



Orario Apertura Negozio
dal lunedì al sabato 8.30 - 20.00
DOMENICA CHIUSO

SEGUICI SU:



AZIENDE PRODUTTRICI / BERE /
NEGOZIO / TERRITORIO

PROSSIMO ARTICOLO

Gruppo d'acquisto – Pasta Biologica
Girolomoni (valido fino al 23/07/16)



ARTICOLO PRECEDENTE

Gruppo d'acquisto Straccetti Azienda
Martelli (valido fino al 29/10/16)



CHI SIAMO

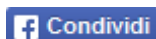
PESONETTO - Il tuo negozio a...



Birrificio 61cento, il primo birrificio artigianale di Pesaro

BY PESONETTO · 4 LUGLIO, 2016

Mi piace 108



Tweet



Cosa succede quando due amici
decidono di trasformare la loro
passione per la birra in un mestiere?

GRUPPO D'ACQUISTO



GAP

Gruppo d'acquisto
Parmigiano Reggiano e
Uova Bio (fino al 25/03/17)

15 MAR, 2017



GAP

Gruppo d'acquisto Olio BIO
EVO "GNAVOLINI" (fino al
25/03/17)

15 MAR, 2017



GAP

Gruppo d'acquisto Agrumi
di Sicilia (valido fino al
18/02/17)

10 FEB, 2017

NEWSLETTER DI PESONETTO

Iscriviti alla nostra Newsletter

SEGUICI SU FACEBOOK



accaparrarsi persino un premio!

È ciò che è accaduto a Samuele e Roberto con il loro Birrificio 61cento nato lo scorso 2015 dopo aver rilevato il capannone al **civico 11 di via Giuseppe Pierini a Pesaro**. Una passione, quella per la birra, coltivata dagli anni dell'università, quando in occasione di feste, campeggi e partite di calcio varie, i due si dilettavano nella produzione di birra home made con macchinari "rivisitati" tipo vecchi congelatori a pozzetto trasformati in fermentatori sistemati in garage. Dopo anni di test e un corso mirato indetto dal CERP di Deseta (PG) la conoscenza

Questo sito, o gli strumenti terzi da questo utilizzati, si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la Cookie Policy. Cliccando su [proseguì la navigazione](#) o chiudendo questa finestra, acconsenti all'uso dei cookie. [proseguì la](#)

[navigazione](#)

[Accetto](#)

[Visualizza la Cookie Policy](#)

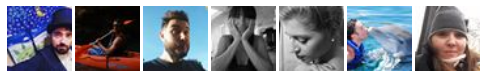


Pesonetto - Il tuo nego...
5194 "Mi piace"

Ti piace

Iscriviti

Piace a te e ad altri 84 amici



Pesonetto - Il tuo negozio alla spina

23 marzo alle ore 10:00

Fino a sabato 25 [#marzo](#) sarà possibile prenotare, l'OLIO BIOLOGICO extravergine d'oliva dell'Azienda Umbra [Gnavolini Raccolta Sapore](#) (PG). [#gap](#) [#pesonetto](#) [#pesaro](#)
Possibilità di prenotazione telefonica (0721.405198), via email (seguendo il link qui sotto) o direttamente in negozio.



insieme avviano il primo birrificio artigianale di Pesaro, scegliendo un nome che rendesse la loro birra immediatamente riconoscibile ai pesaresi. È così che è stato rispolverato il vecchio codice postale 61100.



Di loro dicono:

“Cerchiamo una sfida in ogni birra che creiamo. Ci diverte stupire rendendo unici gli stili di birra comuni e donando grande bevibilità a sature più difficili. Se venite a trovarci, ve le presentiamo di persona. Ci trovate dentro al Birrificio 61cento, a Pesaro. Cercateci al CAP giusto.”

Tanti stili diversi strettamente legati ai luoghi dai quali provengono le materie prime, come Germania, Olanda e Inghilterra, paesi del mondo in cui la birra ha un valore storico e culturale. Gusti tradizionali che fanno il giro del mondo ma con quella creatività tutta

Questo sito, o gli strumenti terzi da questo utilizzati, si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la Cookie Policy. Cliccando su [prosegui la navigazione](#) o chiudendo questa finestra, acconsenti all'uso dei cookie. [prosegui la](#)

[prosegui la](#)

[Accetto](#)

[Visualizza la Cookie Policy](#)



che la renda più o meno dolce a seconda dello stile di ogni birra. A questo proposito possiamo sfatare un mito: essere vicini ad una fonte non significa necessariamente produrre birra migliore!

Il Birrificio 61cento produce **birre “vive”, ad alta e a bassa fermentazione, non filtrate, non pastorizzate, senza conservanti e rifermentate in bottiglia con i loro lieviti ancora vitali**. Le bottiglie trascorrono dalle 3 alle 4 settimane al freddo per stabilizzare la birra a livello microbiologico. E poi sono pronte per essere stappate!

Al momento il Birrificio 61cento produce 2 linee:

Una LINEA CLASSICA, con 6 stili birrai classici (riconoscibili dal motivo a fiorettatura che si trova sull’etichetta, lo stesso preso dagli impianti fermentatori), si passa dalla bionda

Questo sito, o gli strumenti terzi da questo utilizzati, si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la Cookie Policy. Cliccando su [prosegui la navigazione](#) o chiudendo questa finestra, acconsenti all'uso dei cookie. [prosegui la](#)

[navigazione](#)

[Accetto](#)

[Visualizza la Cookie Policy](#)



densa e cremosa color caffelatte. E poi le **Kisa, Kuma, Kiwi** ed **Elk**.

Una LINEA TERRITORIALE che è al momento rappresentata dalla **Picus**, una italian weiss, birra di frumento ad alta fermentazione, prodotta con l'antico grano Gentil Rosso coltivato con metodo biologico nelle colline di Urbino. La Picus, rende onore a Pesaro e alle Marche con l'animale che rappresenta la nostra regione, il picchio.

Così come la Picus, anche tutte le altre birre 61cento, sono rappresentate da un animale disegnato a mano sulle etichette di chiara ispirazione giapponese. Scopriamo ad esempio che la birra Kuma deve il suo nome al colore rosso bruno, lo stesso del manto dell'orso bruno (Kuma in giapponese) o che Kisa vuol dire elefante, animale medio orientale, a

Questo sito, o gli strumenti terzi da questo utilizzati, si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la Cookie Policy. Cliccando su [prosegui la navigazione](#) o chiudendo questa finestra, acconsenti all'uso dei cookie. [prosegui la](#)

[navigazione](#)

[Accetto](#)

[Visualizza la Cookie Policy](#)



produzione, il Birrificio 61cento è riuscito a guadagnarsi un terzo posto nel **Concorso Nazionale Cerevisia 2016** indetto dalla Camera di Commercio di Perugia con il patrocinio del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) nella categoria Bassa Fermentazione Centro Italia. Una piccola grande soddisfazione per i quattro amici che stanno diffondendo il loro prodotto sempre di più nella provincia di Pesaro e Urbino e oltre. Una birra che è frutto di studio, rigore, metodo, passione e creatività, gli ingredienti necessari per una qualità garantita!

Le birre 61cento sono disponibili in negozio. Tutte da provare!

<http://www.birrificio61cento.beer/>

Questo sito, o gli strumenti terzi da questo utilizzati, si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la Cookie Policy. Cliccando su **prosegui la navigazione** o chiudendo questa finestra, acconsenti all'uso dei cookie. **prosegui la**

prosegui la

Accetto

Visualizza la Cookie Policy

👍 POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...



Pesonetto
Compie 5
anni. Ecco i
risultati!
18 DIC, 2015

Diamo i
numeri!
13 GEN,
2012

Per il tuo
voto ti
premiamo
con 10% di
sconto
sulla spesa
9 GIU, 2011

LASCIA UNA RISPOSTA

Nome *

Email *

Sito web

Commento

Commento all'articolo

ARTICOLI RECENTI

🕒 Gruppo d'acquisto

SEGUICI SU
FACEBOOK

DOVE SIAMO

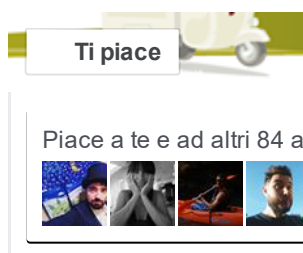
Pesonetto - Il tuo

MAPPA

🕒 Gruppo d'acquisto
Olio BIO EVO
"GNAVOLINI" (fino al
25/03/17)

🕒 Gruppo d'acquisto
Agrumi di Sicilia
(valido fino al
18/02/17)

🕒 Gruppo d'acquisto
Carni Azienda Martelli
(valido fino al
18/02/17)



61122 - Pesaro (PU) -
Italia

Orario Apertura
Negozio
dal lunedì al sabato
8.30 - 20.00
DOMENICA CHIUSO



[Privacy](#)



© 2015 Il Blog di Pesonetto, Largo Ascoli
Piceno, 11 - 61122 Pesaro (PU) - Italy - P.IVA:
02428070417 REA: PS180840

