La californiana Lagunitas alla Milano Design Week con Floristeria

03-lagunitas-e-floristeria-mdw-c4e840c4

Ha da sempre fatto della libertà il tratto distintivo del suo carattere. E chi ama la libertà condivide le emozioni. Così, **Lagunitas**, il celebre brand che ha rivoluzionato il mondo birrario americano nato dall'irriverente birrificio di Petaluma, nella soleggiata California, sceglie **Floristeria**, la kermesse che unisce musica, healthy style e design per diffondere tutta la sua energia. Appuntamento alla **Milano Design Week**, dal 9 al 14 aprile, per scoprire il mondo "Sin Lìmites" che Floristeria porterà in città con il sostegno di Lagunitas, birra sempre più vicina ai suoi estimatori anche grazie alla nuova pagina Facebook in italiano.

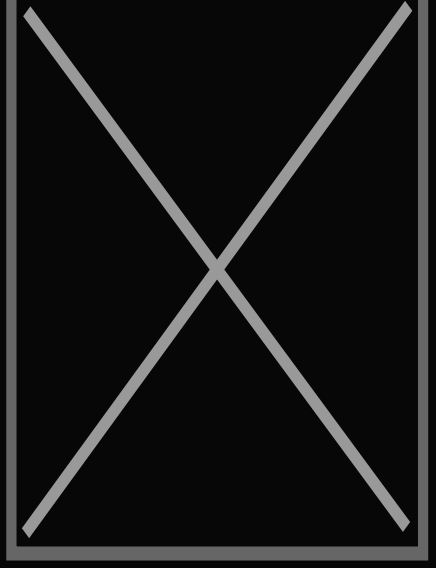
Abbattere le barriere, demolire i muri, dotarsi di una visione inclusiva del mondo: con performance di artisti, esposizioni di design, workshop e serate musicali, Floristeria richiama all'inclusività al grido di "El cambio eres tu!" nel nome di un mondo più coeso e più pulito, con la consapevolezza che "No tenemos un Planeta B". Al suo fianco, Lagunitas Brewing Company, tra i principali produttori di birra artigianale made in USA, che, grazie a **Dibevit Import**, realtà specializzata da vent'anni nell'importazione e distribuzione di birre speciali provenienti da tutto il mondo, porta anche in Italia le sue migliori referenze. A partire da due delle sue bionde simbolo che saranno protagoniste a Floristeria: la **Lagunitas Ipa**, una delle più vendute in tutti gli States, e la **12Th of Never**, la birra dal cuore tropicale - quest'ultima in una veste assolutamente unica: in lattina. Due bionde che rappresentano l'essenza stessa della California: libera, curiosa, autentica, irriverente e originale. Gli odori, i sapori, le emozioni delle Lagunitas, infatti, sono figli di una terra che ha sempre fatto della passione il suo biglietto da visita.

E a Milano le referenze Lagunitas correranno tra Isola Design District e La Fabbrica del Vapore, due dei luoghi simbolo della città che Floristeria unirà nel nome di etica e valori comuni. Un progetto che sposa il movimento "**Milano Plastic Free**" a favore dell'eliminazione della plastica monouso, promuovendo azioni di comunicazione e sensibilizzazione sul tema. E durante i tanti eventi pensati

per la città come lo Yoga del sorriso, i workshop sostenibili, il Poster Exhibition & LivePainting, i corner Healthy Food, le Social Dinner “Riè y sonriè!” e le Sustainable dance floor, con tanto di live performance ed eventi musicali dal sound contemporaneo e ricercato - dalla cumbia-jazz al global drum ‘n’ bass, dalla musica elettronica al sonido amazzonico -, Floristeria libererà tutta l’energia contagiosa di Lagunitas.



La Lagunitas Ipa (6,2% alc. vol) è la versione unica di uno stile antico. Realizzata con 43 varietà diverse di luppolo e 65 tipi di malti, questa birra è un’Ipa a tutto tondo che si fa bere con eleganza, equilibrio e giusto bilanciamento. Ha un bel colore dorato brillante, schiuma fitta e bouquet intenso, tra le note balsamiche di pino e resina e quelle agrumate di pompelmo. Un po’ di orzo al caramello le dona un finale pulito e non eccessivamente lungo. Perfetta per essere bevuta sia da sola, sia con antipasti, formaggi morbidi e di media stagionatura, salumi e finanche… curry! È disponibile sia nella versione in bottiglia di vetro da 35,5 cl che nel formato in fusto da 29,34 litri.



La 12Th of Never (5,5% alc. vol) sorprende nella sua nuova veste: in lattina, oltre che in fusto. Leggermente alcolica e amara, è una miscela di luppoli Old e New School che giocano con agrumi brillanti, sapori ricchi e aromi di papaya. Il tutto, su un solido palcoscenico di grano inglese soffiato. Tropicalmente luppolata è leggera ma corposa, luminosa e agrumata, con schiuma compatta e persistente e sentori leggeri di aghi di pino ed eucalipto. Il finale è abbastanza lungo e si chiude con un amaro elegante e ben delineato. Ottima in ogni momento della giornata, è da provare con frittate di verdure e formaggi vaccini di media stagionatura, con carni di maiale alla griglia, carni rosse in umido e primi piatti di pasta con sughi di carne. Impossibile non amarla.