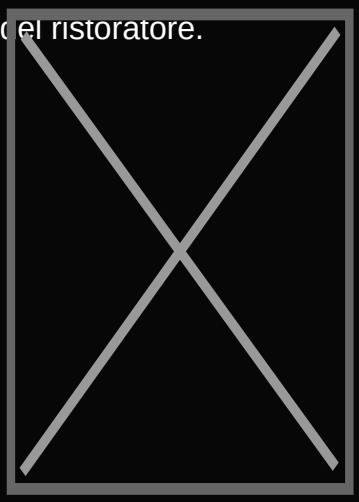
Nasce la sinergia tra Birrificio 620Passi ed APCI

620-passi-2-de383722

Con il caldo di queste settimane la voglia di una buona birra ghiacciata rappresenta la gratificazione preferita ormai da tre italiani su quattro, con sempre più grande soddisfazione ma anche sempre più esigenti. Se poi quella birra è artigianale e uno chef particolarmente brillante e intraprendente decide di abbinarla ai propri piatti, allora la soddisfazione del cliente diventa esponenziale così come quella del ristoratore.



«Il mercato della ristorazione può trarre grande beneficio dalla birra artigianale – racconta **Riccardo Caliari**, AD del Birrificio 620Passi – *perché contribuisce a rendere unica l'offerta di un ristorante; in questo momento difficile, distinguersi dalla concorrenza rappresenta un fattore importantissimo. Anche grazie al crowdfunding, siamo riconosciuti come il primo birrificio italiano condiviso: 620 Passi è una community fatta di amanti della buona birra e di ristoratori che la servono con orgoglio ai propri clienti».*

Ma è sufficiente inserire delle buone birre nel menu per cambiare le sorti di un locale? *«Fra i nostri associati* - spiega **Sonia Re**, Direttore Generale APCI - c*i sono diversi ristoranti che hanno sperimentato l'offerta di birre artigianali nel proprio menu e i risultati sono ottimi. Certo, la birra non si*

vende da sola, mettendola esclusivamente in carta. Deve essere indiscutibilmente buona, avere diverse tipologie per accontentare ogni palato, e soprattutto deve contenere una storia che possa essere raccontata da un buon maitre di sala, o dallo chef stesso, che la esalta come ingrediente e come abbinamento in degustazione, facendola diventare una vera esperienza».

Una storia di viaggi, laguna e sapori

Se le regole d'ingaggio sono queste, le birre del Birrificio 620Passi di Marano Lagunare, in Friuli, hanno tutto quello che serve per funzionare. Qualità eccellente, una storia fatta di pescatori, reti, luppoli pregiati e un mastro birraio che ha girato mezzo mondo per trovare i giusti equilibri di piacevolezza, profumi e soddisfazione del palato. È quello che ha dimostrato l'evento di degustazione che si è tenuto in questi giorni sulle sponde del Lago Maggiore da alcuni importanti chef APCI.
«Eravamo molto curiosi di provare queste birre, inizialmente più affascinati dalla startup dinamica, giovane e con la voglia di essere condivisa. Abbiamo così ordinato delle bottiglie per assaggiarle e siamo rimasti piacevolmente colpiti. La creatività si è risvegliata con mille idee e spunti di ricettazioni e abbinamenti con nuovi piatti. Da qui, l'idea di offrirle anche come aperitivo, magari con un appetizer, e la voglia di sperimentare nuove occasioni di consumo» ha raccontato Sonia Re.

Il valore della community

E così, da una degustazione nata dalla curiosità, stanno emergendo interessanti spunti di business che possono essere declinati a seconda della clientela e della tipologia di ristorazione. L'entusiasmo di far parte di un progetto che può crescere grazie al contributo di tutti, ha portato alla disponibilità da parte del Birrificio ad accordare importanti sconti per gli chef dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, con la possibilità di personalizzare le etichette per i locali che lo dovessero richiedere. *«Siamo molto orgogliosi di questa sinergia»* Ha commentato Caliari. *«Siamo convinti dell'importanza che ha per un ristoratore offrire ai clienti la "propria" birra. Il parere di APCI rappresenta per noi un grande attestato di stima e un'iniezione di ulteriore fiducia anche per i tanti investitori che in questi giorni stanno puntando sulla nostra campagna di equity crowdfunding».*
«Trovare nuove opportunità e offrire valore ai nostri associati è lo scopo primario di APCI» Ha commentato Sonia Re. *«Garantire ai nostri chef condizioni di vantaggio e la possibilità di essere i primi ad avere ottime birre artigianali, personalizzate per i propri locali, ci sembra un ottimo risultato».*

La campagna di crowdfunding

Ricordiamo che Birrificio 620PASSI ha in corso una campagna di crowdfunding di grande successo, che ha già raddoppiato l'obiettivo minimo raccogliendo oltre 170mila euro da 110 investitori. Si tratta del più importante caso di successo nel settore delle birre in Italia. La campagna è in fase di chiusura. Per investire è sufficiente cliccare su https://www.crowdfundme.it/projects/birrificio-620-passi/ e

scegliere l’importo da versare.