Nuovi appuntamenti ad Expo con birra Poretti

poretti-59be9f9a

Birrificio Angelo Poretti, scelta come "Birra Ufficiale di Padiglione Italia" e riconosciuta dalla Regione Lombardia come Prodotto Tipico Lombardo in qualità di Birra della Valganna, da ormai 140 anni propone ai suoi consumatori una famiglia di birre con caratteristiche distintive per colore, sentori, ingredienti, luppolature e gradazione alcolica, concepite per accompagnare le diverse occasioni di consumo nell’arco della giornata.
Birre che si sposano perfettamente con i prodotti e i piatti della tradizione italiana in cui trovano il massimo risalto profumi e fragranze. Per questo motivo, Birrificio Angelo Poretti ha scelto di ospitare al’’interno della sua Piazzetta Birra al centro di Padiglione Italia, tra il Cardo e il Decumano, 24 dei migliori produttori di eccellenze agroalimentari italiane selezionati da ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Infatti, la collaborazione con ALMA - iniziata ormai da diversi anni - ha l'obiettivo di realizzare ricette e accostamenti culinari sapienti in grado di esaltare tipicità DOP, IGP e Presidi Slow Food che trovano nella stagionalità e nella provenienza il proprio punto di forza.

Come di consueto, **l'appuntamento previsto per martedì 22 settembre** vedrà in scena la Valle D'Aosta con la Fontina DOP dell'Institut Agricole Régional, un formaggio a crosta lavata che si produce naturalmente durante il processo di stagionatura in grotte naturali con umidità del 90% e temperatura media 8-10°C, condizioni ideali per lo sviluppo di una microflora superficiale composita che viene progressivamente selezionata dai continui interventi di frottage e salatura a secco, e la Calabria con i suoi salumi più tipici prodotti dall'Azienda San Vincenzo di Spezzano Piccolo (CS) secondo ricette antiche tramandate di generazione in generazione e amalgamate con la ricerca e la tecnologia odierna, per un risultato di alta qualità che garantisce ai consumatori prodotti eccellenti, capaci di conquistare il cuore.

Queste 2 eccellenze saranno protagoniste della degustazione in abbinamento alla 7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia, una birra autunnale dall'elevata intensità olfattiva, aspetto opalescente e corpo strutturato, aromatizzata al miele di castagno degli apicoltori CONAPI-MIELIZIA (Consorzio Nazionale Apicoltori).

Per saperne di più www.iaraosta.it e www.sanvincenzosalumi.it

Le degustazioni, gratuite con l'acquisto della birra in accostamento suggerita, si terranno presso la Piazzetta Birra di Birrificio Angelo Poretti in EXPO alle 13,00/14,00/15,00/16,00/17,00/18,00.

Per maggiori informazioni sull'intero palinsesto degli appuntamenti di Birrificio Angelo Poretti a EXPO 2015 www.birrificioporetti.it

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 scelta da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di "Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015".