



ITALIA
EXPO MILANO 2015



Birra Ufficiale - Official Beer Partner

Premiata l'eccellenza birraria di Birrificio Angelo Poretti al Premio Cerevisia 2015

Selezione Angelo Brown Ale e Birrificio Angelo Poretti 10 Luppoli Birra Champagne sono tra le eccellenze birrarie italiane in degustazione anche in Piazzetta della Birra in Padiglione Italia a EXPO 2015

Milano, 8 giugno 2015 – Grande successo per le birre **Selezione Angelo Brown Ale** e **10 Luppoli Birra Champagne** di **Birrificio Angelo Poretti** al **Premio Cerevisia 2015**, nella sezione Nord Italia, rispettivamente nelle categorie *Alta* e *Bassa Fermentazione*.

Il **Premio Cerevisia** (www.premiocerevisia.com) è un concorso annuale diretto a promuovere la produzione, la commercializzazione e il consumo di birra di qualità e a premiare le eccellenze birraie del nostro Paese. Riservato alle birre ottenute da birrifici con impianti produttivi di proprietà e sede legale situati sul territorio italiano, il Premio si propone di valorizzare le birre italiane provenienti dai diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando le migliori birre di qualità, sostenendo gli operatori del settore con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale ed a commercializzare il proprio prodotto.

Suddivise per tipo di fermentazione (alta o bassa) e per aree geografiche (nord, centro, sud e isole), il concorso premia le tre migliori birre classificate, sulle basi delle votazioni espresse da una giuria di degustazione che opera con il metodo del Panel test ed in base ad un'apposita scheda sensoriale.

Nella categoria *Alta Fermentazione* per il *Nord Italia*, ad aggiudicarsi il primo premio è stata **Selezione Angelo Brown Ale**: birra scura, dalla schiuma persistente, corpo pieno e personalità carismatica. Al naso è possibile percepire il vibrante aroma di liquirizia che si ritrova anche nel gusto arricchito da note di cacao e caffè. Insieme all'ambra Pale Ale, **Angelo** è una selezione di birre a produzione limitata create dai Mastri Birrai del **Birrificio Angelo Poretti** secondo una sapiente e raffinata interpretazione - artigianale nello spirito - di ricette che appartengono alla storia della birra.

La nuova **10 Luppoli Birra Champagne**, invece, è stata premiata come seconda classificata nella categoria *Bassa Fermentazione* per il *Nord Italia*: una birra chiara, dal perlage fine ed elegante, che conta al suo interno 10 luppoli diversi provenienti da tutto il mondo. Nata per celebrare la presenza di Birrificio Angelo Poretti a EXPO 2015 in qualità di **"Birra Ufficiale di Padiglione Italia"**, ha un "tocco" tutto italiano dato dal lievito, lo stesso adottato per la produzione dei più famosi Spumanti e Champagne del Mondo.

"Siamo orgogliosi di ricevere questo premio che rappresenta un importante riconoscimento per il Birrificio Angelo Poretti e che arriva proprio in un anno cruciale per noi che ci vede Birra Ufficiale di Padiglione Italia a EXPO 2015" afferma **Alberto Frausin, Amministratore Delegato di Carlsberg Italia**. *"Questo risultato è da attribuire al profilo artigianale nello spirito, all'innovazione e alla qualità di prodotto che caratterizzano tutte le birre della famiglia del nostro marchio, grazie alla professionalità e alla capacità creativa dei nostri Mastri Birrai. Questo premio ci rende felici, perché premia le eccellenze italiane e le nostre birre, che soprattutto grazie alla qualità, alla storicità e al forte legame con il territorio di origine, sono state anche riconosciute come Prodotto Tipico Lombardo con la denominazione "Birra della Valganna".*

Ufficio Stampa

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

Carlsberg Italia

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



Birra Ufficiale - Official Beer Partner

La storia del **Birificio Angelo Poretti** inizia nel 1877, anno in cui Angelo Poretti realizza la prima cotta nello stabilimento di **Induno Olona**. Costruisce il suo birificio in **Valganna**, scelta per l'acqua purissima delle sue fonti, elemento indispensabile per una birra di grande qualità. La stessa qualità, cura dei particolari e rispetto per la tradizione che hanno rappresentato, e lo fanno tutt'oggi, il sapore delle birre del **Birificio Angelo Poretti**, caratterizzate dall'uso di differenti tipi di luppolo, aggiunti in diverse fasi della produzione. Una luppolatura inconfondibile in grado di dare vita a ricette che accompagnano il consumatore in un crescendo di gusto capace di soddisfare le preferenze di ogni palato ("3 Luppoli", "Originale 4 Luppoli", "Bock Chiara 5 Luppoli", "Bock Rossa 6 Luppoli", "7 Luppoli Non Filtrata" stagionale: La Fiorita, L'Estiva, La Mielizia, Ambrata, "8 Luppoli Saison", "9 Luppoli" in lattina – IPA, Wit e Porter – "10 Luppoli").

Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birificio dal 2002, dopo un'ultra ventennale collaborazione, iniziata nel 1975 con la sigla dell'accordo per la produzione e commercializzazione in Italia dei marchi Tuborg e Carlsberg. Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Tuborg, Birificio Angelo Poretti, Selezione Angelo, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen.

Nel 2011 Carlsberg Italia avvia una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster™ Modular 20, il sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO₂ aggiunta. Questo nuovo sistema di spillatura permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità e di ridurre contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi d'infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.

Nel 2015 Birificio Angelo Poretti è stata scelta da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di "**Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015**".

www.birificioporetti.it - www.carlsbergitalia.it
www.drinkdifferent.net - @BirraPoretti

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
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

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