



Nuove 8 Luppoli del Birrificio Angelo Poretti:

la guida alla scoperta degli abbinamenti cibo-birra, in collaborazione con lo Chef Davide Oldani

Da Birrificio Angelo Poretti nascono Le Armonie di Gusto: 2 nuove birre nate dall'incontro tra le innovative ricette del Birrificio e l'esperienza dello Chef di fama internazionale Davide Oldani, ideate per creare percorsi di gusto che si combinano ed esaltano fra loro in una perfetta armonia cibo-birra.

Milano, 19 aprile 2017 – **Birrificio Angelo Poretti** è il birrificio di Induno Olona (VA), che dal 1877 diffonde con passione una tradizione legata al "saper fare" birra di qualità fatta di creatività, intraprendenza e innovazione. Guidando il consumatore nella scoperta di nuovi stili e abbinamenti cibo-birra, i Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti hanno ideato la nuova gamma **Le Armonie di Gusto: 8 Luppoli Gusto Agrumato e 8 Luppoli Gusto Tostato**, 2 birre realizzate per essere abbinare a piatti della tradizione italiana e internazionale, con cui condividono aromi e sapori, creando una perfetta armonia di gusto.

Le ricette:

I Mastri Birrai del Birrificio hanno rivisitato la ricetta della 8 Luppoli Saison accentuando il suo ruolo di **birra creata per guidare il consumatore negli abbinamenti cibo-birra**. Come? Scegliendo di collaborare con **Davide Oldani**, Chef di fama internazionale, nell'individuazione di **2 aree di gusto** (agrurato e tostato) e nella realizzazione di 2 ricette in grado di facilitare il consumatore negli accostamenti cibo-birra seguendo poche e semplici regole: **l'assonanza tra aromi e sapori**. Dalla loro collaborazione sono nate:

• 8 Luppoli Gusto Agrumato

una birra chiara ad alta fermentazione, caratterizzata da un corpo morbido e vellutato e da spiccate note agrumate. Il bouquet di luppoli utilizzati, insieme ad altri ingredienti aromatici (scorze d'arancia e coriandolo), rende la 8 Luppoli Gusto Agrumato una birra fresca e profumata, ideale per accompagnare piatti dal gusto agrurato come un'insalata di arance e finocchio, frutti di mare al limone o dolci lievitati con frutta candita.

• 8 Luppoli Gusto Tostato

una birra ambrata ad alta fermentazione, caratterizzata da morbide note maltate e fragranti note tostate. La tostatura del malto rende la 8 Luppoli Gusto Tostato una birra morbida e intrigante, che crea una perfetta armonia in abbinamento con carni arrosto alla griglia, una fonduta di formaggi stagionati o con cioccolato e nocciole.

L'innovazione del Birrificio Angelo Poretti come guida della nuova architettura di gusto

Le Armonie di Gusto sono uno degli elementi della nuova "architettura di gusto" del Birrificio Angelo Poretti nata per guidare il consumatore nella scoperta di nuovi aromi e stili birrari con un metodo semplice e intuitivo: i **numeri**, che rappresentano l'**innovazione crescente di prodotto** e il **numero diverso di varietà di luppoli utilizzati** per ogni ricetta.

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 identificano 2 aree di gusto in abbinamento ai cibi, **Le Oltre Confine** (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 Rosè) le birre che hanno "imparato dal vino", nate per celebrare momenti speciali.

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

Schede prodotto:

8 Luppoli Gusto Agrumato – prezzo consigliato 4,90€



CAT. COMMERCIALE	Specialità
STILE	Saison Agrumata
TIPOLOGIA COLORE	Chiara
ASPETTO	Opalescente
GRADAZIONE ALCOLICA	5,5% ALC. VOL.
ABBINAMENTI	ideale per accompagnare piatti dal gusto agrumato come un'insalata di arance e finocchio, frutti di mare al limone o dolci lievitati con frutta candita
CONFEZIONE	Bottiglia: 75cl.

8 Luppoli Gusto Tostato – prezzo consigliato 4,90€



CAT. COMMERCIALE	Specialità
STILE	Amber Ale
TIPOLOGIA COLORE	Ambrata
ASPETTO	Limpido
GRADAZIONE ALCOLICA	6,0% ALC. VOL.
ABBINAMENTI	ideale da abbinare con carni arrosto alla griglia, una fonduta di formaggi stagionati o con cioccolato e nocciole
CONFEZIONE	Bottiglia: 75cl.

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 identificano 2 aree di gusto in abbinamento ai cibi, **Le Oltre Confine** (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 Rosè) le birre che hanno "imparato dal vino", nate 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 e Jacobsen**.



www.birrificioangeloporetti.it - www.carlsbergitalia.it



@BirraPoretti - @CarlsbergItalia



Birrificio Angelo Poretti



birrificioporetti

#8Luppoli #birrificioangeloporetti #MaestriddelLuppolo

Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito 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