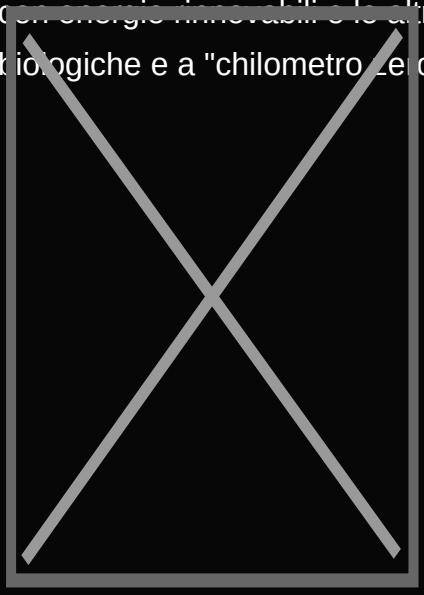
Sans Papiers, la birra ecosostenibile "fatta d'aria"

sans-papiers-f53a5f69

Si chiama **Sans Papiers** la prima **birra "fatta d'aria"**: prodotta da un birrificio umbro, viene realizzata con l'acqua ottenuta **filtrando l'umidità dell'aria**. Fra le sue peculiarità, anche il fatto di essere assolutamente **ecosostenibile**, in quanto i macchinari che ottengono acqua dall'aria sono alimentati con energie rinnovabili e le altre materie prime, malto e frumento, provengono da coltivazioni biologiche e a "chilometro Zero".



Sans Papiers nasce dalla collaborazione fra il **Birrificio Flea** e **Alessio e Martina Lucattelli**, due giovani imprenditori umbri che dell'ecosostenibilità hanno fatto la loro bandiera aprendo la catena di ristoranti **Gesto**, incentrati proprio su questa caratteristica. Non a caso la presentazione della birra è stata fatta nel Gesto di Milano, sui Navigli.

Birra chiara viva a bassa gradazione, **non filtrata e non pastorizzata**, Sans Papiers è adatta sia ad accompagnare i pasti sia a essere bevuta come drink. Per ora può essere acquistata online sul sito **www.sanspapiersbeer.com**, ma a breve arriverà anche nel settore della ristorazione e nei circuiti della grande distribuzione.