I Masanielli: Birra del Borgo insieme a Francesco Martucci per la signature beer Futura

20231114132952birrahead-becbb5f1

Futura è la birra **creata a quattro mani da Birra del Borgo**, microbirrificio italiano entrato nel gruppo Ab Inbev, **con Francesco Martucci per la sua pizzeria "I Masanielli"**, da oltre 5 anni in testa alle più importanti classifiche del settore come migliore pizzeria al mondo.

"Quella con Birra del Borgo è una collaborazione di cui vado orgoglioso perché è una realtà che ha sempre creduto nel valore dell'italianità, che è un aspetto che coltivo da sempre" commenta **Francesco Martucci**. *"Sono convinto che questa collaborazione sarà un successo e che darà vita a un grande prodotto, una birra che rappresenterà al meglio l'eccellenza delle Golden Ale".*

La birra Futura è una Golden Ale: **birra di colore dorato** con schiuma abbastanza abbondante e persistente. Al naso presenta un **mix di sentori agrumati** con leggere **note di frutta tropicale** (sono utilizzati luppoli provenienti dagli Stati Uniti e dal Pacifico) arricchite da note fragranti che ricordano la crosta di pizza e sono originate da un mix cereali di malto d'orzo e malto di frumento. Al gusto è **modernamente amara** (25-30 IBU), bilanciata da un corpo medio e leggermente fresca. Abbastanza frizzante.

Alcol: un range 4,5 v/v%.

"Futura" è una **birra creata esclusivamente per I Masanielli** e sarà quindi possibile assaggiarla solo nella pluri-premiata pizzeria casertana.

COME NASCE UNA BIRRA PER IL MONDO HORECA?
Il mercato delle **birre artigianali** è in costante crescita in Italia e nel mondo, dove si stima che **nel**

2025 varrà 211 miliardi di dollari e un sempre maggior numero di ristoratori stanno ampliando la propria offerta anche con prodotti creati ad hoc. Birra del Borgo da anni lavora al fianco di chef, ristoranti, bar, operatori del settore, in Italia e all’estero, per creare birre che rappresentino **l’identità di una personalità, di una cucina, di un territorio, che rispecchino l'essenza del loro brand.**

"Birra del Borgo può offrire al mondo della ristorazione prodotti unici e di estrema qualità" afferma **Giampaolo Marchi**, Amministratore Delegato di Birra del Borgo. *"Siamo entusiasti di questa collaborazione con I Masanielli: Martucci è un maestro pizzaiolo che ha sempre dimostrato una grande sensibilità per la ricerca e l'innovazione. Siamo certi che questa collaborazione saprà sorprendere i suoi consumatori".*