

RAVENNA, “BIZANTINA” È ANCHE IL NOME DI BIRRE ARTIGIANALI PRODOTTE IN CITTÀ



Category: [Enogastronomia](#)

A **Ravenna**, **Bizantina** non è solo l'arte che ne denota e testimonia lo splendido passato storico, religioso ed artistico. “**Bizantina**” è anche la denominazione di una linea di interessanti e gustose birre artigianali. Ed è sorprendente che nel cuore di



Ravenna nasca e scorra birra bizantina.

L'impianto di produzione artigianale di birra “**Bizantina**” è situato all'interno di un immobile, una struttura industriale dismessa e ristrutturata, che si affaccia sul canale lungo la darsena cittadina.

Il birrifico produce otto stili di birra che intendono

soddisfare le tendenze ed i gusti dei sempre più numerosi clienti, spaziando dalle basse fermentazioni, alle Strong Ale belghe fino alle Stout inglesi.

Il birrificio artigianale non utilizza coloranti, conservanti e non attiva trattamenti termici, come la pastorizzazione. Tutto si ottiene utilizzando solo cinque ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Poi il tempo trascorrerà



per accompagnare l'evoluzione ed il completamento della fermentazione.

La produzione di **birra artigianale "Bizantina"** è iniziata nel 2013. Poi, per l'entusiastico impegno dei protagonisti di questo importante successo imprenditoriale cittadino, il progetto si è evoluto e consolidato nel tempo.

Così, oltre all'incremento

o della produzione di birre, si è sviluppato anche un locale che, dall'iniziale piccolo beer-shop si è evoluto fino a diventare l'attuale frequentato ed apprezzato locale: il **Darsenale**.

Un locale di tendenza che, oltre alle diverse tipologie di birra, consente di trascorrere serate spensierate



all'insegna anche della

buona cucina. Inoltre, per fare apprezzare e conoscere ulteriormente il birrificio ed l'attiguo Darsenale, è possibile partecipare ad un interessante **Brewery Tour**. Infatti, per due lunedì al mese, Bizantina apre le porte del birrificio per raccontare ed illustrare ai visitatori le diverse fasi di produzione della birra e le qualità prodotte.

Un'esperienza

assolutamente unica in grado di avvolgere tutti i sensi, che consente di confrontare gli odori dei luppoli e di cogliere le sfumature dei malti tostati.

Il tour è concluso al bancone di **Darsenale**, in cui la





degustazione delle birre di produzione, fresche di spillatura, viene accompagnata da un tagliere preparato per l'occasione dallo chef del locale che propone prodotti tipici, vere eccellenze del territorio. (amministrazione@birrabizantina.it)

Darsenale è il brew pub di Ravenna in cui darsi appuntamento per un aperitivo ma anche un risto-pub che offre anche ottimi cocktail.

Per poi scegliere se rimanere a cena per farsi servire un piatto etnico, un hamburger od anche una pizza alla pala.

www.birrabizantina.com

www.darsenale.it

Piergiorgio Felletti