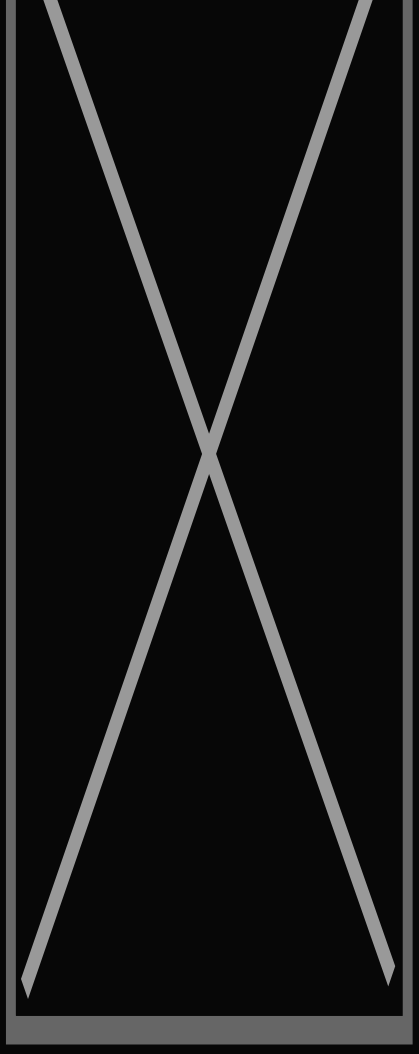
Dibevit porta al Food Festival le birre americane Lagunitas

02-lagunitas-12th-of-never-0c237636

Le atmosfere magiche della California, custodite dalle straordinarie bionde di Lagunitas, uno dei brand che ha rivoluzionato il mondo birrario americano, arrivano a Padova, al Palazzo della Ragione e in Piazza della Frutta, per il Salone dei Sapori, dall'8 al 12 maggio 2019. Grazie a Dibevit Import, la società che da 20 anni si dedica all'importazione e distribuzione di birre premium e speciali, le referenze del birrificio di Petaluma si preparano a essere protagoniste dell'attesa rassegna ospitata nel più antico Centro Commerciale Naturale d'Europa, candidato a patrimonio dell'Unesco.

Nella kermesse in cui il gusto incontra la scienza, con un programma ricco di appuntamenti culturali, Lagunitas si presenta con le due "craft" simbolo: la Lagunitas Ipa, una delle più vendute in tutti gli States, e la 12Th of Never, una birra della quale è impossibile stancarsi. Entrambe custodiscono i sapori, gli odori e gli orizzonti della "land of hope and dreams", come cantava Bruce Springsteen. Il birrificio Lagunitas, infatti, è figlio della "terra santa" della birra: nato nel 1993 nella cittadina di Lagunitas, si è spostato l'anno successivo a Petaluma, celebre set di American Graffiti, nel cuore della Sonoma Valley, e in breve tempo ha conquistato non solo i palati californiani, ma quelli di tutto il mondo arrivando fino in Italia.

La Lagunitas Ipa e la 12Th of Never porteranno quindi il tocco speciale del "golden state" durante i 5 giorni di conferenze, incontri didattici, laboratori e talk con intellettuali, comunicatori, autori, docenti universitari, chef, politici, professionisti, scienziati, giornalisti, food blogger e digital influencer, attesi per questa occasione, a partire dallo chef stellato di Villa Crespi Antonino Cannavacciuolo (5 stelle guida Michelin suddivise in tre ristoranti, 3 forchette guida Gambero Rosso, 4 cappelli guida Espresso). Le due referenze, fresche e internazionali, contribuiranno così a diffondere la cultura enogastronomica, tra tradizione e innovazione.



In particolare, la Lagunitas Ipa (6,2% alc. vol), caratterizzata da un bel colore dorato brillante, schiuma fitta e bouquet intenso, presenta al naso note balsamiche di pino e resina e agrumate di pompelmo. Secondo la leggenda, è stata realizzata con 43 varietà diverse di luppolo e 65 tipi di malti. Ciò che è certo è che, con eleganza, equilibrio e giusto bilanciamento, si distingue per il finale pulito e non eccessivamente lungo. È perfetta per essere bevuta sia da sola, sia abbinata ad antipasti, formaggi morbidi e di media stagionatura, salumi e curry. È disponibile sia nella versione in bottiglia di vetro da 35,5 cl che nel formato in fusto da 20 litri.

La 12Th of Never (5,5% alc. vol), alla vista leggermente opalescente, dalla schiuma compatta e persistente, rilascia intense e fragranti note iniziali resinose e agrumate di pompelmo, con sentori leggeri di aghi di pino ed eucalipto. In sottofondo, si avverte qualche cenno tropicale come il mango, mentre il palato è accarezzato da note di malto che lasciano subito spazio ai luppoli aromatici. 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. È disponibile in lattina da 35,5 cl e nel formato in fusto da 20 litri.