Birrificio Angelo Poretti a Expo con la 7 Luppoli Non Filtrata

10434380-1599015173678540-8266207206961284803-n-cf0729f9

Birrificio Angelo Poretti, scelta come “Birra Ufficiale di Padiglione Italia” a Expo 2015, celebra l’arrivo dell’estate con un evento dedicato alla birra che i Mastri Birrai hanno creato appositamente per questa stagione: 7 Luppoli Non Filtrata L’Estiva. Il solstizio d’estate verrà salutato da un evento speciale organizzato da Birrificio Angelo Poretti in collaborazione con altre due eccellenze italiane partner di Padiglione Italia: Rigoletto Gelato e Cioccolato e Coldiretti. Per dimostrare, infatti, che quando l’Italia decide di fare sistema i risultati sono sempre eccellenti, Rigoletto Gelato e Cioccolato e Coldiretti saranno ospiti della Piazzetta Birra – “vestita” di un prato erboso per l’occasione – con attività ad hoc. Protagonista sarà, ovviamente, la birra creata per la stagione estiva, la 7 Luppoli Non Filtrata L’Estiva.

10393159_10204226763976169_6930932025972534967_nPer raccontarne al meglio i segreti e gli aromi i Mastri Birrai e i beer expert del Birrificio Angelo Poretti sono a disposizione dei visitatori per guidarli nell’assaggio e imparare a degustarla al meglio. L’Estiva sarà anche protagonista d’eccezione presso lo spazio Slow Food con il suo creatore, il Mastro Birraio Fabio Mazzocchi. 7 Luppoli Non Filtrata L’Estiva è una birra lievemente ambrata dal gusto deciso ma equilibrato, piacevolmente dissetante grazie alla nota amara conferita dall’intensa luppolatura, dalla giusta tostatura dell’orzo e del frumento maltati, non filtrata per mantenere integralmente il sapore e la complessa gamma aromatica della cotta. Il tutto si svolgerà in una rilassante ambientazione estiva, per godersi in totale relax l’arrivo della calda stagione nel contesto eccezionale di Expo 2015.

E per celebrare al meglio la natura socializzante della birra e la passione per la qualità, al fianco di Birrificio Angelo Poretti ci sono altre due eccellenze italiane, esponenti di spicco di Padiglione Italia: Rigoletto Gelato e Cioccolato - la gelateria artigianale di Padiglione Italia che offre ai visitatori di Expo Milano 2015 oltre trenta “Gelati delle Regioni” preparati ogni giorno con le eccellenze agro-gastronomiche del territorio italiano – mette letteralmente in fresco la birra del Birrificio Angelo Poretti proponendo in anteprima assoluta un gelato a base di birra, ovviamente 7 Luppoli Non Filtrata

L’Estiva. Arricchita con frumento, dalle intense note floreali e non filtrata, è la birra ideale per spegnere la sete e accendere il gusto nel periodo che va da giugno a settembre, anche nella versione da cono e coppetta.

Coldiretti – la principale Organizzazione degli imprenditori agricoli a livello nazionale ed europeo – nel suo spazio dedicato all’interno di Padiglione Italia racconta il legame tra l’economia e la società italiana e i suoi agricoltori attraverso un contatto diretto, vivo e concreto con i visitatori. Birrificio Angelo Poretti ha invitato Coldiretti a celebrare l’arrivo dell’estate attraverso la vendita di deliziose e fresche fette di melone in Piazzetta Birra, perfette per esaltare i profumi e la freschezza della birra nata proprio per celebrare la stagione calda. L’esperienza gustativa non finisce qui visto che la 7 Luppoli Non Filtrata L’Estiva sarà presto in vendita anche presso il Supermercato del Futuro di Coop in Expo, dove tutti i visitatori la potranno acquistare in bottiglia da 33 cl, come anche tutto l’assortimento di Birrificio Angelo Poretti.

Il mondo del Birrificio Angelo Poretti apre le sue porte al pubblico: iniziano le visite allo stabilimento! Le opportunità per conoscere la storia, l’eccellenza, la tradizione e l’innovazione di Birrificio Angelo Poretti non si limitano agli appuntamenti nella Piazzetta Birra a Expo 2015. Il debutto della stagione estiva segna un’altra importante novità: sul sito www.birrificioporetti.it, infatti, è finalmente possibile prenotare una visita nello storico stabilimento di Induno Olona – in provincia di Varese – dove sarà possibile assaporare l’atmosfera di fine ‘800 che solo il Birrificio Angelo Poretti è in grado di offrire grazie al suo caratteristico stile liberty industriale, al giardino botanico in cui è immerso l’intero sito produttivo e alla bellissima Sala Cottura, cuore pulsante dell’intero stabilimento. Sul sito si potranno, infatti, prenotare on line le visite allo stabilimento.
La storia del Birrificio Angelo Poretti inizia nel 1877, anno in cui Angelo Poretti realizza la prima cotta nello stabilimento di Induno Olona. Costruisce il suo birrificio in Valganna, scelta per l’acqua purissima delle sue fonti, elemento indispensabile per una birra di grande qualità. La stessa qualità, cura dei particolari e rispetto per la tradizione che hanno rappresentato, e lo fanno tutt’oggi, il sapore delle birre del Birrificio Angelo Poretti, caratterizzate dall’uso di differenti tipi di luppolo, aggiunti in diverse fasi della produzione. Una luppolatura inconfondibile in grado di dare vita a ricette che accompagnano il consumatore in un crescendo di gusto capace di soddisfare le preferenze di ogni palato (“3 Luppoli”, “Originale 4 Luppoli”, “Bock Chiara 5 Luppoli”, “Bock Rossa 6 Luppoli”, “7 Luppoli Non Filtrata” stagionale: La Fiorita, L’Estiva, La Mielizia, Ambrata, “8 Luppoli Saison”, “9 Luppoli”: IPA, Porter, Wit, “10 Luppoli”).

Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birrificio dal 2002, dopo un’ultra ventennale collaborazione, iniziata nel 1975 con la sigla dell’accordo per la produzione e commercializzazione in Italia dei marchi

Tuborg e Carlsberg. Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Selezione Angelo, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen. Nel 2011 Carlsberg Italia avvia una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMasterTM Modular 20, il sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO2 aggiunta. Questo nuovo sistema di spillatura permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità e di ridurre contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi d'infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita. Nel 2015 Birrificio Angelo Poretti è stata da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di "Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015".
Dal 1997 le gelaterie Rigoletto di Milano servono gelato artigianale, preparato su ricette esclusive con ingredienti genuini selezionati, abbinando ai gusti classici nuovi gusti sviluppati in collaborazione con i migliori maestri gelatieri nel rispetto più rigoroso della tradizione del gelato italiano. Rigoletto è presente a Milano con 4 punti vendita (nella storica sede di via San Siro e in via San Marco, piazza Po e via Cola di Rienzo) impostati e gestiti con la filosofia delle "gelaterie di quartiere" servite da un laboratorio centralizzato, oltre a un punto vendita itinerante per eventi e attività on-the-road. Rigoletto rappresenta la tradizione del buon gelato artigianale e del cioccolato italiano a Expo Milano 2015, all'interno di Padiglione Italia, come esclusivista dell'area tematica "Gelato e Cioccolato".