



VIAGGIO NEL MONDO DELLA BIRRA ARTIGIANALE



BENVENUTI

Benvenuti alla nostra serata dedicata alla birra artigianale del Regno Unito.

Unisciti a noi mentre esploriamo:

- Le radici storiche e culturali della birra nel Regno Unito
- Le regioni rinomate per l'eccellenza birraria
- Le varietà uniche di birra artigianale

Imbarcatevi in un viaggio sensoriale che vi porterà nel cuore della tradizione birraria britannica, dove storia e innovazione si fondono armoniosamente.

Cosa aspettarsi:

- Storia: Scoprite le ricche origini storiche della birra britannica e la sua evoluzione nel tempo.
- Regioni: Fate un tour attraverso le regioni iconiche, come l'Inghilterra, la Scozia, il Galles e altre aree rinomate, celebri per le loro birre eccezionali.
- Tipologie: Immergetevi nelle caratteristiche distintive di alcune delle birre artigianali più iconiche.





LA STORIA AFFASCINANTE DELLA BIRRA NEL REGNO UNITO



BIRRA E MEDIOEVO

La birra ha radici profonde nel Regno Unito, con una tradizione che risale al Medioevo. Durante questo periodo, **la birra era spesso preferita all'acqua** per ragioni di sicurezza e veniva prodotta nei monasteri e nelle abbazie. Le "**small beers**", birre a basso contenuto alcolico allungate con acqua, erano particolarmente popolari. Il XV secolo vide una svolta con l'**introduzione del luppolo dalle Low Countries**, trasformando la bevanda tradizionale chiamata "**Ale**" in "**Beer**".



STORIA

XVIII E XIX SECOLO

Nel corso dei secoli, la birra britannica ha subito numerose evoluzioni, con innovazioni come la **spillatura a pompa**, introdotta nel XVIII secolo, e la **creazione della bottiglia per il trasporto** della birra attribuita al Dr. Alexander Nowell. Il XIX secolo vide la promulgazione del **Beer House Act (1830)**, che liberalizzò la produzione e la vendita della birra, portando alla proliferazione dei pub in tutto il paese.



LUPPOLO E LAVORO

Alla fine del XVIII secolo praticamente tutte le birre contenevano luppolo. Centinaia di lavoratori venivano impiegati stagionalmente nei campi di luppolo per la raccolta, specialmente nelle zone del Kent, una delle aree più fertili per la coltivazione.



LA CULTURA DELLA BIRRA NEL REGNO UNITO

La birra è un elemento centrale nella cultura britannica, non solo come bevanda quotidiana, ma anche come parte integrante delle celebrazioni sociali. Eventi come il **Great British Beer Festival** attirano appassionati da tutto il mondo, celebrando la ricca tradizione birraia del Regno Unito.



LA CULTURA DELLA BIRRA IN UK

Il **CAMRA** (*Campaign for Real Ale*), fondato il 16 marzo 1971, ha svolto un ruolo cruciale nella **preservazione e promozione delle real ales** come birra tradizionale di qualità rispetto alle sempre più diffuse lager e keg beer ma anche di proteggere i produttori, i pub ed i consumatori di birra.





LE PRINCIPALI REGIONI BIRRARIE DEL REGNO UNITO



REGIONI

LE PRINCIPALI REGIONI BIRRARIE



Esploreremo l'Inghilterra da **nord a sud, da est a ovest**, scoprendo le tradizioni birrarie uniche di ogni regione. Successivamente, estenderemo il nostro viaggio alle altre parti del Regno Unito, includendo la **Scozia, il Galles e l'Irlanda del Nord**, per esplorare le loro distintive culture birrarie e le eccellenze locali. Ogni area offre una varietà di stili e tradizioni che riflettono la ricchezza e la diversità del panorama birrario britannico.



INGHILTERRA DEL NORD



L'Inghilterra del Nord è rinomata per i suoi pub storici e birrerie locali, soprattutto nelle città di Manchester, Leeds e Newcastle. Le birre tipiche includono la **Bitter**, la **Mild**, le **Porter e Stout** e la **Real Ale**, tutte fortemente legate alla tradizione e alla cultura della regione.

Yorkshire:

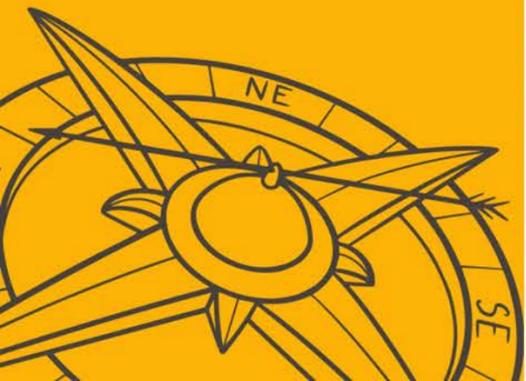
- **Bitter:** Uno degli stili più tradizionali, con un bilanciamento tra malto e luppolo.
- **Mild:** Birre leggere, poco alcoliche e maltate.
- **Pale Ale:** Birre chiare, con un carattere luppolato distintivo.

Manchester e il Nord-Ovest:

- **IPA:** Versioni moderne e tradizionali, spesso con un carattere luppolato marcato.
- **Porter:** Birre scure, con note di cioccolato e caffè.
- **Stout:** Simili alle porter ma più robuste, talvolta con note di avena.

Lake District:

- **Golden Ale:** Birre chiare e fresche, con un carattere leggermente fruttato.
- **Best Bitter:** Versioni più robuste delle bitter, spesso con un maggiore equilibrio maltato.



INGHILTERRA CENTRALE



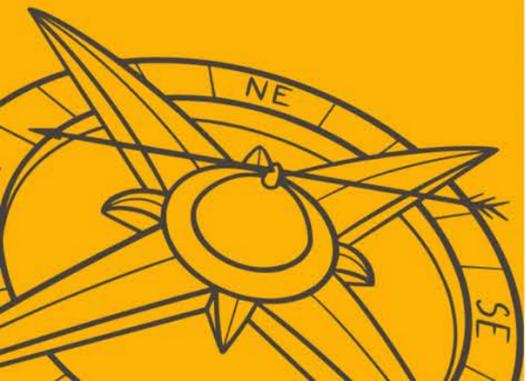
L'Inghilterra Centrale, nota anche come **Midlands**, ha una tradizione birraria altrettanto ricca e influente come il Nord. Questa regione è stata cruciale nello sviluppo **dell'industria birraria inglese**, con città come **Burton upon Trent** che sono diventate sinonimo di birra di alta qualità.

Midlands:

- **Mild:** Leggere e maltate, un simbolo della tradizione birraria della zona.
- **Pale Ale:** Chiare e ben bilanciate, spesso con un tocco di amaro.
- **Barleywine:** Birre forti e dolci, con un alto contenuto alcolico.

Cotswolds:

- **Amber Ale:** Birre dal carattere maltato, talvolta con note caramellate.
- **Best Bitter:** Popolare nelle campagne, ben bilanciata tra malto e luppolo.



INGHILTERRA DEL SUD



L'Inghilterra del Sud, comprendente regioni come il Kent, il Sussex, il Surrey e l'Hampshire, ha una **lunga tradizione birraria**, con una forte enfasi su **ingredienti locali come il luppolo**, grazie al clima favorevole della regione.

Londra:

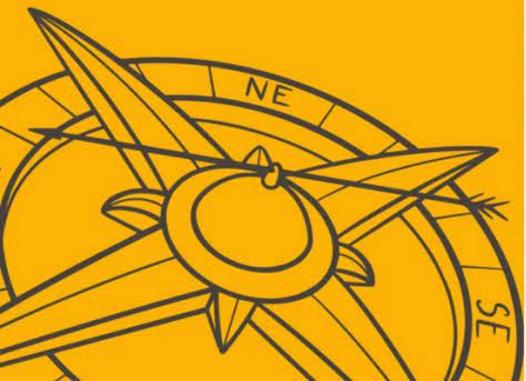
- **Porter**: Storicamente legate a Londra, birre scure con note di cioccolato e caffè.
- **Stout**: Robuste e spesso complesse, con una gamma di varianti moderne.
- **Session IPA**: Birre leggere e facili da bere, con un profilo luppolato.

Kent:

- **Pale Ale**: Caratterizzate dall'uso di luppolo locale, spesso con un profilo aromatico.
- **Golden Ale**: Chiare e leggere, con un aroma floreale.

Cornovaglia e Devon:

- **Cornish Ale**: Birre ambrate o scure, spesso con un carattere maltato forte.
- **Best Bitter**: Equilibrate, con un buon mix di sapori maltati e luppolati.



INGHILTERRA DELL'EST



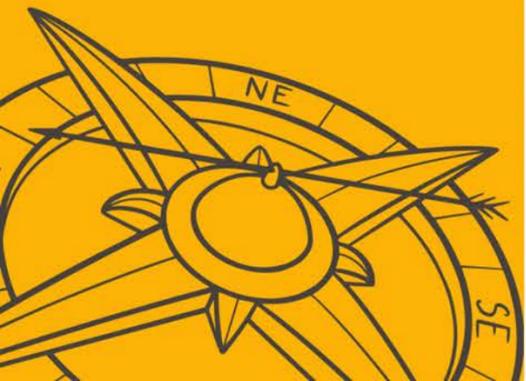
L'Inghilterra dell'Est, che comprende regioni come Norfolk, Suffolk, Cambridgeshire e Essex, ha una tradizione birraria meno conosciuta rispetto ad altre parti del paese, ma è comunque una regione ***ricca di storia e cultura birraria***, con un focus particolare su produzioni artigianali e locali.

Agricoltura e Produzione di Birra

L'Inghilterra dell'Est è nota per la sua fertile terra agricola, che ha reso possibile la coltivazione di ***orzo di alta qualità***, un ingrediente fondamentale per la produzione della birra. La regione è famosa per i suoi paesaggi rurali e la presenza di ***piccoli birrifici artigianali che spesso utilizzano ingredienti locali per produrre birre uniche***.

East Anglia:

- ***Pale Ale***: Stile molto popolare, con un equilibrio di malto e luppolo.
- ***Golden Ale***: Birre chiare, con una freschezza che riflette gli ingredienti locali.



SCOZIA

La birra in Scozia ha una lunga storia che risale all'epoca medievale. Le condizioni climatiche e la disponibilità di ingredienti locali hanno influenzato lo sviluppo di **stili di birra unici**, che si distinguono dalle tipiche birre inglesi. La Scozia è conosciuta per le sue **ale forti**, spesso caratterizzate da un maggiore contenuto alcolico e un sapore maltato, a differenza delle birre inglesi più orientate verso l'amaro del luppolo.

Scozia:

- **Scotch Ale:** Birre forti, maltate, con una dolcezza evidente e un colore ambrato o marrone.
- **Wee Heavy:** Versione più alcolica e corposa delle Scotch Ale.
- **Scottish Export Ale:** Birre leggermente meno alcoliche delle Scotch Ale, ma con un carattere maltato simile.

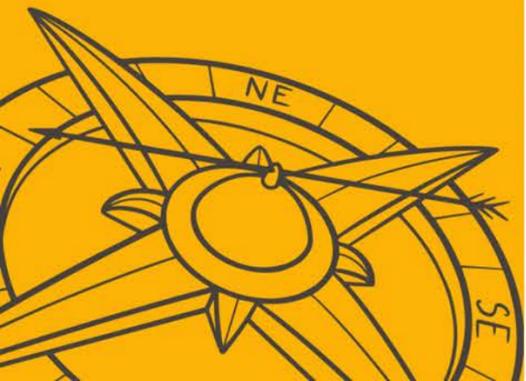


GALLES

La tradizione birraria del Galles risale a molti secoli fa, con birrifici che spesso erano legati a ***monasteri e comunità locali***. La birra è stata una parte integrante della vita sociale nelle città e nei villaggi gallesi, con i pub che fungono da centri di ritrovo e socializzazione. Nel passato, la produzione di birra era strettamente legata alla ***coltivazione dell'orzo*** nelle fertili valli gallesi, e ***l'acqua pura delle colline*** era un ingrediente chiave.

Galles:

- ***Welsh Ale***: Birre ambrate, con un profilo maltato e un tocco di dolcezza.
- ***Stout***: Scure e robuste, spesso con influenze locali nei sapori.
- ***Session Ale***: Leggere e facili da bere, perfette per il clima e la cultura locale.



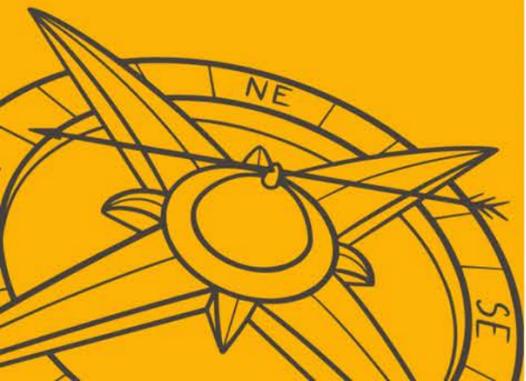
IRLANDA DEL NORD



La produzione di birra in Irlanda del Nord ha radici antiche, legate alla vita rurale e ai **piccoli birrifici locali**. Tuttavia, la regione ha visto una rinascita significativa della birra artigianale negli ultimi decenni, con un **crescente numero di microbirrifici** che stanno riscoprendo e innovando antiche ricette. La birra è sempre stata una parte fondamentale della vita sociale nelle città e nei villaggi dell'Irlanda del Nord, con i pub che fungono da fulcro della comunità.

Northern Ireland:

- **Irish Stout:** Scure e cremose, con note di caffè e cioccolato.
- **Red Ale:** Birre ambrate, con un carattere maltato e una leggera dolcezza.
- **Pale Ale:** Birre chiare e rinfrescanti, con una leggera amarezza.





GLI STILI DI BIRRA ARTIGIANALE NEL REGNO UNITO

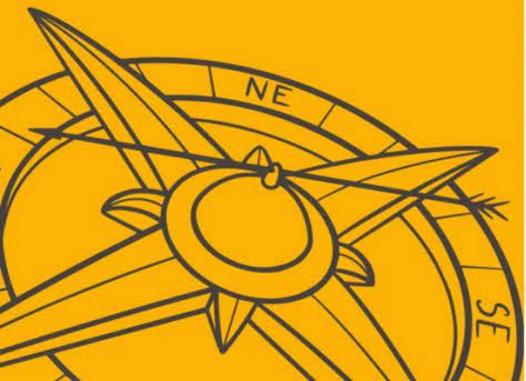


STILI

STILI TRADIZIONALI INGLESI

Gli stili tradizionali inglesi rappresentano una delle tradizioni birraie più antiche e rispettate, profondamente legate alla storia culturale e sociale dell'Inghilterra. Ogni stile riflette ***l'evoluzione delle tecniche di produzione e dei gusti locali***, offrendo un'esperienza sensoriale complessa e variegata.

Queste birre, rinomate per l'equilibrio e la qualità, sono un omaggio alle pratiche artigianali tramandate nel tempo, continuando a ***influenzare e ispirare*** birrai e appassionati a ***livello globale***.



BITTER



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 3.2-4.7%
- **Colore:** Da chiaro dorato a ambrato medio
- **Sapore:** Equilibrato tra dolcezza del malto e amaro del luppolo, con note di caramello e biscotto.
- **Uso Storico:** Una delle birre più tradizionali dell'Inghilterra, servita nei pub come birra alla spina.
- **Esempi Noti:** Fuller's London Pride, Timothy Taylor's Landlord, Greene King IPA.



PALE ALE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 4.0-5.5%
- **Colore:** Da dorato chiaro a ambrato medio
- **Sapore:** Ben bilanciato con note di malto caramellato e un amaro del luppolo moderato, con possibili sentori fruttati.
- **Uso Storico:** Diffusa nel XVIII secolo, apprezzata per il suo equilibrio e facilità di beva.
- **Esempi Noti:** Bass Pale Ale, Adnams Southwold Pale Ale, Meantime London Pale Ale.



MILD



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 2.8-4.5%
- **Colore:** Da marrone chiaro a mogano scuro
- **Sapore:** Dolcezza maltata con sapori di toffee, noci e cioccolato; amaro del luppolo molto lieve.
- **Uso Storico:** Popolare tra la classe lavoratrice per il basso contenuto alcolico e il gusto ricco.
- **Esempi Noti:** Theakston Mild, Banks's Mild, Cain's Dark Mild.



BROWN ALE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 4.2-5.4%
- **Colore:** Da marrone chiaro fino a marrone scuro
- **Sapore:** Dolcezza maltata con sapori di caramello, noci e cioccolato leggero; amaro del luppolo basso.
- **Uso Storico:** Originaria del nord dell'Inghilterra, servita nei pub locali come bevanda sostanziosa.
- **Esempi Noti:** Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Manns Original Brown Ale.



OLD ALE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 5.0-8.0%
- **Colore:** Marrone scuro fino a nero, spesso con riflessi rubino
- **Sapore:** Ricco e complesso, con note di malto tostato, caramello, frutta matura e leggeri toni acidi dovuti all'invecchiamento.
- **Uso Storico:** Tradizionalmente invecchiata e servita durante l'inverno o per occasioni speciali.
- **Esempi Noti:** Theakston Old Peculier, Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale.



BARLEYWINE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 8.0-12.0%
- **Colore:** Da ambrato scuro a marrone profondo
- **Sapore:** Intenso e complesso con una dolcezza maltata predominante, bilanciata da un amaro del luppolo significativo, con sapori di frutta secca, caramello e melassa.
- **Uso Storico:** Prodotto per occasioni speciali, apprezzato per la sua forza e complessità.
- **Esempi Noti:** Fuller's Vintage Ale, Adnams Tally-Ho, JW Lees Harvest Ale.



ENGLISH STRONG ALE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 5.5-8.0%
- **Colore:** Da ambrato medio a marrone scuro
- **Sapore:** Dolcezza maltata dominante con sapori di caramello, toffee, frutta secca, bilanciati da un leggero amaro del luppolo.
- **Uso Storico:** Prodotta per l'inverno e per occasioni speciali, offrendo un'alternativa più robusta alle birre quotidiane.
- **Esempi Noti:** Fuller's ESB, Old Speckled Hen, Theakston Old Peculier.



GOLDEN ALE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 3.5-5.5%
- **Colore:** Dorato chiaro, limpido e brillante
- **Sapore:** Fresco e rinfrescante, con una leggera dolcezza maltata e sapori di luppolo floreale, agrumato e fruttato; finitura secca.
- **Uso Storico:** Creata negli anni '80 e '90 per competere con le lager commerciali, molto apprezzata per la sua leggerezza.
- **Esempi Noti:** Hopback Summer Lightning, Exmoor Gold, Crouch Vale Brewers Gold.



ENGLISH IPA



Caratteristiche Principali:

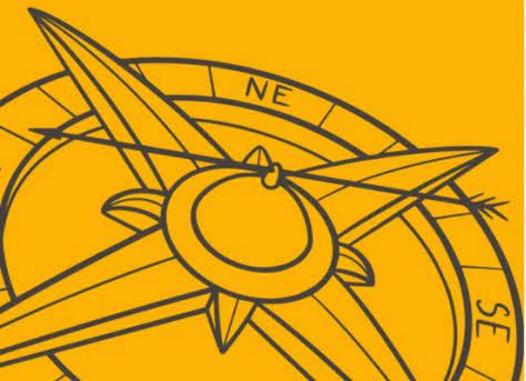
- **Gradazione Alcolica:** 5.0-7.5%
- **Colore:** Da dorato chiaro ad ambrato medio
- **Sapore:** Amaro pronunciato bilanciato da una solida base maltata, con sapori di luppolo erbacei e speziati; finitura secca.
- **Uso Storico:** Originariamente prodotta per resistere ai lunghi viaggi verso le colonie britanniche, simbolo della storia birraria inglese.
- **Esempi Noti:** Greene King IPA, Meantime India Pale Ale, Worthington's White Shield.



STILI TRADIZIONALI SCOZZESI

Con un clima freddo e un paesaggio aspro, le birre scozzesi sono spesso più **robuste e maltate** rispetto alle loro controparti inglesi, con sapori che spaziano dal dolce al leggermente affumicato, grazie all'uso di malti speciali e **all'acqua pura delle Highlands**.

Questi stili, che vanno dalle "Scottish Ales" più leggere alle ricche e complesse "Wee Heavy", incarnano l'essenza delle tradizioni artigianali scozzesi, celebrando un approccio alla birra che è allo stesso tempo **radicato nella storia e aperto alla sperimentazione**. Conosciute per il loro equilibrio e profondità, le birre scozzesi offrono una gamma di sapori che riflettono la bellezza selvaggia e la ricca eredità culturale della Scozia.

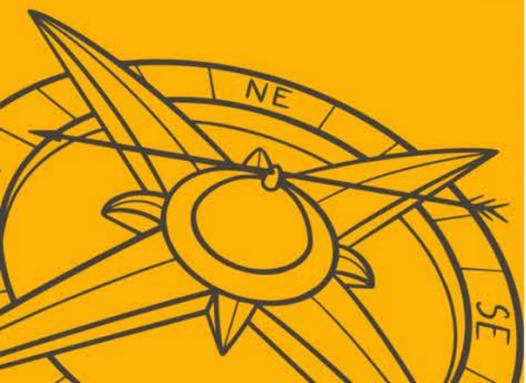


SCOTCH ALE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 6.5-8.5%
- **Colore:** Da ambrato scuro a marrone profondo
- **Sapore:** Maltata e dolce con note di caramello, toffee, frutta secca e un leggero affumicato; amaro del luppolo molto basso.
- **Uso Storico:** Prodotta per l'esportazione e occasioni speciali, rappresenta la tradizione birraria scozzese.
- **Esempi Noti:** Belhaven Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale.

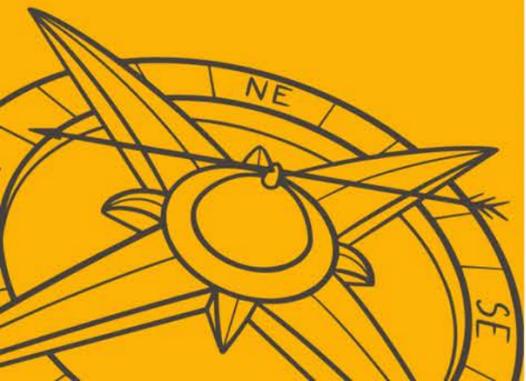


WEE HEAVY



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 6.5-10.0%
- **Colore:** Marrone scuro con riflessi rubino
- **Sapore:** Profondamente maltato con sapori di caramello, frutta scura e un leggero carattere torbato; amaro del luppolo molto lieve.
- **Uso Storico:** Versione più forte della Scotch Ale, tradizionalmente servita in piccole quantità per momenti di festeggiamento.
- **Esempi Noti:** McEwan's Scotch Ale, Founders Dirty Bastard, Bell's Kalamazoo Wee Heavy.

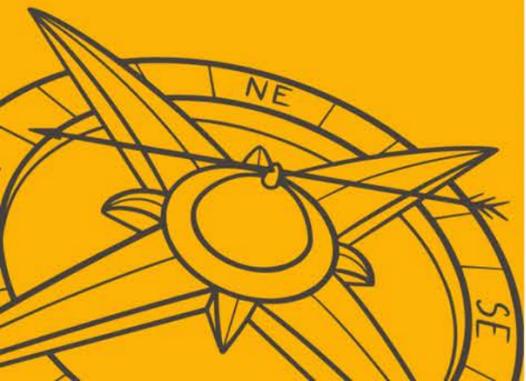


SCOTTISH EXPORT ALE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 4.5-6.0%
- **Colore:** Da ambrato medio a marrone scuro
- **Sapore:** Dolcezza maltata con sapori di toffee e caramello, bilanciati da un amaro del luppolo molto lieve.
- **Uso Storico:** Classificata in base al sistema dello "shilling", rappresenta una tradizione scozzese storica di birre robuste e ricche di sapore.
- **Esempi Noti:** Caledonian 80/-, Belhaven 80/-, McEwan's 80/-.



STILI

STILI TRADIZIONALI IRLANDESI

Queste birre sono note per il loro carattere distintivo, che unisce **robustezza e morbidezza**, spesso con un equilibrio perfetto tra dolcezza maltata e l'amaro del luppolo. L'Irlanda, con le sue verdi colline e tradizioni antiche, ha prodotto birre che rispecchiano il clima e il paesaggio, offrendo una gamma di **sapori ricchi e complessi**.

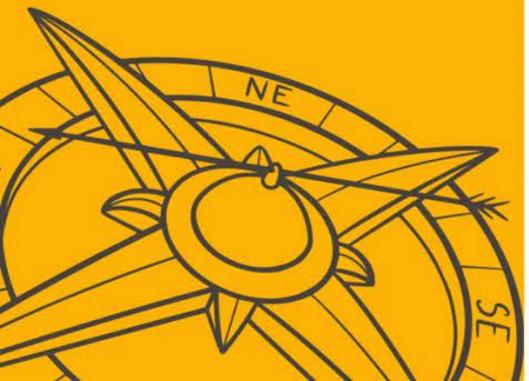
Dalle birre scure e cremose alle lager più leggere, gli stili irlandesi continuano a essere celebri in tutto il mondo, evocando un senso di autenticità e convivialità tipico dei tradizionali **pub irlandesi**. Queste birre non sono solo bevande, ma veri e propri simboli della cultura irlandese, celebrati nelle occasioni di festa e nelle serate conviviali, mantenendo viva una tradizione che affonda le sue radici nei secoli.

RED ALE



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 4.0-6.0%
- **Colore:** Da rosso ramato a marrone chiaro
- **Sapore:** Dolcezza maltata moderata con sapori di caramello e tostato, bilanciati da un leggero amaro del luppolo; finitura generalmente secca.
- **Uso Storico:** Un'antica tradizione irlandese, popolarizzata nel XIX secolo per il suo profilo di sapore accessibile.
- **Esempi Noti:** Smithwick's Irish Red Ale, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red.

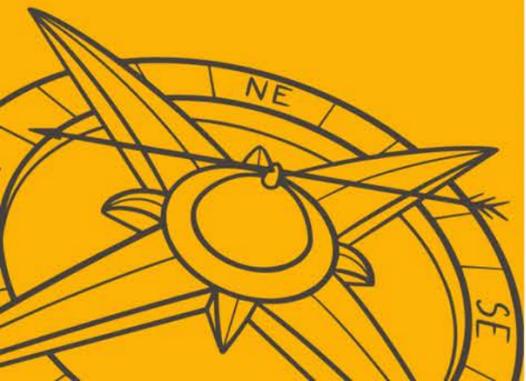


IRISH STOUT



Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 4.0-4.5%
- **Colore:** Nero opaco
- **Sapore:** Pronunciato carattere tostato con sapori di caffè amaro, cioccolato fondente e una leggera acidità; finitura secca e pulita.
- **Uso Storico:** Sviluppata come variante della porter londinese, resa celebre da Guinness e simbolo della cultura irlandese.
- **Esempi Noti:** Guinness Draught, Murphy's Irish Stout, Beamish Stout.



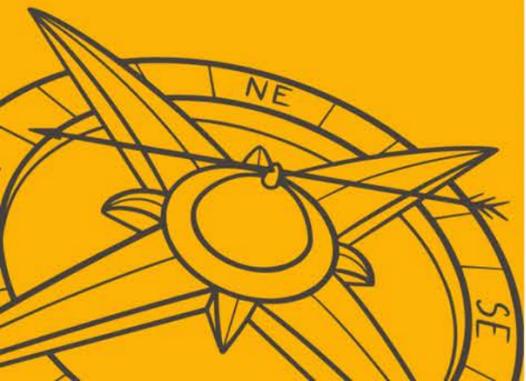
STILI



STILI STOUT E PORTER

Gli stili Stout e Porter sono due tra i più celebri e storicamente rilevanti nel panorama birrario inglese, noti per i loro sapori intensi e scuri. Entrambi hanno origine nel **XVIII secolo a Londra** e condividono una base comune di malti scuri che conferiscono loro i caratteristici toni di cioccolato, caffè e caramello.

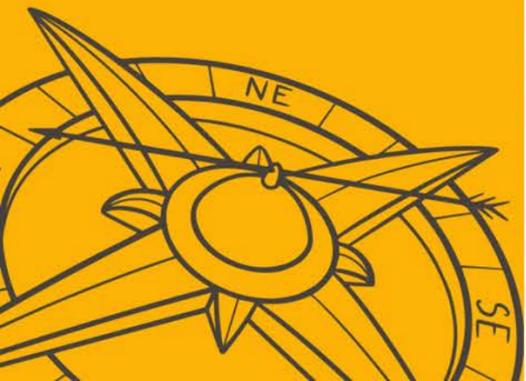
Mentre la **Porter** fu inizialmente concepita come una birra robusta destinata ai **lavoratori delle città**, la **Stout** nacque come una versione più forte e intensa della Porter, distinguendosi per il suo **corpo pieno e le sue note più marcate**. Questi stili sono apprezzati per la loro complessità e profondità, offrendo un'esperienza gustativa ricca e soddisfacente, che li ha resi popolari non solo nel Regno Unito, ma anche a livello internazionale.



PORTER

Caratteristiche Principali:

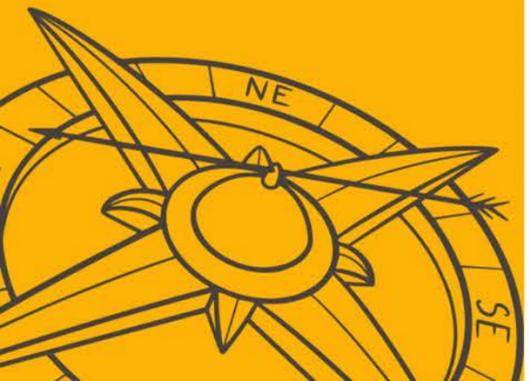
- **Gradazione Alcolica:** 4.0-5.4%
- **Colore:** Da marrone scuro a nero
- **Sapore:** Equilibrato con sapori di malto tostato, cioccolato e toffee; amaro del luppolo medio-basso.
- **Uso Storico:** Originaria di Londra, era la bevanda preferita dai lavoratori portuali nel XVIII secolo.
- **Esempi Noti:** Fuller's London Porter, Samuel Smith's Taddy Porter, Anchor Porter.



STOUT

Caratteristiche Principali:

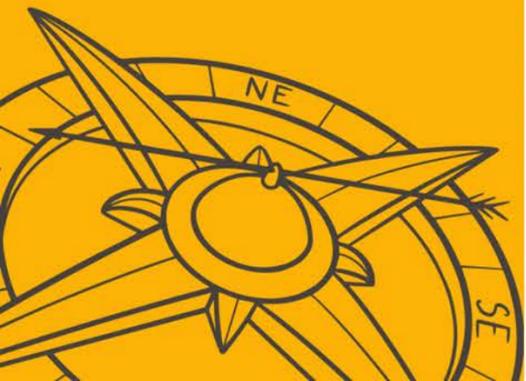
- **Gradazione Alcolica:** 4.0-10.0% (a seconda della variante)
- **Colore:** Nero opaco
- **Sapore:** Sapori tostati intensi di caffè, cioccolato amaro e una leggera dolcezza maltata; finitura secca o dolce a seconda dello stile.
- **Uso Storico:** Evoluzione della porter, si è affermata come uno degli stili più iconici della birra britannica.
- **Esempi Noti:** Guinness Extra Stout, Samuel Smith's Oatmeal Stout, Sierra Nevada Stout.



MILK STOUT

Caratteristiche Principali:

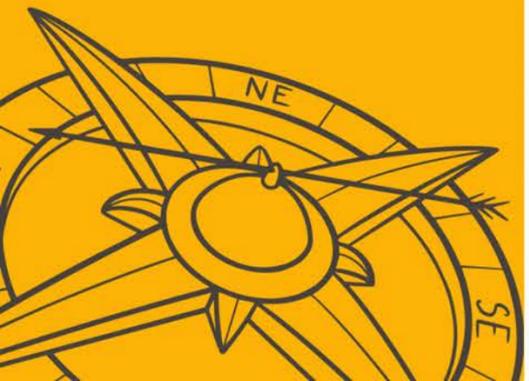
- **Gradazione Alcolica:** 4.0-6.0%
- **Colore:** Nero profondo
- **Sapore:** Dolcezza prominente con sapori di cioccolato al latte, caffè dolce e toffee; finitura liscia e cremosa.
- **Uso Storico:** Promossa come bevanda nutriente nel XIX secolo, guadagnò popolarità per il gusto morbido.
- **Esempi Noti:** Mackeson's Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout.



IMPERIAL STOUT

Caratteristiche Principali:

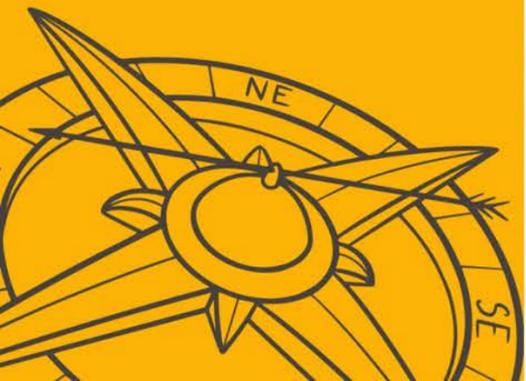
- **Gradazione Alcolica:** 8.0-12.0%
- **Colore:** Nero opaco
- **Sapore:** Ricco e complesso con sapori di cioccolato amaro, caffè tostato, frutta scura e una notevole presenza alcolica; amaro medio-alto.
- **Uso Storico:** Originariamente prodotta per l'esportazione verso la corte russa, simbolo di opulenza e complessità.
- **Esempi Noti:** Samuel Smith's Imperial Stout, North Coast Old Rasputin, Courage Imperial Russian Stout.



DRY STOUT

Caratteristiche Principali:

- **Gradazione Alcolica:** 4.0-5.0%
- **Colore:** Nero con riflessi rubino
- **Sapore:** Pronunciato carattere tostato con sapori di caffè amaro e cioccolato fondente; finitura secca e pulita.
- **Uso Storico:** Tipicamente associata all'Irlanda, resa celebre da Guinness, rappresenta uno degli stili di birra più riconoscibili al mondo.
- **Esempi Noti:** Guinness Draught, Murphy's Stout, Beamish Irish Stout.



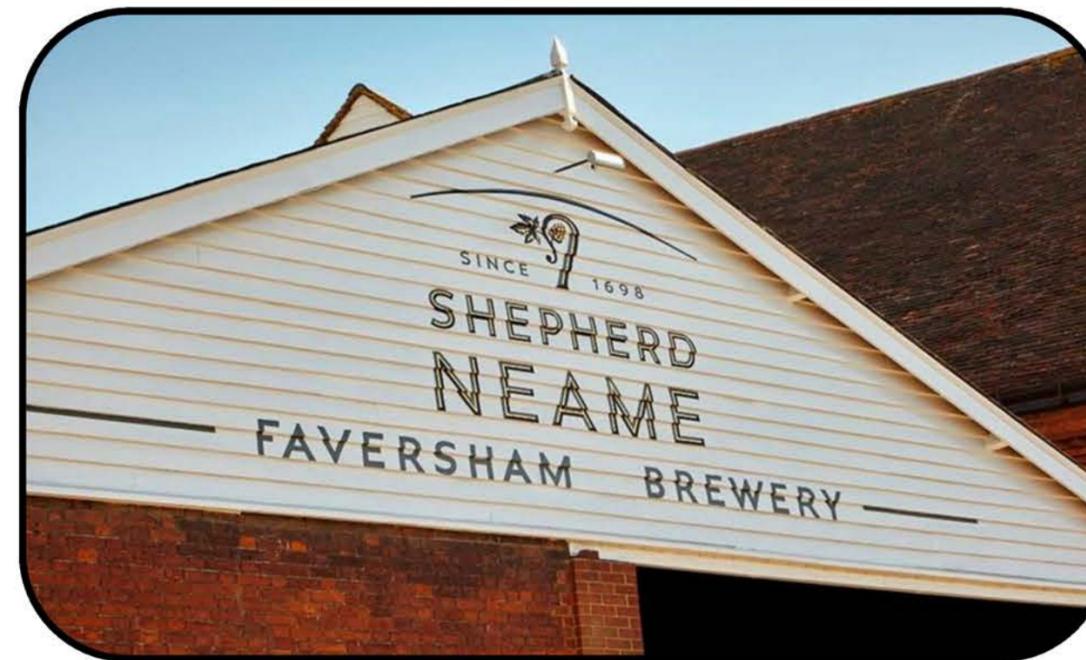


BIRRIFICI E PUB STORICI



Shepherd Neame (Anno 1698)

- Località: Faversham, Kent
- Storia: Considerato il birrificio più antico del Regno Unito ancora in attività, Shepherd Neame produce birra da oltre 300 anni. È noto per birre come Spitfire e Bishops Finger, ed è profondamente radicato nella storia birraria britannica.



Samuel Smith's Brewery (Anno 1758)

- Località: Tadcaster, North Yorkshire
- Storia: Samuel Smith è il più antico birrificio della città di Tadcaster, conosciuto per le sue birre tradizionali e per il rispetto delle tecniche birrarie artigianali. Le sue birre, come la celebre Oatmeal Stout e la Taddy Porter, sono apprezzate in tutto il mondo.



Fuller's Brewery (Anno 1845)

- Località: Londra
- Storia: Fondata a Chiswick, Londra, Fuller's è famosa per le sue birre classiche come London Pride, ESB (Extra Special Bitter) e la Fuller's Vintage Ale. Il birrificio ha una lunga storia di innovazione pur mantenendo uno stretto legame con le tradizioni britanniche.



Theakston Brewery (Anno 1827)

- Località: Masham, North Yorkshire
- Storia: Conosciuto soprattutto per la sua birra Old Peculier, Theakston è un birrificio familiare che è rimasto indipendente per gran parte della sua storia. È un simbolo della tradizione delle ales inglesi e del carattere rustico del North Yorkshire.



Greene King Brewery (Anno 1799)

- Località: Bury St Edmunds, Suffolk
- Storia: Greene King è uno dei più grandi birrifici del Regno Unito e ha una lunga storia di produzione di birre iconiche come Abbot Ale e IPA. Il birrificio combina tecniche tradizionali con una produzione su larga scala, mantenendo un forte legame con le sue origini.

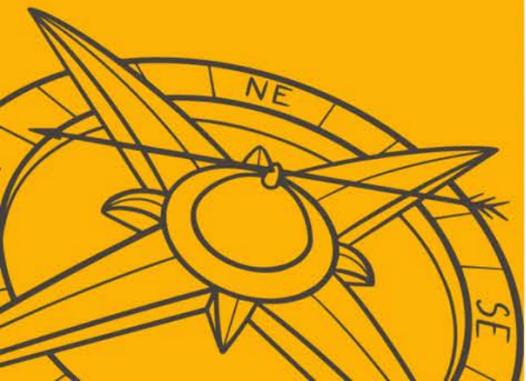


Ye Olde Trip to Jerusalem (Anno 1189)

- Località: Nottingham
- Storia: Spesso reclamato come il pub più antico d'Inghilterra, Ye Olde Trip to Jerusalem è parzialmente scavato nella roccia sotto il Castello di Nottingham. Si dice che i crociati si fermassero qui prima di partire per la Terra Santa, da cui deriva il nome. L'interno ha un'atmosfera unica, con sale ricavate direttamente nella roccia.

The Eagle and Child (Anno 1650)

- Località: Oxford
- Storia: Questo pub è noto soprattutto per essere stato il ritrovo dei "Inklings," un gruppo di scrittori che includeva J.R.R. Tolkien e C.S. Lewis. Il pub è affettuosamente soprannominato "The Bird and Baby" dai locali, e ha una lunga tradizione di accoglienza per accademici e studenti di Oxford.

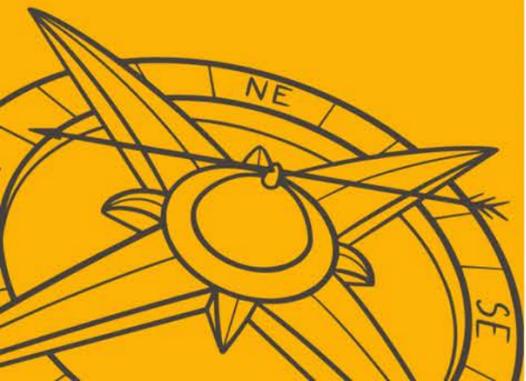


The George Inn (Anno 1677)

- Località: Londra, Southwark
- Storia: The George Inn è l'ultimo sopravvissuto delle locande a gallerie di Londra, un tempo comuni in città. Ora di proprietà del National Trust, il pub ha ospitato personaggi storici come William Shakespeare e Charles Dickens. Le gallerie, che si affacciano sul cortile interno, creano un'atmosfera che evoca l'epoca elisabettiana.

The Lamb and Flag (Anno 1623)

- Località: Londra, Covent Garden
- Storia: Conosciuto come "The Bucket of Blood" nel XVIII secolo per la frequenza di incontri di pugilato, The Lamb and Flag è uno dei pub più storici di Londra. Era uno dei locali preferiti da Charles Dickens e conserva ancora oggi gran parte del suo fascino storico.

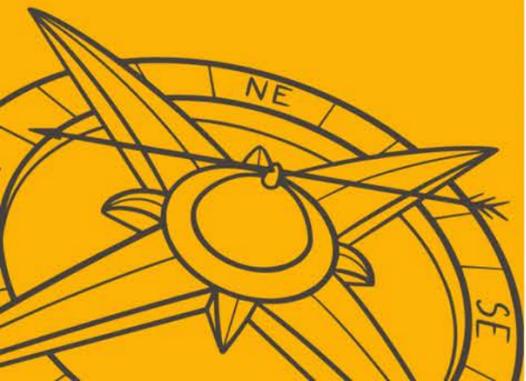


The Olde Cheshire Cheese (Anno 1667)

- Località: Londra, Fleet Street
- Storia: Ricostruito dopo il Grande Incendio di Londra del 1666, The Olde Cheshire Cheese è uno dei pub più storici della capitale. Ha ospitato molti letterati illustri, tra cui Samuel Johnson, Mark Twain e Arthur Conan Doyle. Gli interni sono bui e pieni di fascino, con numerose stanze e passaggi nascosti.

The Royal Oak (Anno 1415)

- Località: Cardiff, Galles
- Storia: Questo pub gallese ha una lunga storia ed è famoso anche per la sua connessione con il mondo della boxe, essendo un luogo di ritrovo per pugili e appassionati di pugilato. La sua storia risale al Medioevo, e conserva ancora oggi un'atmosfera autentica.





GRAZIE PER L'ATTENZIONE



PRESENTAZIONE CREATA DA:
TSB DIGITAL MARKETING
tsbmarketing24@gmail.com

