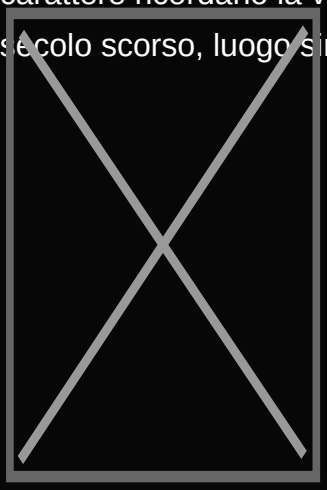
Grazie a Dibevit torna sul mercato Cervisia, storica birra genovese

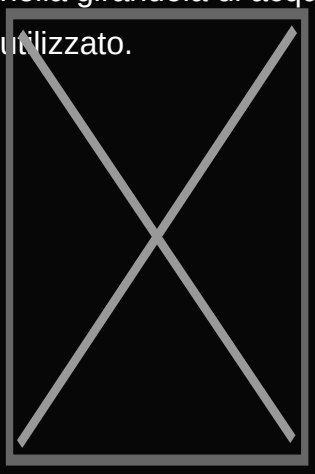
cervisia-camallo-33cl-33134d2e

Ciurma, Mozzo, Camallo: grazie a Dibevit, da vent’anni leader nazionale nell’importazione e distribuzione di birre speciali provenienti da tutto il mondo, torna sul mercato la storica birra Cervisia con tre imperdibili referenze. Una ale ambrata, una lager e una Indian pale ale che nel nome e nel carattere ricordano la vita portuale di Genova, capoluogo ligure in cui è nata Cervisia agli inizi del secolo scorso, luogo simbolo di partenze e di ritorni, di fatiche e di soddisfazioni.



Cervisia, infatti, per rilanciarsi sceglie non a caso il 25 aprile, giorno in cui si festeggia la Liberazione dell’Italia dal nazifascismo e il risveglio di un popolo libero e unito: da quando è nata, nel 1906, è stata la birra «di tutti», pronta a unire ogni ceto sociale, amata tanto dagli operai quanto dagli avvocati. In breve tempo è divenuta un marchio storico della sua città, Genova – da sempre votata a Gambrinus, il Dio protettore della birra – ma anche del resto d’Italia: da nord a sud dello Stivale, tanto nei quartieri popolari quanto nelle zone dell’alta società, si gustavano boccali colmi di birra Cervisia. Fino al 1952, infatti, il birrificio in cui si produceva Cervisia ha saputo conquistarsi un ruolo centrale nel panorama del beverage italiano - nel momento di massima espansione occupò fino a 500 dipendenti e promosse una scuola per mastri birrai - fino a quando fu acquisito dai Fratelli Luciani, gli storici fondatori della Birreria Pedavena nel Bellunese per poi passare, nel 1974, alla

Dreher di Trieste che continuò la produzione della Birra Cervisia fino al 1985. Da quell'anno fu l'oblio, nella girandola di acquisizioni il brand entrò a far parte del gruppo Heineken Italia e lì rimase non utilizzato.



Fino ai giorni nostri, quando Cervisia, grazie all'impegno di Dibevit, rinasce con un trittico di birre moderne, perfettamente rispondenti ai nuovi gusti del pubblico giovane, e non solo. Già dal packaging le tre birre si raccontano con un linguaggio forte ed emozionale, fatto di codici nuovi e irriverenti ma al tempo stesso ben ancorati a storia e tradizione. In un'epoca di digitalizzazione e smaterializzazione, infatti, con Cervisia si torna ad apprezzare il «fatto a mano»: ognuna delle birre si presenta con scritte sull'etichetta frontale e sulla retro-etichetta, realizzate a mano da un artista, rappresentate da gesso bianco su lavagna nera, con un logo mai uguale a se stesso. Così la bellezza delle imperfezioni viene celebrata dalle sue forme. Perché Cervisia, la birra della rinascita, unisce l'impronta artigianale degli inizi con una delle più moderne tecniche di brassaggio: il dry hopping, ovvero la «luppolatura a freddo», tecnica che consente di aromatizzare la birra con una seconda luppolatura a freddo durante la fermentazione secondaria. Così facendo si rende il prodotto molto profumato e con un caratteristico aroma di luppolo fresco senza aumentare l'amaro nella birra.

Il risultato sono tre stili di birra differenti e inimitabili. A partire da: la **Ciurma**, una lager chiara da 5% vol. delicatamente fruttata e dalle note di cereale, perfettamente bilanciata al palato con un gradevole retrogusto dettato dai luppoli usati in dry hopping, il neozelandese Nelson Sauvin e il boemo Saaz. Birra, questa, disponibile solo in formato bottiglia da 33 cl, ideale per l'aperitivo e per ogni momento della giornata in accompagnamento con pizze non troppo saporite, torte salate e carni bianche. E ancora: la **Mozzo**, una ale ambrata da 5,4% vol con profumi più "caldi" che ricordano il caramello e i biscotti appena sfornati e con toni fruttati che riportano alle albicocche, al miele di castagno e alle arachidi. Al palato l'ingresso è dolce e fruttato ma ben riequilibrato dai luppoli Galaxy e Cascade che ne fanno una birra rotonda, da lunga sorsata, perfetta con primi piatti tradizionali a base di sughi di carne, come le lasagne, ma anche con i piatti della cucina indiana a base di curry o semplicemente

con formaggi di media stagionatura, anche leggermente piccanti. Infine: la **Camallo**, una India Pale Ale da 6,4% vol. dorata e dalle pronunciate note di luppolo innervate su un profilo di cereali e di miele d'acacia. I luppoli usati in dry hopping, Galaxy e Cascade, determinano il finale asciutto e pulito di questa birra, contribuendo a fare della Camallo una birra di cui non ci si stanca mai, ottima da bere dall'ora di pranzo a sera inoltrata con qualsiasi abbinamento, in particolare con fritti di mare e di verdure, frittate e formaggi freschi di latte vaccino. Sia Mozzo che Camallo sono disponibili in formato bottiglia da 33 cl e sono distribuite da Dibevit anche in fusti Polykeg da 20 litri.

«Siamo davvero entusiasti: riportare sul mercato Cervisia, realtà storica nel mondo della birra italiana, con tre referenze dalla personalità unica, per noi è un grande orgoglio. Cerchiamo sempre di dare ai nostri consumatori qualcosa di più, qualcosa di unico, e siamo certi che questi tre gioielli, rilanciati proprio in occasione del 25 Aprile, saranno per molti un grande dono. Le birre Cervisia, infatti, richiamano a un passato fatto di forti ideali, di valori saldi e profondi che hanno contribuito a forgiare il carattere degli italiani. Ed è proprio a questo passato comune, fatto di difficoltà ma anche di rinascite, che ci siamo ispirati ripensando anche il packaging delle tre referenze. Perché il nostro intento è andare incontro al futuro accontentando i gusti di un pubblico nuovo, ma senza mai dimenticare le origini di questo cammino» - ha commentato **Davide Daturi** di Dibevit.

www.dibevit.it