



**Sabato 17 giugno "Porte Aperte... ai Luppoli!" al Birrificio Angelo Poretti (VA).**  
**A disposizione 600 visite gratuite iscrivendosi sul sito [visite.birrificioporetti.it](http://visite.birrificioporetti.it)**

Il Birrificio Angelo Poretti, sabato 17 giugno, invita tutti gli amanti della birra nel suo storico sito di Induno Olona (VA) per l'iniziativa "Porte Aperte... ai Luppoli!", giornata gratuita organizzata per celebrare l'arrivo dell'estate e scoprire in anteprima la nuova Ricetta Stagionale 7 Luppoli L'Esotica.

Milano, 15 giugno 2017 –Per celebrare l'arrivo dell'estate, il **Birrificio Angelo Poretti** si prepara ad aprire le porte del suo storico sito di Induno Olona (VA) per la V edizione di "**Porte Aperte... ai Luppoli!**". **Sabato 17 giugno** coloro che si iscriveranno all'iniziativa, guidati con passione e professionalità dai **dipendenti dell'azienda**, potranno godere dell'affascinante atmosfera d'inizio '900 del Birrificio caratterizzato dallo stile liberty industriale, la bellissima Sala Cottura e il parco botanico in cui tutto è immerso.

La visita del Birrificio sarà anche l'occasione per **scoprire in anteprima** la nuova ricetta stagionale **7 Luppoli L'Esotica** creata dai Mastri Birrai del Birrificio. Una *birra* speciale al mango, fresca e beverina, caratterizzata da una delicata luppulatura e da note spiccatamente fruttate che s'intonano perfettamente ai sapori e profumi dell'estate.

Le **visite gratuite** potranno essere prenotate unicamente sul sito di **Birrificio Angelo Poretti** all'indirizzo [visite.birrificioporetti.it](http://visite.birrificioporetti.it):

- **Durata della visita:** circa 1h 30'
- **Numero massimo partecipanti:** 40 persone per visita. I ragazzi, accompagnati, fino a 14 anni non necessitano d'iscrizione.
- **Orari delle visite:** ogni mezz'ora a partire dalle 10.00, con una pausa tra le 12.30 e le 14.00 e l'ultima visita in partenza alle 17.30

Si ricorda che la visita prevede un percorso a piedi che può risultare impegnativo per persone con difficoltà di deambulazione. Inoltre, essendo il Birrificio innanzitutto un sito di produzione alimentare, durante la visita non è possibile farsi accompagnare dai propri animali.

Al termine della visita l'esperienza con le birre del **Birrificio Angelo Poretti** potrà continuare presso il **Negoziò del Birrificio** (che si trova all'interno dello storico sito produttivo), dove è possibile acquistare l'intero assortimento dell'azienda.

Come da tradizione, la giornata a porte aperte del Birrificio è simbolo del profondo radicamento nella storia e nel tessuto sociale del territorio di **Birrificio Angelo Poretti**. Per questo, **l'azienda** ha scelto di donare una parte dei proventi della vendita delle birre alla comunità alloggio "**il Sorriso**", una struttura residenziale che accoglie persone disabili cui è venuto a mancare, totalmente o in maniera determinante, il sostegno familiare. L'ente gestore della comunità è il **Gruppo Agape**, associazione nata dall'impegno di alcuni volontari della Valceresio (Va), a trascorrere momenti di tempo libero e di socializzazione con alcuni disabili della zona. Tra gli ultimi progetti più importanti "Impronte" (iniziativa, svolta in collaborazione con altri centri della zona, che vuole essere, prima di tutto, un modo per coinvolgere la società locale e la gente comune sul mondo della disabilità), e "Muraglia" (realizzazione di "quadri murali" impegnando gli utenti in un laboratorio sperimentale a cielo aperto, in collaborazione con il C.S.E. di Luino), oltre a numerosi "corsi per volontari" aperti a tutti. Attualmente, la comunità ospita 9 disabili di età compresa tra i 32 e i 52 anni, con deficit intellettivo medio-grave. Per maggiori informazioni: [www.comunitailsorriso.it](http://www.comunitailsorriso.it)

**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'Esotica, 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 CO<sub>2</sub> 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

**Ufficio Stampa**

Aida Partners Ogilvy PR,

Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650

Barbara Fortunati: [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

**Carlsberg Italia**

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

Laura Marchini: [laura.marchini@carlsberg.it](mailto:laura.marchini@carlsberg.it)



milioni di ettolitri di birra a marchi **Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen, Brooklyn Brewery e Jacobsen.**



[www.birrificioangeloporetti.it](http://www.birrificioangeloporetti.it) -  Birrificio Angelo Poretti  birrificioporetti

#MaestridelLuppolo #7luppoliEsotica #BirrificioAngeloPoretti

**Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito [www.beviresponsabile.it](http://www.beviresponsabile.it)**

**Ufficio Stampa**

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

**Carlsberg Italia**

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