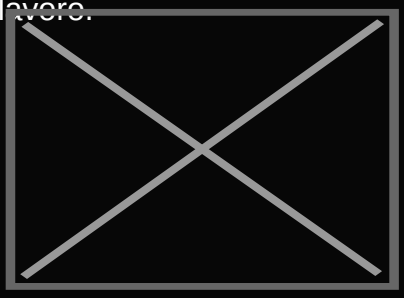
Ichnusa festeggia il 50° anniversario del suo birrificio

nf-bicchiere-8b3c2016

Quest’anno Birra Ichnusa festeggia il 50° anniversario del birrificio di Assemini, il più antico in Sardegna. Un traguardo importante per una birra che da oltre cent’anni è sinonimo ed espressione concreta della terra da cui nasce e del carattere delle persone che la abitano. Il birrificio di Assemini è il più antico birrificio presente in Sardegna e si estende su un’area di oltre 160.000 metri quadrati. Conta 81 dipendenti e rappresenta un’eccellenza in termini di processo produttivo e sicurezza sul lavoro.



Tradizione, con un procedimento di produzione che segue regole lontane nel tempo, e innovazione, con importanti investimenti in tecnologia: questi i punti di forza per produrre una birra di qualità. Motivo di orgoglio è anche l’importante impegno sul fronte della sostenibilità: nel corso degli ultimi 4 anni (2013-2017) il birrificio è riuscito a ridurre del 49% i kg di CO_2 emessi in atmosfera, del 10% i consumi di energia elettrica, del 20% i consumi di energia termica e del 6% di acqua.

Ichnusa, da sempre, cresce insieme alla comunità nella quale opera, contribuendo allo sviluppo e creando valore aggiunto in Sardegna. In un recente studio di Althesis è stato calcolato il valore creato dalla presenza congiunta del birrificio e del marchio in Sardegna e, sommando le ricadute dirette, indirette e indotte, il valore condiviso creato nel 2015 ha superato i 200 milioni di euro.

Un birrificio che diventa sempre più importante per il territorio. *“Abbiamo incrementato gli investimenti in Sardegna* - commenta **Franco Zurru**, Direttore del Birrificio - *questo consentirà al sito produttivo di*

crescere, perché la produzione è il vero cuore pulsante di Ichnusa. Vogliamo continuare a crescere e produrre birra di grande qualità, con il carattere vero della nostra terra".



UNA NUOVA BIRRA NON FILTRATA: PROFUMI E AROMI PURI COME LA SUA TERRA D'ORIGINE, IN UNA BOTTIGLIA STORICA

L'ultima nata di casa Ichnusa è una birra non filtrata, a bassa fermentazione, 100% puro malto d'orzo. La ricetta utilizza malto d'orzo chiaro e malto d'orzo caramello, una miscela che conferisce a Ichnusa Non Filtrata un gusto rotondo, regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca, che accompagnano un piacevole, fragrante ricordo di crosta di pane. A renderla unica l'assenza del trattamento di filtrazione: a fine processo, invece di essere filtrata, viene lasciata decantare naturalmente nei tini di fermentazione. Corposa, equilibrata e dal gusto amabile, Ichnusa Non Filtrata conserva i lieviti in sospensione e ha un aspetto piacevolmente velato. È una birra che raccoglie la migliore tradizione birraria. Sono i piccoli e sapienti gesti del mastro birraio a scandirne il processo produttivo, che termina con la gettata finale di luppolo, fatta a mano come un tempo e che regala a Ichnusa Non Filtrata quel suo aroma inconfondibile. L'esclusività di Ichnusa Non Filtrata è sottolineata anche dalla sua bottiglia: una forma unica che esprime la storia del marchio, lo spirito selvaggio e puro della sua terra di origine. Diversa nel gusto e nella forma rispetto a tutte le birre presenti sul mercato.

ANIMA SARDA: 4 MORI E LE PERSONE CHE LA PRODUCONO IN ETICHETTA

Un nuovo logo tributo alla sua anima sarda, mostrata orgogliosamente attraverso il richiamo alla bandiera. Le figure dei quattro mori acquistano carattere, mentre il rosso della bandiera sarda diventa centrale. Il nuovo logo viene declinato su tutte le bottiglie di Ichnusa e Ichnusa Non Filtrata, rendendo ancora più iconica l'immagine del marchio. Un'etichetta importante che, sul retro, riporta la fotografia di coloro che ogni giorno lavorano con passione e dedizione alla produzione di una birra fatta a regola d'arte.