



AGRI BIRRERIE

IN PROVINCIA DI TORINO

AUTUNNO 2020

Con il contributo di:



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



COLDIRETTI
TORINO

Non solo 730

■ Unico ■ Imu ■ Isee

Servizi CAF Coldiretti

- modello 730 per dipendenti, pensionati e deceduti
- calcolo Imu redditi
- modello Unico per imprese e persone fisiche
- dichiarazione di successione
- dichiarazioni sostitutive uniche e rilascio attestazione Isee, domande assegno di nucleo e di maternità
- bonus gas, bonus elettrico, bonus acqua
- modelli Red, Icris, Iclav, Acc. As/Ps, Accas

Servizi Ufficio Paghe Coldiretti Torino

- servizio colf e badanti: stipula contratto, elaborazione buste paghe, conteggio contributi previdenziali e dichiarazione sostitutiva per la certificazione unica

AGGIUNGIAMO VALORE AL VALORE
èpaca
COLDIRETTI



Servizi Patronato

- pensioni: anzianità, vecchiaia, reversibilità, riscatti laurea, inabilità, invalidi civili, cumulo e computo
- supplementi, ricostituzioni
- estratti conto, consulenze previdenziali
- infortuni, malattie professionali
- prestazioni a sostegno del reddito
- i servizi del Patronato sono gratuiti

Coldiretti Social

 www.torino.coldiretti.it

 Coldiretti Torino

 @ColdirettiTo

 coldirettiTO

 Coldirettitorino

Coldiretti Torino

Palazzo Svolta

via Pio VII, 97 – 10135 Torino

centralino 011-6177211

CAF Coldiretti tel. 011-6177210-239

Ufficio Paghe tel. 011-6177260

Patronato Epaca tel. 011-6177254-5

orario: 8,30-12 e 14-16

chiuso venerdì pomeriggio



COLDIRETTI

BIRRIFICI AGRICOLI — TORINESI —



Si conferma la tendenza di crescita del consumo della birra che vale il 15 per cento degli acquisti totali delle bevande. A contribuire a spingere la crescita ci sono i birrifici artigianali che in Italia sono più che quadruplicati in questi ultimi dieci anni.

La nascita di nuove attività propone una forte diversificazione dell'offerta per un consumo che è diventato negli anni sempre più raffinato e consapevole, con la ricerca di varietà particolari, con numerosi esempi di innovazione. Oltre a contribuire all'economia, la birra artigianale rappresenta anche una spinta all'occupazione, soprattutto tra gli under 35 che sono i più attivi nel settore, con profonde innovazioni che vanno dalla certificazione dell'origine a chilometri zero al legame diretto con le aziende agricole, ma anche la produzione di specialità altamente distintive o forme distributive innovative come i "brewpub" o i mercati degli agricoltori di Campagna Amica.

La birra è sempre più bevanda di degustazione, con richiami al territorio e al made in Italy: due caratteristiche evocate, non sempre a proposito, da etichette e pubblicità, anche dai grandi marchi industriali. Questa agile pubblicazione informa su quattro agribirrerie presenti in provincia di Torino, che fanno riferimento alla Coldiretti.

FABRIZIO GALLIATI
PRESIDENTE COLDIRETTI TORINO

TTTITTORINO

CAVOUR

AZIENDA AGRICOLA T.U.M.

📍 Via Antica di Saluzzo, 2

☎ 328-7253763 ✉ lucabruzzo04@outlook.com

BIRRE Alégria, blanche gradi 4,5%, birra di frumento ad alta fermentazione, dal basso contenuto alcolico e decisamente beverina. Perfetta da sola, o con formaggi freschi e pesce. Dal corpo delicato e molto dissetante. Propone note fresche, leggere e gradevolmente speziate.

Faith, Saison, birra chiara ad alta fermentazione, dal colore del sole estivo, dorato brillante. Fresca, profumata e dissetante. Saison in francese significa stagione e nasce verso la fine dell'ottocento nelle campagne belghe, come bevanda destinata a ristorare i contadini durante il lavoro nei campi.

Liebe, Red Ale, gradi 7,5%, il sentimento è "rossa" e avvolgente nel suo sapore di malto e fragranze caramellate. Asciutta e gustosa, questa essenza di puro rosso rubino, è la compagna ideale per ogni vostro momento prezioso, quando anche un attimo è per sempre.

Enjoy, IPA, gradi 5,5%, una birra ad alta fermentazione, evoca ampi scenari esotici e suggestivi. Con le sue note armoniose e amare ci guida attraverso percorsi emozionali ancora da scoprire. Ottima compagna per ogni pietanza, leggera ed equilibrata come è lei.

ALTRE PRODUZIONI Le Coccinelle, delicatezze di frumento. La tentazione delle gocce di cioccolato. Tronchetti, fragranti biscotti integrali, la forza del farro. Rustici, delizie con mais rosso pignoletto, il mais antico. Gallette di mais e grano saraceno, con cereali di nostra produzione pressate a calore, senza nient'altro. Farine macinate a pietra di grano tenero tipo 2, farro integrale, grano saraceno integrale, mais integrale, ceci.

PRODUZIONI AZIENDALI cereali

VENDITA DIRETTA birra, prodotti da forno, farine macinate a pietra

ORARIO su prenotazione, dal lunedì al venerdì, dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 19



GOLDIRE

MONCALIERI

RAM • RADICI A MONCALIERI

COOPERATIVA AGRICOLA

B.A.M. BIRRIFICIO AGRICOLO MONCALIERI

📍 Strada Castelvechio, 37

☎ 348-6496227 • 350-1526872

✉ radiciamoncalieri@gmail.com

BIRRE **Bela Biunda**, Italian Blonde Lager, gradi 5,5%, colore paglierino, a bassa fermentazione. Ideale per qualsiasi pasto, sapore secco con note dolci e floreali.

Pastorale, Pale Ale, gradi 6%. Ambrata, ad alta fermentazione caratterizzata da contrappunti amari bilanciati dagli aromi floreali ottenuti dalla luppolatura a freddo. Si abbina ad antipasti, primi e formaggi di lieve stagionatura.

Traktor IPA, Black Ipa, gradi 7%, scura, ad alta fermentazione, bilanciato contrasto tra amaro e tostato, sprigiona un corpo cremoso con note tra torrefatto e cioccolato. Esalta il sapore delle carni rosse, grigliate e dolci a base di caffè o cioccolato.

Due becchi, Doppelbock, gradi 9,5%, corposa dal gusto avvolgente, caratterizzata da note legnose e speziate, gli aromi di frutta secca danno una gradazione più decisa. Al palato risulta densa ma morbida, accompagna la carne o pesce affumicati o selvaggina, prestandosi anche per i dolci.

PRODUZIONI AZIENDALI cereali, ortofrutticole

VENDITA DIRETTA birra, orticoli, frutta

ORARIO lunedì 16-20 vendita a domicilio; mercoledì 16-20 consegna a domicilio e vendita in azienda; mercoledì 18.30-20 Alveare di Borgo Po - corso Moncalieri, 18; giovedì 16-20 vendita in azienda e domicilio



**CAMPAGNA
AMICA**



TTITORINO

VIDRACCO

AZIENDA AGRICOLA BOTANICA URBANA

DI JURI SIMONE PARRACINO

📍 Via Baldissero 1/c

☎ 380 241 3089 • 39 349 193 8758

✉ j.s.parracino@gmail.com

🌐 www.hempfamilyvalchiusella.it

BIRRA alla Canapa, gradi 5% colore giallo paglierino, schiuma evanescente. A livello olfattivo, appena versata nel bicchiere, sprigiona un intensissimo profumo resinoso di canapa, alla degustazione delizia con un primo impatto fruttato per poi lasciare in bocca lo stesso profumo di canapa iniziale. Amaro non persistente. L'acidità agrumata e il profumo intenso rendono questa birra adatta non solo alla degustazione ma anche perfetta da abbinare con pietanze calde e fredde.

ALTRE PRODUZIONI alimentare: tahini di semi di canapa, preparato a base di miele aromatizzato alla canapa, melighe con farina di canapa. Cosmesi: crema viso giorno con olio di semi di canapa, crema viso notte con olio di semi di canapa, crema da massaggio con CBD, crema trattamento post tatuaggio con olio di semi di canapa.

PRODUZIONI AZIENDALI Cannabacee

VENDITA DIRETTA In vivaio: birra, piantine da seme certificato di Canapa Sativa L. On-line: birra, infiorescenze di Canapa, tutti i prodotti alimentari e cosmetici.

ORARIO su appuntamento, dal lunedì al venerdì 9 alle 18



COLDIRE

VILLARBASSE

AGRITURISMO LA SOSTA SAVINA BOSIA

📍 via Casotto, 14 BIS - frazione Corbiglia

☎ 011-9528434 • 335-6166456

✉ lodojac@libero.it • agriturismolasosta@pec.it

BIRRE **Settespigne Bionda**, chiara tipo Pils, gradi 5,5%, prodotta con malto aziendale, color giallo paglierino, categoria speciale, non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.

Settespigne Ambrata, tipo I.P.A., gradi 6,5%, 95% malto aziendale e 5% malto tostato, categoria doppio malto, non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.

MENU AGRITURISTICO con, oltre alle birre, hamburger di manzo e suino, insalatone, pasticcio di Giò, patate al forno, tiramisù alla birra, zabajone alla birra, pane prodotto con farina ottenuta da grani coltivati in azienda.

PRODUZIONI AZIENDALI foraggere, ortaggi, cereali, equino Q.H.

VENDITA DIRETTA ortofrutta, birre prodotte artigianalmente

RISTORAZIONE 50 posti

OSPITALITÀ 5 posti

ORARIO il sabato dalle 19,30 alle 24 su prenotazione
serate birra.



TTTORINO

COLDIRETTI TORINO

i nostri uffici

SEDE CENTRALE

TORINO via Pio VII, 97 – 10135 Torino **tel.** 011-6177211

orario: 8.30-12.30 – 13.30-16.30 • chiuso venerdì pomeriggio e sabato

e-mail: torino@coldiretti.it **sito:** www.torino.coldiretti.it

UFFICI ZONA

BUSSOLENO via Traforo, 12 – 10053 Bussoleno **tel.** 0122-647394

CALUSO corso Torino, 53 – 10014 Caluso **tel.** 011-9831339

CARMAGNOLA via Papa Giovanni XXIII, 2, 10022 Carmagnola
tel. 011-9721715, 011-9723588

CHIERI via XXV Aprile, 8 – 10023 Chieri **tel.** 011-9425745

CHIVASSO palazzo Einaudi, lungo piazza d'Armi, 6, 10034 Chivasso
tel. 011-9101016, 011-9172590

CIRIÈ via Torino, 71/A – 10073 Ciriè **tel.** 011-9214940

CUORGNÈ via Milite Ignoto, 7 – 10082 Cuorgnè **tel.** 0124-657300

IVREA via Volontari del Sangue, 4 – 10015 Ivrea **tel.** 0125-641294

PINEROLO via Bignone, 85 int. 12 – 10064 Pinerolo **tel.** 0121-303629

RIVAROLO CANAVESE corso Indipendenza, 53, 10086 Rivarolo Canavese
tel. 0124-428171, 0124-425332, 0124-424644

RIVOLI corso De Gasperi, 165 – 10098 Rivoli **tel.** 011-9566606

TORINO via Pio VII, 97 – 10135 Torino **tel.** 011-6177266

CAF TORINO

via Pio VII, 97 – 10135 Torino **tel.** 011-6177295, 011-6177239

orario: 8.30-12.30 – 14-16 chiuso venerdì pomeriggio

e-mail: torino.to@coldiretti.it

CENTRO SERVIZI

via Massena, 28 – 10128 Torino **tel.** 011-4546212

orario: dal lunedì al venerdì, 9-14 pomeriggio su appuntamento

e-mail: centroservizi.to@coldiretti.it