

Le migliori birrerie di Torino in cui gustare ottime birre artigianali

By mole24 - Gen 18, 2019



Le migliori birrerie di Torino in cui gustare ottime birre artigianali: le proposte del capoluogo piemontese per godersi una serata alternativa

Le birrerie di **Torino** sono attrezzate per soddisfare le esigenze di tutti.

La nostra è notoriamente una città notturna, in cui la movida è molto apprezzata, in maniera trasversale. Giovani e adulti sono sempre in cerca di locali per trascorrere una serata in compagnia, magari davanti a una buona birra.

Di seguito riportiamo alcune proposte riguardanti le birrerie di **Torino**. Una serie di affascinanti location, in cui le parole d'ordine sono divertimento e buona birra.

Birrificio Torino

In **via Parma, al numero 30**, è possibile degustare una delle birre artigianali più buone della città.

Il **Birrificio Torino** è conosciuto da gran parte dei torinesi, che sanno di poter fare affidamento a questo locale molto intrigante, adatto soprattutto per una serata fredda.

L'ambiente interno offre un ampio spazio, con numerosi posti a sedere e una sala fumatori accogliente. Questo birrificio, che riproduce un ambiente in stile novecentesco, propone una vasta scelta di birre, dal gusto davvero impareggiabile.

La sua grande particolarità è l'esposizione dell'impianto di produzione della birra, che è letteralmente a vista, per dare modo alla clientela di osservare con i propri occhi la realizzazione delle bevande. Ovviamente, la birra di punta del menu è la **Birra Torino**. Risultato molto gettonate anche la **Originale** e la **Rufus**.

Molto variegata anche la scelta dei piatti, che verte principalmente sulla carne. Insomma, un connubio che mette l'acquolina in bocca al solo pensiero.

Birrificio La Piazza dei Mestieri

Ci spostiamo nel quartiere **San Donato**, nelle immediate vicinanze del centro. Qui, in **via Jacopo Durando 13**, sorge **La Piazza dei Mestieri**.

Un giovane birrificio artigianale, che è nato nel 2007 e si configura come un progetto davvero unico nel suo genere. Questo birrificio, infatti, propone le prelibatezze realizzate da una scuola professionale e da un complesso polifunzionale, che ha come scopo quello di offrire percorsi educativi e apprendimento dei mestieri.

Tra le varie birre, quelle più in voga sono **la Manet, la Renoir la Anniversario e la Chellerina**. E poi tante, tante altre, che spaziano su più generi accontentare tutti i gusti.

Alla scelta di birra si accompagnano genericamente degli ottimi panini e hamburger di prima qualità, prevalentemente preparati con diverse varietà di carne.

Open Baladin

Arrivando proprio in centro, in **piazzale Valdo Fusi** troviamo **Open Baladin**.

Parliamo di uno dei **birrifici** più conosciuti d'**Italia**. Detiene il record di spillatori del nostro Paese, potendo contare su un banco di spillatura da 38 unità.

Un vero e proprio colosso, famosissimo in città e in grado di accogliere un numero davvero impressionante di persone, sia per la sua struttura che per la sua ubicazione.

La birra, preparata con ingredienti ricercati e di prim'ordine, è inserita in un menù che vanta piatti tipici della cucina di un ristorante. Spicca su tutti l'hamburger, proposto in varianti davvero deliziose.

Birrificio Officine Ferroviarie Dinamo

In **corso Sommeiller**, al numero 12, sorge il **Birrificio Officine Ferroviarie Dinamo**.

Un originalissimo locale, che vanta una superficie molto ampia. Si sviluppa su tre piani, ma risulta essere quasi sempre sold out, specie nelle giornate di punta (fine settimana).

Nelle sale, oltre alla birra artigianale e a un menù cucina di ottimo livello, è possibile intrattenersi con il calciobalilla e con una sala concerti di piccole dimensioni, che trova posto nel seminterrato.

Dunque, parliamo di una sinergia tra birra raffinata, buon cibo e musica gradevole.

(Foto tratta da www.cagliaripad.it)