Si alza il sipario su Birra Antoniana La Fenice

family-32e32246

Dopo un anno di lavoro, Venerdì 3 marzo, nelle Sale Apollinee del Teatro La Fenice, giornalisti e addetti del settore hanno assaggiato in anteprima Birra Antoniana La Fenice, nuova nata in casa del Birrificio Antoniano Società Agricola. Un progetto articolato che rappresenta la concreta dimostrazione di come nella stimolante collaborazione tra Impresa e Cultura risieda il vero valore del Made In Italy.

“Siamo partiti dall’idea di raccontare Venezia” affermano **Sandro e Michele Vecchiato***. “Ecco allora l’oro con leggere sfumature ramate che ricordano i colori della città, ed ecco il gusto deciso ma non eccessivo, come il carattere degli abitante della città lagunare. La Fenice è sinonimo di cultura italiana nel mondo e questa partnership diventa per noi fondamentale per esportare in Italia e nel mondo non solo la qualità del Made in Italy ma anche tutti i suoi valori intangibili ed inimitabili”.*

Dopo un anno di intenso lavoro, necessario per verificare la reciproca comunanza d’intenti e per determinare i dettagli della collaborazione, si presenta al grande pubblico Birra Antoniana La Fenice che può fregiarsi di utilizzare marchio e nome del Gran Teatro La Fenice di Venezia, tempio della musica mondiale, gioiello architettonico rinato dopo due incendi e portabandiera della cultura italiana nel mondo.

5z1a1502Un progetto abbracciato fin da subito con decisione da Cristiano Chiarot, Sovrintendente del primo teatro in Italia per numero di opere messe in scena, che, durante l’evento di presentazione, ha sottolineato l’importanza della Fenice non solo come istituzione culturale ma anche come impresa economica in grado di dialogare con altre importati realtà aziendali del territorio tra cui il Birrificio Antoniano Società Agricola.

Il risultato della partnership è una birra elegante e raffinata che vede come target naturale la ristorazione d’alto livello e le strutture ricettive di Venezia che, ogni anno, ospitano milioni di turisti alla ricerca di storia, bellezza, arte. Un target che ha risposto con grande entusiasmo alla prima uscita pubblica di Birra Antoniana La Fenice partecipando in massa all’aperitivo e al DJ Set che hanno alzato il sipario sulla nuova referenza.

Il legame con La Fenice è il primo passo per creare un'identificazione forte con la città lagunare e per costruire un marchio in grado di veicolare, in Italia e nel mondo, l'unicità del capoluogo veneto. Un'ulteriore opportunità anche per tutti i turisti che vorranno vivere un'esperienza di visita ancora più piena e che, al termine del viaggio, vorranno riportare a casa un "sorso di territorio".

La birra

Birra Antoniana La Fenice, con Birra Antoniana Pasubio e Birra Antoniana Marechiaro, fa parte della gamma "Panorami d'Italia", birre che declinano, nella pratica, il pay off del birrificio agricolo: "Dalla Nostra Terra". Sono tre birre dedicate ad aree d'Italia molto diverse, Vicenza e le sue montagne per Pasubio, Napoli per Marechiaro e Venezia per La Fenice, accomunate da uno straordinario patrimonio artistico, culturale e gastronomico. Sono birre speciali che nascono da sinergie e collaborazioni che le colorano di significati unici.

Birra Antoniana La Fenice è una bionda in bassa fermentazione di 5,2 gradi alcolici. Colore oro brillante, schiuma fine e compatta, al naso profumi maltati di crosta di pane e biscotto ben bilanciati da fresche note di luppoli aromatici. In bocca rivela un corpo snello e fragrante con un finale secco e molto dissetante.

L'elegante bottiglia, in formato 33cl, totalmente differente dalle altre referenze della gamma, riprende nell'etichetta il fregio che si trova all'ingresso del Teatro Fenice e rappresenta un unicum nella gamma Antoniana.

www.birrificioantoniano.it