



**A ogni ricetta la sua birra: vieni a scoprirlo a Taste of Milano 2017.
I Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti ti guideranno alla scoperta dei
migliori abbinamenti cibo-birra.**

Taste of Milano – 4/7 maggio, The Mall di Milano Porta Nuova

I Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti guideranno il pubblico di Taste of Milano alla scoperta dell'arte di abbinare sapientemente cibo e birra. Tanti gli appuntamenti di degustazione e food pairing organizzati nel corso della manifestazione per imparare, grazie a semplici consigli, a scegliere la birra giusta per ogni piatto.

Milano, 4 maggio 2017 – **Birrificio Angelo Poretti è Partner e Birra Ufficiale di Taste of Milano**, il Festival degli Chef che si terrà **dal 4 al 7 maggio** nel cuore del nuovo Skyline milanese **The Mall** - zona Porta Nuova.

Il Birrificio di Induno Olona, grazie alla passione, creatività, intraprendenza e tensione innovativa dei suoi Mastri Birrai, incarna da 140 anni l'arte del "saper fare" birra di qualità. All'interno del suo spazio nell'ambito della manifestazione organizzerà momenti di **degustazione** e **food pairing tematici** (es. birra e salumi, birra e formaggi, birra e pesce...) per raccontare ai partecipanti semplici ed efficaci tecniche di **abbinamento cibo-birra**. Il tutto sotto la guida attenta dei *Beer Expert* del Birrificio e in compagnia di *foodie influencers*.

La Carta delle Birre: guida pratica all'abbinamento cibo-birra.

Birrificio Angelo Poretti ha sempre avuto come missione quella di diffondere la cultura della buona birra attraverso la sperimentazione e la condivisione, diventando esso stesso esempio e guida per i suoi consumatori. Il pubblico di Taste sarà incoraggiato a mettersi alla prova attraverso gli abbinamenti proposti nei **menu di ogni ristorante** e nella **Carta delle Birre**, dove verranno consigliate le birre del Birrificio che meglio esaltano la creazione di ogni Chef.

Inoltre, presso il corner dell'Azienda e i wine bar dislocati all'interno del padiglione che ospita l'evento sarà possibile acquistare l'intera gamma dei prodotti del Birrificio.

Uno spazio dedicato all'arte dei Mastri Birrai del Birrificio.

Lo spazio del Birrificio Angelo Poretti all'interno di Taste è stato concepito come **luogo esperienziale dedicato a corsi, eventi, incontri** a tema birra. All'interno di questo spazio, contraddistinto da un grande bancone centrale, sarà possibile degustare le ricette del Birrificio contraddistinte dai famosi **numeri** che rappresentano le diverse **varietà di luppoli** utilizzati per ogni ricetta. Un modo semplice e intuitivo per guidare il consumatore attraverso un'esperienza gustativa dalla complessità e innovazione di prodotto crescente.

È così che si parte da **Le Originali** (3 Luppoli, 4 Luppoli Lager, 5 Luppoli Bock Chiara e 6 Luppoli Bock Rossa), ricette storiche del Birrificio da sempre molto apprezzate e vicine alle abitudini di consumo italiane, per passare attraverso **Le Stagionali** (7 Luppoli: La Fiorita, L'Estiva, La Mielizia e L'Ambrata) nate per accompagnare il succedersi delle stagioni, **Le Armonie di Gusto** (8 Luppoli: Gusto Agrumato e Gusto Tostato) birre che creano perfette Armonie in abbinamento a piatti dalle stesse note aromatiche, **Le Oltreconfine** (9 Luppoli: American IPA e Belgian Blanche) birre che invitano i consumatori a scoprire i grandi stili provenienti da tutto il mondo, fino ad arrivare a **Le Bollicine** (10 Luppoli: Le Bollicine e Le Bollicine Rosé) le birre che hanno "imparato dal vino", perfette per celebrare momenti speciali.

Gli appuntamenti

Gli appuntamenti alla scoperta degli abbinamenti cibo-birra saranno condotti da *Flavio Boero, Beer Expert* del Birrificio Angelo Poretti, che guiderà i partecipanti in un percorso di degustazione alla

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,

Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650

Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com

Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940

Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it

scoperta dei profumi e sapori delle specialità del Birrificio Angelo Poretti in abbinamento a piatti di pesce, salumi e formaggi.

Giovedì 4 maggio	Le Birre del Birrificio Angelo Poretti	Gli abbinamenti
21.00-21.30	8 Luppoli Gusto Agrumato 9 Luppoli Belgian Blanche 10 Luppoli Le Bollicine Rosé	Laboratorio di degustazione Birra&Pesce
21.45 - 22.15	10 Luppoli Le Bollicine Rosé 10 Luppoli Le Bollicine 5 Luppoli Bock Chiara	Laboratorio di degustazione Birra & Salumi
22.30-23.00	7 Luppoli La Fiorita Angelo Pale Ale 6 Luppoli Bock Rossa	Laboratorio di degustazione Birra & Formaggi
Venerdì 5 maggio	Le Birre del Birrificio Angelo Poretti	Gli abbinamenti
13.30-14.00	8 Luppoli Gusto Agrumato 9 Luppoli Belgian Blanche 10 Luppoli Le Bollicine Rosé	Laboratorio di degustazione Birra & Pesce
14.15-14.45	7 Luppoli La Fiorita 4 Luppoli Lager 9 Luppoli American IPA	Laboratorio di degustazione Birra & Salumi
15.00 -15.30	10 Luppoli Le Bollicine Angelo Pale Ale 8 Luppoli Gusto Tostato	Laboratorio di degustazione Birra & Formaggi/Dolci
20.00 - 20.30	8 Luppoli Gusto Agrumato 9 Luppoli Belgian Blanche 10 Luppoli Le Bollicine Rosé	Laboratorio di degustazione Birra & Pesce
21.45- 22.15	10 Luppoli Le Bollicine Rosé 10 Luppoli Le Bollicine 5 Luppoli Bock Chiara	Laboratorio di degustazione Birra & Salumi
22.30-23.00	7 Luppoli La Fiorita Angelo Pale Ale 6 Luppoli Bock Rossa	Laboratorio di degustazione Birra & Formaggi
Sabato 6 maggio	Le Birre del Birrificio Angelo Poretti	Gli abbinamenti
13.30-14.00	8 Luppoli Gusto Agrumato 9 Luppoli Belgian Blanche 10 Luppoli Le Bollicine Rosé	Laboratorio di degustazione Birra & Pesce
14.30-15.00	7 Luppoli La Fiorita 4 Luppoli Lager 9 Luppoli American IPA	Laboratorio di degustazione Birra & Salumi
15.15-15.45	10 Luppoli Le Bollicine Angelo Pale Ale 8 Luppoli Gusto Tostato	Laboratorio di degustazione Birra & Formaggi/Dolci
20.00-20.30	8 Luppoli Gusto Agrumato 9 Luppoli Belgian Blanche 10 Luppoli Le Bollicine Rosé	Laboratorio di degustazione Birra & Pesce
21.00-21.30	10 Luppoli Le Bollicine Rosé 10 Luppoli Le Bollicine 5 Luppoli Bock Chiara	Laboratorio di degustazione Birra & Salumi
22.30-23.00	7 Luppoli La Fiorita Angelo Pale Ale 6 Luppoli Bock Rossa	Laboratorio di degustazione Birra & Formaggi
Domenica 7 maggio	Le Birre del Birrificio Angelo Poretti	Gli abbinamenti
13.30-14.00	8 Luppoli Gusto Agrumato 9 Luppoli Belgian Blanche 10 Luppoli Le Bollicine Rosé	Laboratorio di degustazione Birra & Pesce
14.30-15	7 Luppoli La Fiorita 4 Luppoli Lager 9 Luppoli American IPA	Laboratorio di degustazione Birra & Salumi
15.15-15.45	10 Luppoli Le Bollicine Angelo Pale Ale Angelo Brown Ale	Laboratorio di degustazione Birra & Formaggi/Dolci

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it

20.00 – 20.30	8 Luppoli Gusto Agrumato 9 Luppoli Belgian Blanche 10 Luppoli Le Bollicine Rosé	Laboratorio di degustazione Birra & Pesce
21.00-21.30	10 Luppoli Le Bollicine Rosé Angelo Pale Ale 5 Luppoli Bock Chiara	Laboratorio di degustazione Birra & Salumi
21.45 - 22.15	7 Luppoli La Fiorita Angelo Pale Ale 6 Luppoli Bock Rossa	Laboratorio di degustazione Birra & Formaggi

Birrificio Angelo Poretti è il birrificio di Induno Olona (VA), che dal 1877 diffonde con passione la **cultura della buona birra attraverso la sperimentazione e la condivisione**, proponendo un'ampia e articolata gamma di birre caratterizzate dalla sapiente combinazione delle diverse **varietà di luppolo**. Per guidare il consumatore alla scoperta di questo affascinante mondo, Birrificio Angelo Poretti ha scelto un metodo semplice e intuitivo: i **numeri**, che rappresentano il numero diverso di varietà di luppoli utilizzati per ogni ricetta e conducono il consumatore attraverso un'esperienza gustativa dalla complessità e innovatività crescente. È così che si parte da **Le Originali** (3 Luppoli, 4 Luppoli Lager, 5 Luppoli Bock Chiara e 6 Luppoli Bock Rossa), ricette storiche del Birrificio da sempre molto apprezzate e vicine alle abitudini di consumo italiane, per passare attraverso **Le Stagionali** (7 Luppoli: La Fiorita, L'Estiva, La Mielizia e L'Ambrata) nate per accompagnare il succedersi delle stagioni, **Le Armonie di Gusto** (8 Luppoli: Gusto Agrumato e Gusto Tostato) birre che creano perfette armonie in abbinamento a piatti dalle stesse note aromatiche, **Le Oltreconfine** (9 Luppoli: American IPA e Belgian Blanche) birre che invitano i consumatori a scoprire i grandi stili provenienti da tutto il mondo, fino ad arrivare a **Le Bollicine** (10 Luppoli: Le Bollicine e Le Bollicine Rosé) le birre che hanno "imparato dal vino", perfette per celebrare momenti speciali.

Grazie alla sua tradizione legata al "*saper fare*" birra di qualità, nel 2015 **Birrificio Angelo Poretti** è stato scelto da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana come "**Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015**" dove ha accolto più di **1.000.000 di visitatori** totali e **spillato oltre 350.000 birre** con la rivoluzionaria tecnologia *DraughtMaster™ Modular20*. Questo innovativo sistema di spillatura, che impiega i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO₂ aggiunta, permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità riducendo contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi di confezionamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.

Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birrificio dal 2002, dopo un'ultra ventennale collaborazione. **Carlsberg Italia** oggi produce e commercializza oltre 1,3 milioni di ettolitri di birra a marchi **Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen, Brooklyn Brewery e Jacobsen**.



www.birrificioangeloporetti.it - www.carlsbergitalia.it



@BirraPoretti - @CarlsbergItalia



Birrificio Angelo Poretti



birrificioporetti

#birrificioangeloporetti #MaestridelLuppolo #beerpairing

Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare www.beviresponsabile.it

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it