



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu



DESTINATION	32 VIA DEI BIRRAI
INDIRIZZO	Via Cal Lusent, 41, 31040 Onigo di Pederobba (TV) https://32viadeibirrai.it/ info@32viadeibirrai.com
GESTIONE	Alessandro Zilli, Fabiano Toffoli Loreno Michielin, da 17 anni.
ATTIVITA'	PRODUZIONE ARTIGIANALE DI BIRRE E VENDITA DIRETTA DI: <ul style="list-style-type: none">- Birre artigianali- Aceto di birra- Amaro di birra- Calici serigrafati, cavatappi e "glacette" colorata- Esperienze in azienda (visite assistite nei locali di produzione, sensoriali, abbinamenti birra cibi, visite educative per minori accompagnati) e sul territorio circostante.
UN PO' DI STORIA	Era il 2006. (agronomo e mastro birraio) Fabiano Toffoli (agronomo e mastro birraio), Alessandro Zilli (ingegnere appassionato di homebrewing) e Loreno Michielin (esperto commerciale con alle spalle una lunga esperienza nella ristorazione), condividono l'idea di creare un nuovo modo di fare la birra e decidono di unire le proprie competenze, esperienze e forze per dare vita a "32 Via dei Birrai", fabbrica di birra artigianale, alle pendici del Monte Tomba (della catena del Monte Grappa) a Pederobba (ultimo comune della provincia di Treviso prima di entrare in quella di Belluno), in un'area ad elevata disponibilità di acqua di ottima qualità, utilizzata in birreria come miscela proveniente da diverse fonti, tutte locali. Diverse sono anche le origini di altri elementi base : luppolo no OGM (direttamente dal coltivatore in modo da arricchire la birra di profumi pronunciati), lievito, spezie, provenienti da tutta Europa grazie a una attenta selezione per garantire alle varie tipologie di birra prodotti aromi complessi e pronunciati.

	<p>Materie prime di qualità unite a un'elevata creatività professionale nella formulazione delle ricette, restituiscono una birra non pastorizzata, rifermentata in bottiglia per sviluppare il caratteristico aroma intenso e la delicata saturazione, non filtrata, mai standardizzata, dal sapore unico e genuino, privo di componenti chimici e conservanti e del tutto artigianale perché viene prodotta principalmente mediante lavorazione manuale e in quantitativi non elevati.</p> <p>L'azienda si distingue anche per la tecnologia applicata per sigillare le bottiglie e isolare il prodotto dall'ambiente esterno: una capsula termoretraibile copre il tappo corona che a sua volta nasconde un tappo al silicone che non trasmette odori come il sughero e che consente di consumare il contenuto della bottiglia in più volte senza alterarne gassosità e profumi. La produzione (comprese le fasi di packaging, stoccaggio e logistica) viene svolta interamente negli impianti di Pederobba (come si può agevolmente verificare durante una visita del complesso) e i vari processi seguono la logica della sostenibilità (contenuti consumi d'acqua, utilizzo di energia certificata proveniente da fonti rinnovabili, emissioni di CO2 ridotte, imballaggi e coinfezioni riciclabili).</p> <p>.</p>
<p>I PRODOTTI (BIRRE E..."DINTORNI")</p>	<p>Le Birre</p> <p>Le birre di 32 Via dei Birrai, diverse per composizioni di aromi, profumi, sapori, gradazione alcoolica, stagionalità e ingredienti (un tipo ha come ingrediente base il miele di castagno del comprensorio del Grappa adiacente al birrificio, non sono sempre facili da trovare, perché l'azienda ha fatto una scelta precisa: sono presenti nei beershop specializzati, nelle enoteche e gastronomie e in alcuni negozi di prodotti vegani. In Italia, come all'estero, si trovano anche nelle più rinomate pizzerie gourmet e nei ristoranti di qualità.</p> <p>L'azienda crede da sempre in una gestione dei processi produttivi e distributivi "per regole" e non "per eccezioni" e in quest'ottica ricerca opportune certificazioni e riconoscimenti di qualità.</p> <p>Negli ultimi anni questa filosofia ha dato buoni frutti, consentendo a 32 di ottenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 certificazioni : dall' "ISO 9001" al "noOGM", dal "100% made in Italy" all' "Energia 100% Rinnovabile", al "VeganOK" (1° birrificio artigianale italiano ad ottenere questo riconoscimento), al "Cristallizzazione Sensibile" (un metodo qualitativo che evidenzia la <i>carica vitale</i> di un prodotto), allo "Slow Browing"(si tratta del sigillo di qualità più difficile da ottenere sul mercato internazionale della birra) per arrivare al prestigioso "Houblon Belge" (primo birrificio non belga in assoluto a potersi fregiare del prestigioso riconoscimento rilasciato da HOP, l'associazione nazionale dei coltivatori di luppolo del Belgio); - Numerosi Riconoscimenti dalla Guida alle Birre d'Italia di Slow Food, anche ripetute nei vari anni dal 2013 ad oggi per le bottiglie e vari tipi di birra con riconoscimento su scala internazionale WineHunter Award (premio di eccellenza ed alta qualità assegnato annualmente a prodotti vinicoli, culinari, ai distillati e alle birre) e con bollino Gold . <p>I "Dintorni"</p> <p>Amaro di birra Nebra non filtrato senza coloranti e prodotti aromatici di sintesi.</p>

Autentiche proprietà digestive dovute all'utilizzo di radici, cortecce e foglie dalle straordinarie caratteristiche. Senza conservanti ed esaltatori gustativi. Senza coloranti e prodotti aromatici di sintesi.

Aceto di birra Audace ottenuto da lentissima ossidazione a temperatura naturale.

Aceto vivo. Non filtrato. Non pastorizzato. Frutto di un lento e scrupoloso procedimento, rispetta le caratteristiche organolettiche della materia Prima che ne amplifica freschezza e profondità aromatica.

FONDATORI E
GESTORI



ALESSANDRO

FABIANO

LORENO

1. AMBITO TERRITORIALE: PEDEROBBA E AREE LIMITROFE

In azienda:

- A) *Destinata alle persone che non hanno mai visitato un birrificio e vogliono sapere cosa c'è dietro una bottiglia "32 Via dei birrai"! Verranno affrontati i temi legati ai valori 32, al marketing aziendale, alla possibilità di ridare una seconda vita ai nostri imballaggi (upcycling). Cosa differenzia 32? Perché 32? Incontro con Loreno Michielin*

DURATA: 90' **PREZZO:** 15 € a persona con una bottiglia di 75 cl in omaggio.

- B) *Cosa determina la qualità di una birra "32 Via dei birrai"? Il valore di Audace Bio; la nostra certificazione ISO; il prestigio di Slow Brewing; il significato della cristallizzazione sensibile; i vari premi vinti durante il nostro percorso. Incontro con Alessandro Zilli.*

DURATA: 90' **PREZZO:** 15 € a persona con una bottiglia di 75 cl in omaggio.

prezzo 20

- C) *Gli aromi e i colori conferiti dal malto; il profumo apportato da luppolo e spezie; il bicchiere corretto e l'influenza della scelta del recipiente; le temperature di conservazione e di consumo; proposte di abbinamento; confronto tra fermentazione alta e bassa; confronto tra birra e vino; il gergo della birra; valutazione sensoriale breve e mnemonica della birra; il significato di "territorio" nell'analisi sensoriale. Descrizione stilistica delle varie birre prodotte presso 32 Via dei birrai ed elencazione di birre appartenenti allo stesso stile in modo da proseguire lo studio successivamente all'incontro. Giornalisti da seguire, letteratura e siti web consigliati per continuare l'apprendimento dopo l'incontro; cosa visitare nelle vicinanze, dove mangiare e dormire. Incontro con Alessandro Zilli o Fabiano Toffoli.*

DURATA: 90' **PREZZO:** 15 € a persona con una bottiglia di 75 cl in omaggio.

prezzo 25

2. AMBITO TERRITORIALE: VENETO

- a) Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona)
<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine>
- b) Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona)
<https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline>



