Birra Messina e Birra Messina Cristalli di Sale arrivano in tutta Italia

birra-messina-bm-cristalli-di-sale-ffcafa4c

Pronte ad essere lanciate su tutto il territorio nazionale con un piano di marketing e commerciale senza precedenti, sono state presentate oggi a Roma Birra Messina, in una veste grafica totalmente rinnovata, e Birra Messina Cristalli di Sale, la nuovissima birra con un pizzico di cristalli di sale siciliano, che le donano morbidezza, rotondità e finezza di gusto. La storica Birra Messina e la nuova nata, Birra Messina Cristalli di Sale, sono disponibili sul mercato da fine marzo e saranno lanciate sul territorio nazionale con una distribuzione capillare nei più importanti punti di consumo del canale Ho.Re.Ca. e nelle più grandi insegne di supermercati della grande distribuzione di tutta Italia. È prevista, inoltre, una campagna pubblicitaria dedicata sui più importanti media nazionali.

La presentazione di Birra Messina e Birra Messina Cristalli di Sale è avvenuta all'interno del nuovo flagship store inaugurato ieri a Roma, nel cuore di Trastevere, in cui sarà possibile vivere una vera esperienza siciliana.

"Il consumatore italiano cerca sempre più le birre che hanno una storia da raccontare autentica e legata al territorio, ma facili da bere se pur con qualche elemento distintivo. In questo contesto non possiamo che essere convinti che Birra Messina e Birra Messina Cristalli di Sale hanno delle forti potenzialità e potranno essere amate e apprezzate su tutto il territorio nazionale, portando lo spirito di una delle Regioni più apprezzate d'Italia – spiega **Alfredo Pratolongo**, Direttore Comunicazione e Affari Istituzionali HEINEKEN Italia - *Birra Messina è amata sin dal 1923: oggi è pronta per essere scoperta in tutta Italia, andando a conquistare nuovi consumatori, sia con la ricetta classica sia con una birra totalmente nuova in cui per la prima volta il sale viene usato per conferire finezza, morbidezza e rotondità di gusto".*

BIRRA MESSINA: DAL 1923 UN'ICONA IN SICILIA
Birra Messina è una birra lager 4,7° alcool, dove tutti gli ingredienti sono magistralmente equilibrati per dare a ogni sorso un'elegante sensazione di freschezza. Questa ricetta si presenta con un colore

dorato e brillante e con una schiuma candida, fine e compatta. I malti d'orzo miscelati ai cereali crudi donano un gusto secco e asciutto, bilanciato da una leggera punta di amarezza conferita dal luppolo. Sin dal 1923 Birra Messina è icona di una Regione e di una città che ne rappresenta la porta di ingresso. Oggi è stata presentata con una nuova immagine e un pack totalmente rinnovati che, ispirandosi al barocco siciliano, la rendono ancora più attuale e attraente sul mercato nazionale.

ALLA SCOPERTA DI BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE

Accanto alla "classica" ricetta, il 2019 vede l'ingresso sul mercato di Birra Messina Cristalli di Sale. Pensata per essere un omaggio alla Sicilia, portandone il gusto unico in tutta Italia, Birra Messina Cristalli di Sale è una nuovissima ricetta che racchiude in sé le note autentiche della Sicilia, rivolta ad un pubblico che cerca una birra nuova, diversa dalle altre, ma facile da bere. Nasce dalla passione e dal lavoro dei mastri birrai che hanno selezionato un ingrediente inaspettato: i cristalli di sale di Sicilia. È una lager di puro malto 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. I cristalli di sale arrivano dalle saline di Trapani e aiutano a sviluppare la percezione dei sapori in bocca esaltando al palato gradevoli note floreali e sensazioni fruttate. Questa birra è prodotta solo con malti chiari che vengono uniti a un luppolo esclusivo. Birra Messina Cristalli di Sale è una birra bilanciata e strutturata con una delicata punta di sapidità e una grande morbidezza, rotondità e finezza di gusto.

UNA NUOVA IMMAGINE CHE TRAE ISPIRAZIONE DAL BAROCCO E DAI COLORI DELL'ISOLA

Per il lancio nazionale Birra Messina non perde la sua identità storica ma si presenta con una nuova immagine rinnovata che trasmette i valori di questa terra così intensa, elegante e generosa. La nuova immagine si ispira al Barocco siciliano e racconta tutta l'intensità dei colori della Sicilia: il giallo brilla come il sole, mentre il blu e il cobalto intrecciano i colori del cielo con quelli del mare. Il veliero resta al centro dell'etichetta, metafora di arrivi e partenze, di commerci e scambi, d'incroci di popoli e culture. Altra fonte d'ispirazione, le maioliche siciliane, tratto distintivo frutto di una tradizione antichissima, resa unica dalla presenza sull'isola nei secoli di popoli diversi e metafora di un'impronta multiculturale. I decori ispirati al barocco rendono questa etichetta iconica, a forma di rombo che sembra quasi intagliata a mano. Un'etichetta unica e distintiva, con una storia dichiarata sul collarino di quasi cento anni. L'immagine della nuova Birra Messina Cristalli di Sale evoca invece la luce abbagliante delle saline dell'isola. Anche qui, i colori predominanti, il blu e il celeste, richiamano l'eleganza del mare. Anche la bottiglia, originale e innovativa, con una forma iconica, è un omaggio al barocco siciliano, da cui trae ispirazione.

LA COOPERATIVA BIRRIFICIO MESSINA E L'ACCORDO CON HEINEKEN

Birra Messina era prodotta a Massafra e continuerà ad essere prodotta a Massafra. La nuova Birra Messina Cristalli di Sale verrà prodotta, nei quantitativi compatibili con il massimo potenziamento

possibile della capacità del birrificio, dai soci della Cooperativa Birrificio Messina. La restante parte di Birra Messina Cristalli di Sale - quella che eccede le potenzialità produttive dello stabilimento - verrà prodotta a Massafra (TA). Quella del Birrificio Messina è una storia di orgoglio siciliano e di successo imprenditoriale: un gruppo di 15 siciliani, ricchi di spirito imprenditoriale e amore per il proprio lavoro, che 5 anni fa ha trasformato in opportunità un potenziale problema, costituendo, nel 2013, una cooperativa per continuare a produrre birra con la stessa passione di sempre, anche dopo la chiusura dello storico birrificio, nel 2011. Grazie ad una partnership con Heineken, annunciata lo scorso gennaio, sono riusciti a riportare un marchio storico (dal 1923) in Sicilia e a far conoscere le proprie birre in tutta Italia. L'accordo tra Heineken e i 15 soci della Cooperativa avrà una durata di cinque anni e prevede sia la produzione della nuova ricetta Birra Messina Cristalli di Sale, introdotta sul mercato da fine marzo, sia la distribuzione delle birre attualmente prodotte nel birrificio attraverso la rete commerciale del gruppo Heineken.

"È con orgoglio che abbiamo accolto la proposta di produrre una birra che porta il nome delle nostra città e che lo valorizzerà su tutto il territorio nazionale – dichiara **Domenico Sorrenti**, Presidente della Cooperativa Birrificio Messina – *Siamo orgogliosi della nostra città e della nostra storia, così come delle nostre birre, e siamo sicuri che grazie a questa partnership riusciremo a portare con successo la Sicilia in tutta Italia, attraverso un brand che porta orgogliosamente il nome della città che rappresenta, così come attraverso la crescita delle nostre birre storiche, che grazie a questa partnership verranno commercializzate in tutta Italia".*

Birra Messina sarà disponibile in tutta Italia nei formati 33x3 cl e 66cl (canale Moderno), 33cl e spina (Horeca). Birra Messina Cristalli di Sale sarà invece disponibile nei formati 50cl per il Modern Trade, spina e 33cl dedicati all'Horeca.