Taste Hunters by Krombacher, parte il tour che coinvolge chef e pizzaioli in tutta Italia

20230824150919krombacher-fcc5a5da

Krombacher lancia la nuova campagna digital dal titolo **“Taste Hunters by Krombacher”**. Chi sono i Taste Hunter per il birrificio tedesco? Esploratori di gusto, emozioni e sensazioni, desiderosi di sfamare la propria curiosità con menu densi di combinazioni inaspettate, tanto da sperimentare ogni giorno nuovi ristoranti, persone e culture.

La ricerca del “gusto naturale” è l'anima della campagna di Krombacher: un **viaggio attraverso il Bel Paese** che vede protagonisti i locali, dalle pizzerie ai ristoranti ai pub, vere eccellenze che raccontano le proprie storie e passioni. L’attività si divide in **tre macroaree**, con l’intento finale di far scoprire agli amanti della birra il gusto e la purezza unici di Krombacher. Tasted by Krombacher, un’avventura alla ricerca dei migliori locali in tutta Italia, si sposta in diverse regioni con la pubblicazione, ogni mese, di cinque diverse esperienze attraverso format coinvolgenti sui canali social.

Nel **Talenti Naturali Tour** vengono scoperti chef e proprietari di locali che si uniscono a Krombacher diventando dei veri “Talenti Naturali”. Ogni mese tre di loro, provenienti da diverse parti d’Italia, condividono con gli utenti i migliori abbinamenti cibo-birra, suggerendo le proprie idee culinarie. La **Caccia al Gusto Naturale** invece prevede la pubblicazione di contenuti speciali ogni trenta giorni. Si tratta di video a tema **cooking show** in stile intervista, in cui i locali più rappresentativi del territorio hanno l'opportunità di raccontare cosa significa per loro la ricerca del “gusto naturale” e perché hanno scelto Krombacher come birra. La massima espressione di questa collaborazione tra ristoranti e birrificio culmina con una creazione culinaria disponibile in ogni location.

“I volti, le storie e la passione: questi sono i valori che vogliamo raccontare in questo viaggio, visibile sui canali social e sulla landing page dedicata al progetto, con una serie di contenuti che raccontano la passione per il ‘gusto naturale’ e per la nostra birra da diverse prospettive”, dichiara **Davide Grossi**, Country Manager Italia di Krombacher. *“Crediamo fortemente nell’incontro tra Krombacher e i locali*

che la servono, in termini di qualità delle materie prime e di proposte naturali ed equilibrate".

A partire dalla Lombardia e dalla Toscana, il tour di Krombacher proseguirà nei mesi a venire coinvolgendo una selezione di attività trasversali e i migliori chef e pizzaioli d'Italia. Si parte dal Nord, in Lombardia con otto locali, tra cui **Lipen** - Pizzeria e Ristorante (Triuggio, Monza-Brianza), **La Taverna di Rugantino** (Lurago d'Erba, Como) e **Denis pizza di montagna** (Milano), pizzeria Tre Spicchi Gambero Rosso.

Denis Lovatel, che di quest'ultima è il proprietario, è finito nel radar di Krombacher per la sua **filosofia green** che si concretizza in un'idea di pizza in grado di coniugare sostenibilità e rispetto del territorio, come quella a base tradizionale, con pomodoro, fiordilatte, tarassaco e salsiccia abbrustolita, presentata in occasione del Talenti Naturali Tour. *"L'acqua* - spiega Lovatel - *è l'elemento principale del mio impasto. Essa proviene da una sorgente naturale delle Dolomiti e, per il suo basso residuo fisso e le sue proprietà, contribuisce alla croccantezza del risultato finale. Trovare un partner che abbia la mia stessa visione mi ha fatto innamorare della birra Krombacher, che è per me davvero eccezionale".*

In Toscana i Talenti Naturali individuati dal birrificio tedesco si trovano in tutta la regione, da Follonica a Prato, fino ad arrivare a Firenze. Tra gli 8 selezionati: The Green Store Pub "La Guerrina", Pizzeria Orto del Cigno e Il Vecchio e il Mare di **Pasquale Naccari e Mario Cipriano**, famoso ristorante di pesce e pizzeria Tre Spicchi Gambero Rosso. Quest'ultimo per Talenti Naturali Tour propone **una pizza che riprende i sapori della Campania**, dal fiordilatte di Napoli al pomodorino giallo del Vesuvio, aggiungendovi un tocco toscano con il prosciutto grigio del Casentino - presidio Slow Food stagionato per oltre 24 mesi - che valorizza ancora di più l'abbinamento con la Krombacher Pils. In questo locale le eccelse materie prime vanno ad arricchire la base della pizza proposta, leggermente più asciutta e croccante perché **cotta per soli 90 secondi nel forno a legna** e presentata in diversi impasti.
"Nella scelta dei nostri ingredienti - afferma **Pasquale Naccari** - *c'è una grandissima ricerca e una cura quasi maniacale. Il cliente ci dà degli input e noi ne facciamo tesoro cercando di portare a tavola un prodotto che li soddisfi. Nella storia di Krombacher esistono diversi elementi in comune con il nostro percorso. Abbiamo deciso quindi di offrire la loro birra nel nostro locale con l'obiettivo di vendere un prodotto di qualità"*

All'interno della landing page dedicata gli utenti hanno la possibilità di scoprire tutti i migliori locali Krombacher d'Italia attraverso **una mappa interattiva** con una descrizione e informazioni dettagliate sulle singole location.