



Birrificio Angelo Poretti presenta la sua nuova "architettura di gusto" che invita il consumatore a sperimentare ricette e abbinamenti sempre nuovi.

Dalla 3 alla 10 Luppoli, le ricette del Birrificio Angelo Poretti guidano il consumatore, attraverso la nuova architettura di gusto, alla 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.

Milano, 19 aprile 2017 - **Birrificio Angelo Poretti** è il birrificio di Induno Olona (VA), depositario di una tradizione legata al "saper fare" birra di qualità, che dal 1877 diffonde con passione la **cultura della buona birra** attraverso la **sperimentazione** e la **condivisione**, guidando il consumatore attraverso **un'esperienza gustativa dalla complessità crescente**.

Come? In modo semplice e intuitivo: i **numeri**, che rappresentano le diverse varietà di luppoli utilizzati per ogni ricetta e invitano il consumatore a sperimentare attraverso **ricette sempre più innovative**.

Per questo, nel 2017, ha introdotto una **nuova architettura di gusto** basata sull'innovazione crescente di prodotto:

- **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;
- **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;
- **Le Bollicine** (10 Luppoli: Le Bollicine e Le Bollicine Rosè) le birre che hanno "imparato dal vino", nate per celebrare momenti speciali.

*"Birrificio Angelo Poretti ha sempre avuto come focus la scoperta del mondo della birra" ha affermato **Serena Savoca, Marketing Manager Carlsberg Italia**. "La sua strategia di comunicazione, infatti, si basa sulla condivisione del saper fare dei nostri Mastri Birrai, sulle esperienze di prodotto intese come momenti di degustazione e di racconto del prodotto, e delle sue molteplici possibilità di abbinamento con il cibo. L'obiettivo, per il brand, è di essere sempre più riconosciuto come marca di riferimento per chi ama sperimentare gusti nuovi. Siamo convinti che grazie a questa nuova architettura, il consumatore sarà invogliato a scoprire l'affascinante varietà di gusti che il mondo della birra può offrire".*

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.

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



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

#birrificioangeloporetti #MaestridelLuppolo

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