



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu



DESTINATIO N	BEBI – BIRRIFICIO TREVIGIANO	
INDIRIZZO	<p>Via Internati 1943 – 1945, n.16 31057 Silea (TV) https://www.birrificiotrevigiano.com/ Email: info@birrificiotrevigiano.com Phone: +39 (0) 422 892632</p>	<p>DISTANZA DA JESOLO 33 KM 36'</p>
GESTIONE	<p><i>Gli amici Francesco “Cocco” Mazzariol (ex apertura della nazionale di rugby), Alessandro “Tronky” Troncon (ex mediano della nazionale) e Filippo (Pippo) Longhi, da 7 anni (previa acquisizione di birrificio preesistente dal 2009).</i></p>	
ATTIVITA'	<p>PRODUZIONE ARTIGIANALE DI BIRRE E VENDITA DIRETTA DI:</p> <ul style="list-style-type: none">- Birre artigianali- (in partnership con aziende locali specializzate):<ul style="list-style-type: none">• Grissini alla birra• Panettone alla birra• Distillato alla birra• Senape alla birra- Esperienze in azienda (visite assistite nei locali di produzione, sensoriali, abbinamenti birra cibi) e sul territorio circostante.	
UN PO' DI STORIA	<p>Francesco, famiglia di ristoratori, dopo una grande carriera da rugbista e tanti successi sia nazionali che internazionali, ha dato inizio all'attività birraria nel 2016 insieme al compagno di squadra e socio Alessandro, sostenuto da una grande passione di famiglia (papà e mamma avevano un ristorante nel trevigiano), credendo fortemente nel valore del binomio “rugby-birra” (soprattutto nel “terzo tempo” delle partite). Il Birrificio trevigiano si trova appena fuori dal casello Treviso sud, nel comune di Silea che proprio dal fiume Sile prende il nome, nel cuore della Marca famosa per i suoi rivi e risorgive che attraversano la città e che muovono i numerosi mulini che tutt'ora si possono ammirare in movimento. Le sue birre, tutte rigorosamente non pastorizzate e non filtrate, sono prodotte esclusivamente con malti, luppoli e lieviti di alta qualità. Una qualità che è indiscutibilmente la base da cui partono tutte</p>	

	<p>le creazioni del micro Birrificio, il cui punto di forza è l'artigianalità, che consente di mettere a pieno frutto la creatività del mastro birraio Lorenzo. Tutte rifermentate in bottiglia, senza alcuna pastorizzazione o chiarifica. La birra è una bevanda alcolica che ha origini mesopotamiche, dai poteri quasi magici, che in un sol bicchiere ci fa superare confini geografici e barriere linguistiche, portandoci lontano con la fantasia. La bevanda si beve bene a tutto pasto: dall'aperitivo all'antipasto, dal primo al secondo piatto, al dolce e può servire come ottimo digestivo; si abbina alla cucina sia di terra che di mare, alle ostriche come ai quinti quarti di carne, al sushi, alle eleganti speziature africane od orientali. E' insomma una bevanda contemplata dalle culture gastronomiche di tutto il mondo. Naturalmente la bevanda, per sua natura produttiva, ha una spiccata "capacità di adattamento" alle varie situazioni, anche senza vincoli a territori e cultivar come il vino. La produzione del Birrificio Trevigiano, che annovera stabilmente una decina di referenze, avviene nel rispetto del Reinheitsgebot (l'Editto della Purezza che dal 1516 prevede che nella produzione della birra vengano impiegati esclusivamente l'orzo, il luppolo e l'acqua) e con l'acqua non trattata di una sorgente naturale locale. Le birre del Birrificio Trevigiano parlano del territorio delle Marca e in particolare quello di Treviso, rendendo omaggio ai suoi stupendi scorci e monumenti attraverso le etichette che ne rappresentano artisticamente i luoghi più affascinanti. Le birre prodotte offrono molte possibilità di abbinamento con varie cucine ma con un "occhio di riguardo" a quella veneta e trevigiana in particolare (ad esempio, con la rinomata porchetta trevigiana del partner Salumeria Da Pian, sempre a Silea). Il prodotto si può gustare e comprare oltre che in azienda a Silea, anche in due birrerie a gestione diretta (in centro a Treviso e poco al di là dei confini comunali), ma può anche capitare di trovare qua e là per il Veneto lo stesso Francesco "Cocco" con il nuovo e attrezzato food-truck aziendale lungo la costa marina, in qualche bel Centro Storico, ai piedi delle Dolomiti, o in uno dei tanti splendidi borghi in pianura o in collina.</p>
<p>PRODOTTI</p>	<p>La produzione della birra richiede tempi lunghi perché si compiano al meglio i processi di fermentazione, maturazione e rifermentazione. Per questo nessuno in azienda ha mai fretta e dà ad ogni birra il tempo per maturare al punto giusto. Questa attesa si trasforma in birre dal sapore genuino e dalle mille sfumature. Ogni birra è frutto di esperienza, cura e innovazione e quando si stappa, si può sentire l'effervescenza che guida da anni l'azienda.</p> <p>Ecco le più apprezzate con i nomi evocativi del patrimonio storico e monumentale di Treviso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Loggia (Triple) 8 g. - La Fontana (Golden Age) 4,2 g. - Indipendenza (IPA) 5,5 g. - Hollies Forties (APA) 5 g. - Ponte Dante (Amber) 5,5 g. - Porta Calvi (Porter) 5,5 g. - San Tomaso (Blanche) 4 g. - La 300 (Pilsen, bassa fermentazione) 5 g. - Green Way (con malto, lievito e luppolo totalmente italiani) 5,5 g.



FRANCESCO (COCCO) MAZZARIOL



ALESSANDRO (TRONKY) TRONCON

LE
ESPERIENZE

1. AMBITO TERRITORIALE: TREVISO E AREE LIMITROFE

In azienda (gestione diretta): mastro birraio per un giorno

- Visita assistita in azienda per scoprire storia, tradizioni, materie prime, elaborati processi produttivi, apprendere come spillare la birra per esaltarne profumi e sapori (con rilascio di specifico diploma), per poi degustare le “birre del momento”. A seguire una visita assistita al Centro Storico di Treviso per (ri)conoscere tra palazzi, porte, statue e altri monumenti i “brand” delle birre del Birrifico e a concludere una deliziosa apericena a base di birra e di prodotti locali nella BIRRETTERIA, sempre in Centro Storico, il pub di proprietà dell’azienda.

DURATA: 120' **PREZZO:** 55 € a persona

1. 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>



