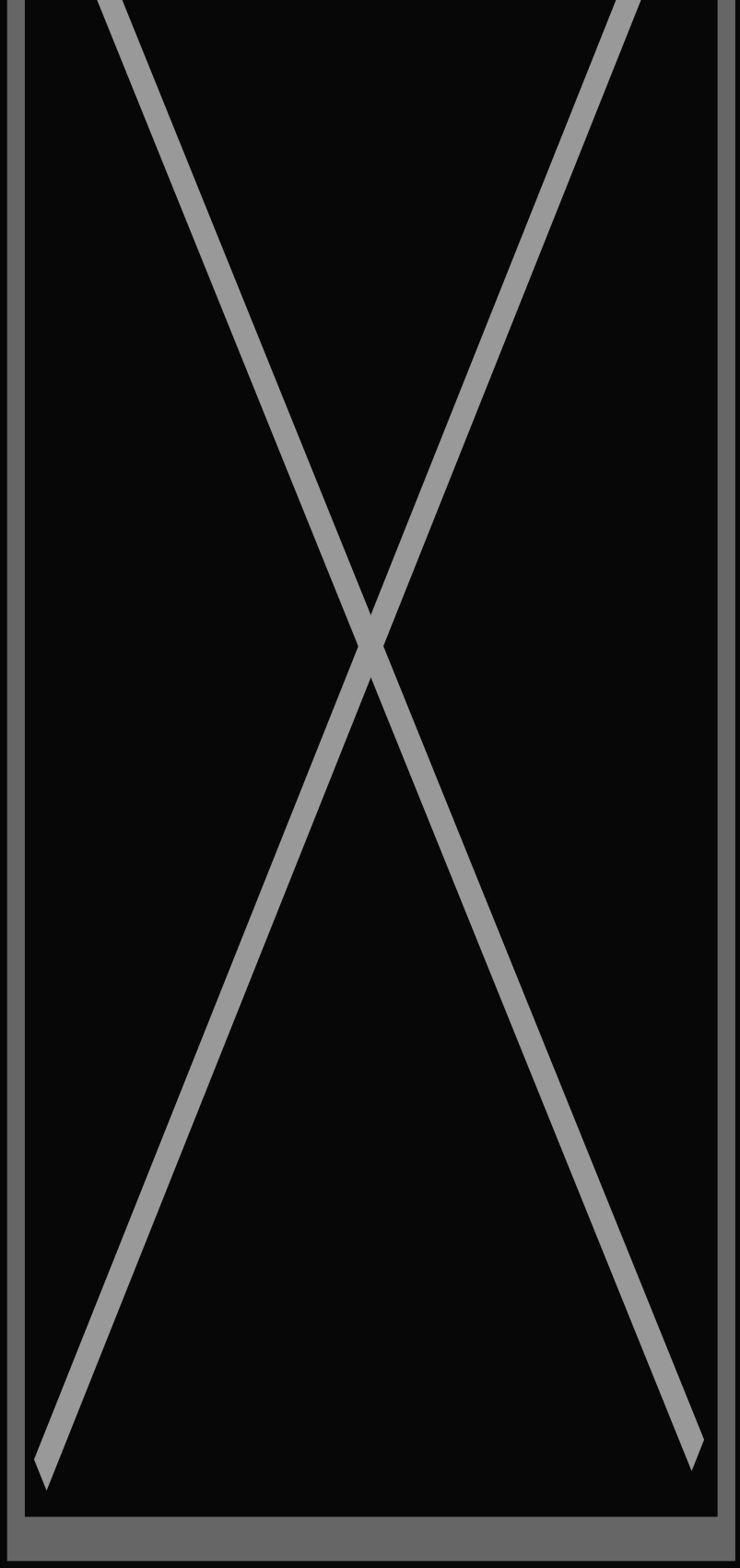
Premiata la nuova 10 Luppoli di Birrificio Angelo Poretti

angelo-brown-ale-c47552e6

La lounge del MIPAAF, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, in Padiglione Italia (Cardo Sud) a Expo, ospita la premiazione del Premio Cerevisia 2015, il concorso annuale diretto a promuovere la produzione, la commercializzazione e il consumo di birra di qualità e a premiare le eccellenze birrarie del nostro Paese. Lo scorso 3 giugno infatti, sono state riconosciute col celebre Premio birrario, nella sezione Nord Italia, le birre Selezione Angelo Brown Ale e 10 Luppoli di Birrificio Angelo Poretti, rispettivamente al primo e al secondo posto nelle categorie di riferimento.



A Selezione Angelo Brown Ale è stato

persistente, corpo pieno e personalità carismatica, al naso è possibile percepire il vibrante aroma di liquirizia che si ritrova anche nel gusto arricchito da note di cacao e caffè. Insieme all'ambrata Pale Ale, Angelo è una selezione di birre a produzione limitata create dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti secondo una sapiente e raffinata interpretazione - artigianale nello spirito - di ricette che appartengono alla storia della birra.

La nuova 10 Luppoli di Birrificio Angelo Poretti, invece, è stata premiata come seconda classificata nella categoria Bassa Fermentazione per il Nord Italia: una birra chiara, dal perlage fine ed elegante, che racchiude al suo interno 10 luppoli diversi provenienti da tutto il mondo. Nata per celebrare la presenza di Birrificio Angelo Poretti a Expo 2015 in qualità di "Birra Ufficiale di Padiglione Italia", ha un "tocco" tutto italiano dato dal lievito utilizzato per la seconda fermentazione, in quanto è lo stesso adottato per la spumantizzazione.

Il Premio Cerevisia è il concorso annuale riservato alle birre ottenute da birrifici con impianti produttivi di proprietà e sede legale situati sul territorio italiano, si propone di valorizzare le birre italiane provenienti dai diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando le migliori birre di qualità, sostenendo gli operatori del settore con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale ed a commercializzare il proprio prodotto.

Suddivise per tipo di fermentazione (alta o bassa) e per aree geografiche (nord, centro, sud e isole), il concorso premia le tre migliori birre classificate, sulle basi delle votazioni espresse da una giuria di degustazione che opera con il metodo del Panel test ed in base ad un apposita scheda sensoriale.

"Siamo molto felici di ricevere questo premio che riconosce la qualità, la storicità e la territorialità dei nostri prodotti qui a Expo 2015 dove, con la nostra Piazzetta della Birra, ci sentiamo come a casa visto che siamo stati scelti da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in veste di Birra Ufficiale di Padiglione Italia" afferma Alberto Frausin - Amministratore Delegato di Carlsberg Italia. *"Voglio ringraziare i nostri Mastri Birrai che con la loro bravura e continua ricerca di innovazione hanno saputo creare birre eccezionali in grado di distinguersi in questa importante competizione"*.

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” in lattina – IPA, Wit e Porter – “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 scelta da Padiglione Italia per rappresentare l’eccellenza birraria italiana in qualità di “Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015”. Info su www.birrificioporetti.it e www.carlsbergitalia.it