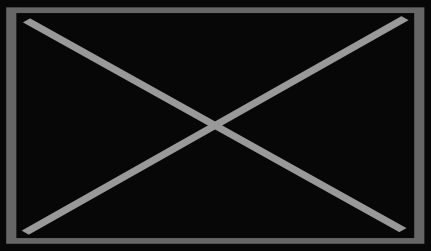
Nastro Azzurro racconta la raccolta del Mais Nostrano

nastro-azzurro-foto-prodotto-4f8841c9

Una distesa color oro brilla sotto i raggi del sole, accompagnata da un leggero venticello di fine estate. Il protagonista indiscusso è il Mais Nostrano che risplende nella suggestiva cornice di Casalmoro (MN), dove Nastro Azzurro ha dato il via, insieme agli agricoltori della propria filiera, alla raccolta del suo ingrediente distintivo. La superficie del nostro Paese dedicata alla coltivazione del mais è pari a circa 1 milione di ettari, di cui quasi 600 sono destinati al Nostrano Peroni, che sono così suddivisi: 180 ettari in Piemonte – area sud di Torino, Cuneo e Canavese – 200 ettari in Veneto e 200 ettari in Lombardia. Eccellenza del Made in Italy, realizzata appositamente per Nastro Azzurro, il Mais Nostrano ha origini risalenti ad antiche varietà di mais italiane Nostrano dell'Isola, Scagliolo Marne e Marano, e contribuisce a donare alla birra il suo gusto unico, secco e rinfrescante della birra italiana più bevuta al mondo.

Quello della raccolta del Mais Nostrano è il momento durante il quale il Brand può celebrare l'esperienza e il lavoro che porta alla produzione di un prodotto di eccellenza del Made in Italy, dal campo alla tavola, un percorso raccontato anche con la special edition Nastro Azzurro Mais Nostrano - Qualità Certificata, disponibile in esclusiva in tutti gli store Esselunga. Con questo progetto, lanciato il 18 maggio 2020, Nastro Azzurro è il primo brand birrario di rilevanza Nazionale a tracciare in blockchain il suo ingrediente distintivo: così il brand raccoglie la sfida di fornire in tempo reale al consumatore le informazioni relative alla catena di approvvigionamento della materia prime che compongono il prodotto che tiene in mano, nonché i processi di trasformazione e di preparazione utilizzati per la sua realizzazione. Tramite QR code il consumatore può accedere a tutta una serie di contenuti ed informazioni certificate relative al Mais Nostrano e al suo percorso dal campo alla tavola, passando per i vari step della filiera produttiva.



“La filiera agroalimentare di qualità è un asset strategico per Nastro Azzurro, che utilizza materie prime italiane e collabora con gli attori della propria catena del valore. Il legame con l’agricoltura costituisce un tassello fondamentale del nostro processo produttivo, grazie anche al Mais Nostrano, le cui caratteristiche organolettiche si sono rivelate da sempre molto adatte a soddisfare le richieste dei nostri mastri birrai nella creazione della birra di eccellenza Nastro Azzurro. Con la nostra Special Edition Mais Nostrano – Qualità Certificata, in esclusiva presso Esselunga, abbiamo inoltre dato vita ad un vero e proprio certificato digitale che garantisce la relazione tra il produttore, il rivenditore e il consumatore finale, fissando una fotografia immutabile e sicura di tutti i passaggi, dalla coltivazione all’imbottigliamento.” - dichiara **Francesca Bandelli**, Marketing & Innovation Director Birra Peroni.