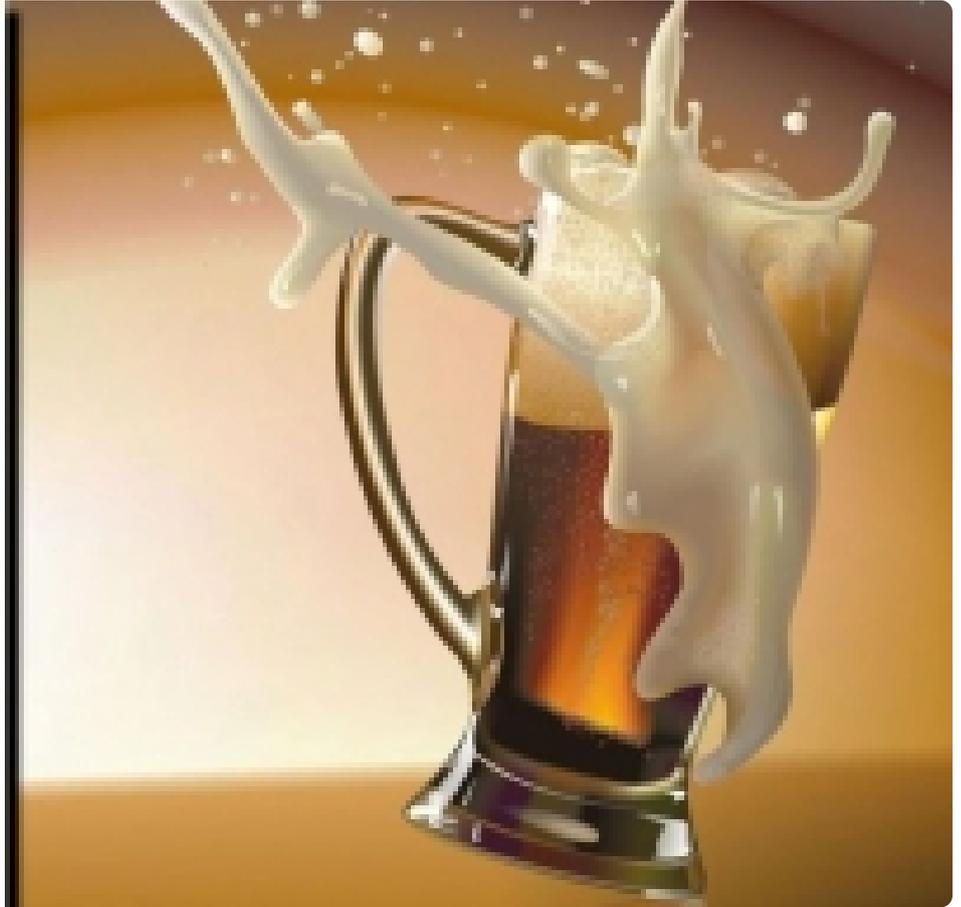




Slow Food®



Slow Food Fiumicino vi invita a conoscere la birra, una delle bevande piu' antiche al mondo

Quattro serate per avvicinarsi al mondo della birra, una delle bevande alcoliche piu' antiche che l'uomo conosca, che affonda le radici nella nascita stessa delle grandi civiltà .

Scoprirete, in modo divertente ma serio, che le birre sono molto di piu' dell'idea stereotipata del binomio pizza oiu' bicchiere di bionda.

Lo Slow Food Fiumicino vi aspetta, dal 31 maggio per 4 incontri, dalle ore 20.00 alle ore 22.00, presso la fabbrica de 'na birretta, in via Falzarego 8 a Fiumicino.

Il corso e' rivolto ai soci Slow Food e a tutti coloro che con l'occasione vorranno diventarlo. Il costo del master sara' di 110 euro a persona, con un prezzo speciale per i soci under 30.

Per informazioni potete chiamare: Rossella 347.5235026 – Oriana 393.0828748 oppure consultare il sito www.slowfoodfiumicino.it o inviando una email a info@slowfoodfiumicino.it