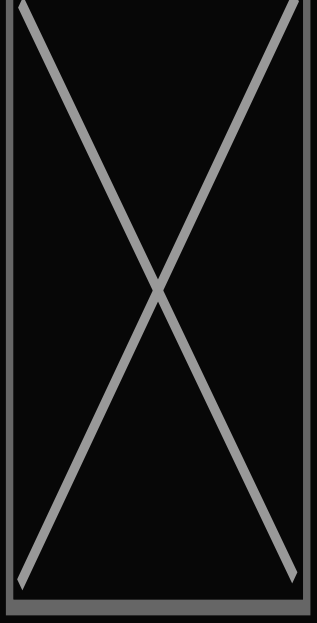
Giornata mondiale della birra: si brinda con Collesi

2-collesi-birra-artigianale-triplo-malto-16283e66

È la giornata mondiale dedicata alla birra. Venerdì 2 agosto non c'è nulla di meglio che brindare con un fresco boccale di birra "mondiale". La birra artigianale Collesi, storico microbirrificio di Apecchio (Pesaro-Urbino, Marche), dalla sua fondazione, nel 2007, ha fatto incetta di riconoscimenti internazionali che l'hanno decretata la birra italiana artigianale più premiata al mondo. È passata da poco la prima metà dell'anno, e anche il 2019 si prospetta un altro anno "mondiale". Sono più di 150 riconoscimenti ottenuti fino a oggi, gli ultimissimi ricevuti nei mesi scorsi in occasione degli Australian International Beer Awards e dei Tasting World Beer Championships che si sono svolti a giugno a Chicago.

Tra le birre "mondiali" 2019 spiccano la Rossa e la Triplo Malto, entrambe non pastorizzate e a rifermentazione naturale in bottiglia, come tutta la gamma delle otto birre artigianali. Sinonimo di eccellenza brassicola per la loro produzione artigianale, le birre Collesi sono realizzate grazie alla sapiente arte di birrificazione dei mastri birrai che seguono l'antica ricetta belga, e solo con materie prime di qualità. Tra queste l'acqua purissima del Monte Nerone, una fra le migliori in Europa per birrificare, e gli orzi coltivati nelle tenute che circondano lo stabilimento, a circa 700 metri di altitudine sull'Appennino marchigiano.



La Rossa Collesi è caratterizzata da intensi profumi e aromi di caramello e nocciole tostate, insieme a delle note speziate che le conferiscono un grande carattere gustativo e una forte persistenza aromatica. È una birra a tutto pasto, che accompagna con eleganza formaggi stagionati come il grana padano o il parmigiano reggiano, carni bianche e delicate ma anche golosi dessert al cioccolato a conclusione del pasto. La Triplo Malto Collesi, invece, è una birra dalla forte personalità, ma al contempo morbida. Fragrante nel sapore e nei profumi, sprigiona note di pesca e albicocca, vaniglia e miele. Anch'essa birra da tutto pasto, bionda e corposa, è perfetta in abbinamento a piatti complessi come risotti, pasta ripiena di carne, arrosti, ma anche con gustosi formaggi erborinati.

«Nella giornata mondiale della birra ci fa piacere festeggiare il nostro lavoro e il grande impegno che investiamo dal più di dieci anni nel nostro birrificio, nell'utilizzare ingredienti sempre più a km zero e nel realizzare un prodotto eccellente che ci permetta di dare risalto anche al nostro territorio» racconta **Giuseppe Collesi**, CEO e fondatore dell'azienda. *«Siamo una birra artigianale "mondiale" perché la qualità delle nostre birre è riconosciuta come tale, dagli esperti che ci assaggiano in occasione delle grandi competizioni internazionali ma soprattutto dai consumatori, sempre più attenti, che ne apprezzano l'originalità del gusto e dei profumi».*