

VISITA GUIDATA CON DEGUSTAZIONE ALLA SCOPERTA DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE SORALAMA' sabato 13 giugno 2026

ritrovo ore 16.00 nel piazzale antistante

Birrificio Soralamà

Via Nazionale 14 - 10050 Vaie (TO)

<https://www.soralama.it/>

minimo 30 – massimo 80 partecipanti

| QUOTA INDIVIDUALE UNICA DI PARTECIPAZIONE | Soci ordinari e Beneficiari familiari* | | Altri beneficiari |
|--|---|--|---------------------------------------|
| | Importo inserito nella scheda on-line (al lordo del contributo) | Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo) | Importo che sarà addebitato in C/C |
| | € 35,00 | € 17,50 | € 35,00 |

*L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta confermata l'operazione da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla. non saranno ammesse sostituzioni e sarà trattenuta l'intera quota, anche in caso di mancata partecipazione. Si ricorda che sino alla scadenza dell'iniziativa sono possibili modifiche da parte dei Soci, conseguentemente può variare anche la situazione dei Soci in lista d'attesa ai quali, pertanto, si applicano le regole sopra indicate.

PENALI PER ANNULLAMENTO:

100% in caso di rinuncia dopo la data di fine adesione prevista e/o alla ricezione dell'e-mail di conferma di partecipazione.



sabato 13 giugno 2026 ritrovo ore 16.00

piazzale antistante Birrificio Soralamà con possibilità di parcheggio
Via Nazionale 14 - 10050 Vaie (TO)

Un viaggio tra racconti e profumi del territorio:

La visita avrà inizio all'interno dello stabilimento produttivo dove sarà fatto un excursus sulle materie prime utilizzate (acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito), sul processo produttivo dalla cottura della birra fino alla sua fermentazione e maturazione, e alla identificazione dei principali stili birrari rappresentati dalle diverse aree geografiche. Al termine della parte di racconto che durerà circa 30 minuti ci si sposterà all'interno della brasseria per la degustazione di 4 birre rappresentative di stili diversi (20 cl circa ogni assaggio per un totale di 80 cl p.p.) abbinata a cibi tipici della proposta gastronomica del Birrificio e del territorio circostante come di seguito meglio specificato:

Menù Apericena:

- tagliere misto salumi e formaggi accompagnato da focaccia bianca
- focaccia pomodoro Confit e bufala
- torta salata con Giardiniera piemontese
- dessert: Birramisù
- bevande: 4 Birre rappresentative di stili diversi (20 cl circa ogni assaggio per un totale di 80 cl p.p.)
- acqua, caffè

La quota comprende:

- ingresso e visita guidata dello stabilimento produttivo
- degustazione di n.4 birre rappresentative accompagnate da cibi tipici del territorio come esposto in Menù Apericena

La quota non comprende:

- extra in genere di carattere personale
- quanto non indicato alla voce «La quota comprende»