



CT LOMBARDIA

Gruppo Lombardia - Milano

Birificio Gambolò vanta oltre dieci anni di *homebrewing*, corsi di produzione, lezioni sulle tecniche di degustazione, formazione teorica e sperimentazione pratica. Simone Giro, mastro birraio, capitalizza al meglio le nozioni acquisite nel tempo e le traduce in un piano aziendale di grande efficacia, tanto da aggiudicarsi un bando di Invitalia (l'Agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo d'impresa) riservato alle start-up innovative. Oggi il birificio dispone di un impianto con tre fermentatori, di una sala cottura, di una cella frigorifera e di una moderna linea di imbottigliamento.

Le birre Gambolò sono realizzate a partire da materie prime rigorosamente selezionate, secondo procedimenti naturali, senza l'impiego di additivi, ovviamente non filtrate.

La **prima serata** in collegamento direttamente all'interno del birificio per vedere le varie fasi del processo di produzione.

La **seconda serata** invece si focalizzerà sulla storia e l'evoluzione della birra, in particolare, della birra artigianale in Italia.

**Il link e le istruzioni per partecipare online ti saranno inviati con apposita e-mail in prossimità dell'evento
L'appuntamento per il collegamento sulla piattaforma Zoom è previsto dalle ore 20.15.**

NOTA BENE: Il canale utilizzato è ZOOM (scaricabile da: <https://zoom.us/download>). La persona (o famiglia) iscritta deve fornire obbligatoriamente il numero di cellulare, l'indirizzo e-mail e l'indirizzo completo per la consegna della Beer Box. Alla conferma dell'iniziativa, verrà inviato per mail (all'indirizzo fornito) il link d'invito a cui accedere facilmente nella data e nell'orario indicato in programma. **In caso di problemi si può contattare il seguente numero: 3284645796**



L'iniziativa si sviluppa in due date, 4 e 7 maggio 2021. Due birre per ogni serata per raccontarne lo stile di provenienza e le caratteristiche, lasciando spazio a curiosità e a domande.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE (Beer Box : 4 bottiglie da 50 cl.)	Soci ordinari *	
	Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)
Quota 15 – 29 pax	€ 60,00	€ 25,00
Quota 30 - 44 pax	€ 58,00	€ 23,00
Quota max. 45 pax	€ 55,00	€ 20,00

*L'importo indicato nella scheda on-line di prenotazione e è quello indicato in rosso nella tabella «QUOTA 15-29 pax». Sarà cura della Segreteria tecnica variare l'importo al raggiungimento di un numero maggiore di partecipanti. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante nella settimana successiva all'evento. **Una volta confermata l'operazione da parte della segreteria, non sarà più possibile stornarla.**

La quota comprende:

- Due incontri live su piattaforma zoom con il mastro birraio
- consegna a casa di una **Beer Box** (4 bottiglie da 50 cl.)
- spese di imballaggio e spedizione.