Stone Brewing apre a Berlino e punta all’Italia con Ales & Co

stone-birra-1-aa8cbfbd

La decisione è stata presa dopo aver esaminato più di 130 siti in 9 Paesi. Stone Brewing, il 10° birrificio artigianale americano, ha scelto Berlino per il suo primo impianto di produzione europeo, creato all’interno di un’ex fabbrica di inizio Novecento. E da qui lancia la sfida alle bionde europee. Si tratta infatti di passo importante per la storia del birrificio californiano, nato nel 1996 con la mission di offrire agli amanti americani del luppolo una valida alternativa alla birra industriale.

«Il nostro obiettivo - racconta Greg Koch, ceo di Stone Brewing al sito Italia in Tavola - è aiutare i birrifici artigianali europei a cambiare le aspettative dei consumatori sulla birra. Del resto è quello che abbiamo fatto e facciamo negli Usa: dare alle persone la libertà di scegliere». Un cambiamento che interesserà anche l’Italia, dove Stone Brewing ha affidato la distribuzione ad **Ales & Co**.

Oltre al nuovo birrificio (dalla capacità produttiva di 180mila ettolitri di birra all’anno, che verranno imbottigliati in Keg e lattine d’alluminio), la struttura berlinese - racconta il sito GqItalia -, ospita anche un “Bistrot & Gardens”, un ristorante immerso nel verde dove poter assaporare un menu ispirato alle culture di tutto il mondo, realizzato con prodotti a chilometri zero. Le ricette delle birre, invece, resteranno quelle originali californiane.