

Notizie

L'innovazione di Birrificio Angelo Poretti ha il numero 9



Il 2015 è stato un anno intenso per Birrificio Angelo Poretti, caratterizzato soprattutto dalla partecipazione a EXPO 2015 in qualità di "Birra Ufficiale di Padiglione Italia" e dal Iancio di due birre che hanno fatto dell'innovazione il loro tratto dominante: la 10 Luppoli, birra dallo stile unico nata proprio per celebrare



9 Luppoli India Pale Ale è una birra sorprendente dalla personalità esplosiva grazie al bouquet speciale di luppoli. Il luppolo predominante è lo statunitense Cascade, molto ricercato per l'aroma insieme floreale e agrumato.

9 Luppoli Porter è una birra scura, dalle note tostate di caffè e

cacao. Un gusto deciso per chi non ha paura di osare e provare emozioni forti. Qui il luppolo predominante è Styrian Golding, dall'aroma delicato coltivato al confine tra Austria e Slovenia.

9 Luppoli Witbier è una birra morbida e avvolgente che, grazie alla delicata luppolatura, conquisterà anche chi nella vita ha bisogno di un pizzico di dolcezza. Sorachi Ace è il luppolo predominante del Giappone. Ha un aroma unico che ricorda il limone e la citronella.



EXPO, e le 9 Luppoli, una sfida alle convenzioni che si è dimostrata una scommessa vinta. L'azienda, sempre alla ricerca di qualcosa d'innovativo per movimentare il mercato italiano della birra, ha ideato le 9 Luppoli per sfidare le convenzioni e portare in Italia uno dei principali trend birrari internazionali: le birre speciali in lattina. I numeri delle 3 specialità raccontano di un consumatore italiano piacevolmente sorpreso dalla novità e incuriosito sia dal formato sia dalle tipologie di birre offerte. Le tre birre caratterizzate da una combinazione speciale di luppoli che conferisce loro sapori e caratteri diversi, sono state pensate per soddisfare i gusti di chi ama sperimentare.



Data 03-2016 Pagina 90/96

Foglio 2/6

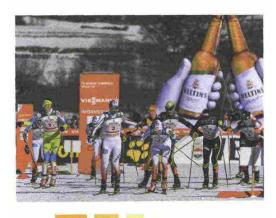


Brindisi sulla neve per Veltins



In tutta Europa Veltins è stata presente durante la stagione invernale con eventi nazionali e internazionali sulla neve di alto calibro. In Italia, in particolare, ha partecipato al campionato mondiale FIS della combinazione nordica svoltosi alla fine di febbraio in Val di Fiemme, «Siamo stati lieti di assistere uno dei più grandi apogei dello sport invernale in Italia» ha affermato il rappresentante della Veltins, Werner Jaufenthaler, anticipando un'attiva presenza sulle piste anche in occasione della prossima stagione invernale.

Il birrificio tedesco, presente pure alla Biathlon World Team Challenge nella Veltins-Arena e al campionato mondiale di snowboard a Winterberg, da oltre 20 anni, grazie alla qualità dei prodotti e dei servizi, conquista e continua ad accrescere la fiducia degli italiani. Tra i suoi prodotti più interessanti, la Grevensteiner Original, una specialità non filtrata.



03-2016 Data Pagina

3/6

Foglio

90/96





Birra Moretti alla Pugliese e alla Lucana













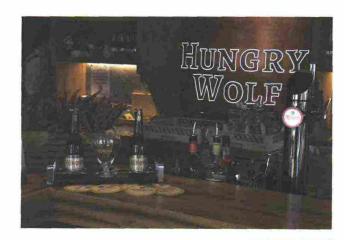
La gamma Birra Moretti Le Regionali, interamente prodotta in Italia, con malto 100% italiano e ingredienti naturali e genuini, si arricchisce di due nuove ricette dal gusto inimitabile: Birra Moretti alla Pugliese, con fico d'India e grano arso pugliesi, e Birra Moretti alla Lucana, con alloro e orzo maltato lucani. Birra Moretti continua così il proprio percorso all'insegna dell'innovazione e della valorizzazione delle eccellenze e delle unicità regionali del nostro Paese. Dopo una lunga ricerca delle materie prime e degli ingredienti, i Mastri Birrai Birra Moretti con il prezioso contributo dello chef stellato Claudio Sadler e del sommelier Presidente ASPI Giuseppe Vaccarini, hanno trovato il giusto mix di aromi per rendere inconfondibile ognuna delle sei birre della gamma Birra Moretti Le Regionali. Gli ingredienti tipici utilizzati sono stati selezionati accuratamente perché in grado di valorizzare al meglio l'unicità dei territori cui vogliono rendere omaggio.

Birra Moretti alla Pugliese, con il fico d'India e il grano arso pugliesi, e Birra Moretti alla Lucana, con l'alloro e l'orzo maltato lucani, vanno così ad arricchire la gamma composta da Birra Moretti alla Friulana, Birra Moretti alla Siciliana, Birra Moretti alla Piemontese e Birra Moretti alla Toscana. Sei ricette differenti, rese uniche da un'accurata scelta delle materie prime - direttamente nei campi - da parte dei Mastri Birrai Birra Moretti.

Affligem in pista

Nella nuova gastropub Hungry Wolf a Madonna di Campiglio si può bere Affligem, birra belga d'abbazia del gruppo Heineken. Situato in una posizione di prestigio, proprio a ridosso della celebre pista 3-Tre, che viene anche definita la 'Scala dello sci', Hungry Wolf presenta richiami alla tradizione della montagna declinati in chiave moderna con un design elegante e una ricca selezione di piatti della tradizione del luogo che si abbinano perfettamente con Affligem.

Il pubblico attento e ricercato del gastropub riflette l'approccio del consumatore italiano, ultimamente sempre più informato e alla costante ricerca di prodotti speciali come Affligem, una birra pluripremiata, riconosciuta nelle più importanti competizioni birrarie internazionali, la cui ricetta risale al 1074.







La Foresta Natalizia raccoglie una somma record

Quando il motto "Stare insieme e fare del bene" si avvera, e valori come l'altruismo vengono posti in primo piano, si riescono a portare a termine importanti attività benefiche. La Foresta Natalizia anche nel 2015 si è svolta all'insegna della beneficenza: attraverso numerose iniziative sono stati raccolti 80.800 euro che sono stati interamente devoluti alla onlus "L'Alto Adige aiuta". Dal 25 novembre 2015 al 6 gennaio 2016 la Foresta Natalizia ha accolto i suoi ospiti e anche in questa terza edizione al centro della manifestazione c'è stata la raccolta fondi. L'evento culminate è stato l'asta di beneficenza, in occasione della quale importanti personalità hanno messo a disposizione doni poi battuti all'asta il 17 dicembre 2015. Solamente in questa serata è stata raggiunta la straordinaria somma di 66.000 euro.

Cellina von Mannstein di Forst (nella foto sotto), ideatrice della Foresta Natalizia, ha commentato: «Grazie alla generosità di molte persone siamo riusciti a raccogliere questa fantastica somma. È meraviglioso constatare che viviamo in una terra in cui valori come l'amore per il prossimo e lo stare insieme contano e sono di grande importanza per la società...».



Theakston Real Ale: la birra inglese torna in cask

Pronti a respirare il fascino dei tradizionali pub inglesi? Grazie al nuovo progetto cask sviluppato da Theakston in collaborazione con l'importatore italiano Interbrau, nel corso del 2016 sarà possibile assaporare diverse



Real Ale prodotte dal birrificio britannico. La storia di Theakston e quella delle Real Ale, ovvero le birre ad alta fermentazione non filtrate e non pastorizzate, maturate in botte e da questa direttamente servite attraverso una spillatura a pompa, è evoluta praticamente pari passo. Il birrificio, fondato nel villaggio di Masham nel 1827, è pian piano cresciuto focalizzando la propria attività sulle birre ad alta fermentazione, ricercando in esse sapori e aromi unici che proprio la maturazione in cask era in grado di affinare.

Un gusto che merita di essere riscoperto e promosso, a partire dalle 4 referenze di punta della gamma Theakston: le tre "classiche" Old Peculier, XB e Lightfoot, a cui si aggiunge la mitica Best Bitter, definita giustamente "la quintessenza delle Bitter inglesi". Altre specialità firmate Theakston saranno disponibili nel corso dell'anno, secondo un calendario stagionale, per non forzare ritmi di produzione e di maturazione che devono rimanere il più possibile naturali e rispettosi dell'antica tradizione d'oltre Manica.

Forst a sostegno di una cucina etica

Ideata dallo chef Norbert Niederkofler del ristorante Hubertus di S. Cassiano e dal pubblicitario Paolo Ferretti, Care's ha portato in Alta Badia molti importanti chef e personalità di tutto il mondo che condividono, come Forst, che ha sostenuto attivamente l'evento, un approccio innovativo, sostenibile ed etico al cibo.

Nei quattro giorni della manifestazione svoltasi a gennaio, i partecipanti si sono confrontati sulla valorizzazione delle risorse locali e del territorio.

sull'educazione delle nuove generazioni, sull'importanza della ricerca e della formazione e sulla rilevanza dell'alimentazione.

Uno degli appuntamenti più particolari dell'evento è stato l'Ethical Gala presso l'Hotel Rosa Alpina, in occasione del quale lo chef Norbert Niederkofler ha preparato un piatto con la Forst Sixtus. che verrà riproposto nei ristoranti Forsterbräu e nei locali Spiller per contribuire alla diffusione dei principi di una cucina etica



della Birra

Mondo

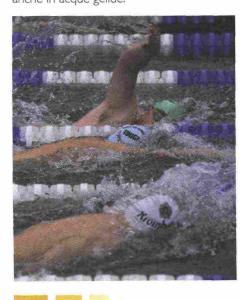
Data 03-2016
Pagina 90/96

Foglio 5/6



Krombacher, tuffo vincente nella natura

Per il grande birrificio tedesco Krombacher, il tema della natura è fondamentale: nei prodotti, nella comunicazione, nella tutela ambientale. Anche nelle attività di sponsoring, il legame con gli elementi rappresenta un punto cardinale nelle scelte dell'azienda di Kreuztal. Il marchio Krombacher è recentemente comparso con successo, nel team vincente nel mondiale di uno sport insolito, ma con un crescente numero di appassionati e praticanti: il nuoto in acque gelide. Una vittoria anche italiana, dato che la squadra in gara a Burghausen, in Germania, lo scorso gennaio per il titolo mondiale, e vincitrice nella categoria 1.000 metri, proveniva da Cantù. Vittorio Zanoni, Maurizio Fossati, Carlo Cappararo, Enzo Favoino e Alberto Salvi hanno sfidato altri 400 atleti in rappresentanza di 15 nazioni, impegnati nel gelido cimento. Questa disciplina, infatti, prevede di gareggiare nell'acqua che ha una temperatura inferiore ai 5 gradi centigradi, indossando il solo costume da bagno, senza quindi l'ausilio di mute termiche di alcun tipo. Se è vero che chi beve birra campa cent'anni, chi beve birra Krombacher nuota anche in acque gelide!





Otizie

Federazione Italiana Rugby e Birra Peroni



Dieci anni insieme: una storia di passione azzurra quella che vede la FIR (Federazione Italiana Rugby) e Birra Peroni celebrare il decimo anniversario della loro partnership. Per festeggiare la nazionale italiana di rugby, in ritiro nella capitale per preparare il Torneo RBS 6 Nazioni, rappresentata da Valerio Bernabò, Giulio Bisegni, Andrea Pratichetti, Marco Fuser, Edoardo Padovani, Lorenzo Cittadini, Guglielmo Palazzani, Leonardo Sarto, Kelly Haimona, Michele Campagnaro, ha fatto visita allo stabilimento romano della storica Birra Peroni in via Birolli. Ad accogliere gli azzurri erano presenti Federico Sannella, Corporate Affairs Director Birra Peroni e Cristiano Marroni, Peroni Family Marketing Manager. Presente anche l'onorevole Daniela Sbrollini, Vice Presidente della Commissione Affari Sociali della Camera dei Deputati. L'evento si è concluso con una visita guidata e poi il consueto brindisi di rito. Dall'altra parte è stata donata ai convenuti una maglia regalo della nazionale, firmata da tutti gli azzurri.

Tucher, medaglie anche per il 2016

Ogni anno Tucher, il 'birrificio dei due Comuni', ovvero Norimberga e Fürth, sottopone l'operato dei suoi mastri birrai al severo giudizio della DLG, Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, la Società Tedesca per l'Agricoltura, che ha sede a Berlino. Anche guest'anno, ben 4 specialità del birrificio bavarese sono state insignite della medaglia d'oro, il massimo riconoscimento, sia per la qualità, testata con accurati esami di laboratorio, sia per il gusto, esaminato dal panel di esperti. I consumatori possono così gustare e apprezzare con rinnovato piacere le Helles Hefe Weizen, le Pilsener, le Urfränkisch Dunkel e le Reifbräu, assieme naturalmente alle altre birre che Tucher produce con passione e sapienza.



Le aziende citate

AB-InBev - www.ab-inbev.com

AFA Arredamenti - www.afa-arredamenti.com

ARMR - www.armr.it

AssoBirra - www.assobirra.it

Associazione Le Donne della Birra

donnedellabirra@gmail.com

Beer Attraction - www.beerattraction.it

Birra Castello - www.birracastello.it

Rigra Forst - www.forst.it

Birra Menabrea - www.birramenabrea.com

Birra Moretti - www.birramoretti.it

Birra Peroni - www.peroni.it

Birrificio Angelo Poretti - www.birrificioangeloporetti.it

Birrificio Lambrate - www.birrificiolambrate.com

Carlsberg Italia - www.carlsbergitalia.it

Celli - www.celli.com

Cheno Servizi - sito.chenoservizi.com

Coca-Cola HBC Italia - www.coca-colahellenic.it

Delio Gallina - www.deliogallina.it Dibevit Import - www.dibevit.com

Doc Roma - www.docroma.it

Doemens - www.doemens.org

Doreca - www.doreca.it

Epg Import - Tel. 091 400839

Expo Riva Hotel - www.exporivahotel.it

Fermento Birra - www.fermentobirra.com

F.I.R. - www.federugby.it

Ganter - www.ganter.com

Gruppo Heineken - www.heineken.com

Hirt Brauerei - www.hirterbier.at

Interbrau - www.interbrau.it

K. Kiem - www.birrekiem.com

Karlsberg - www.karlsberg.de

Krombacher - Minna Muzzu

m.muzzu@krombacher.de - Tel. 0049 2732 880278

Kulmbacher Italia - www.kulmbacher.it Martini & Rossi Gruppo Bacardi Martini

www.martinierossi.it

Paulaner Distribuzione - www.paulaner.it

Pilsner Urquell - www.pilsnerurquell.com

Radeberger Gruppe Italia - www.radeberger.it

Roman Brouwerij - www.roman.be

Sab Miller - www.sabmiller.com

Sibe - www.sibespa.it

Tucher - vedi Carlsberg Italia

Università della Birra - www.unibirra.it

VDGlass - www.vdglass.it

Veltins - Werner Jaufenthaler

Tel. 0474 504333 - www.veltins.com

Villacher - www.villacher.com

Vin Service - www.vinservice.it

Warsteiner Italia - www.warsteiner.it





Mondo della Birra