Aperisardo, l'unico aperitivo firmato Ichnusa, arriva a Roma e Milano

locandina-aperisardo1-58d22637

Ichnusa, la Bionda più amata di Sardegna, si conferma sempre vicina ai suoi appassionati consumatori che ne apprezzano, da oltre cent’anni, la sua lunga tradizione e il carattere genuino.

Per questo, Ichnusa ha deciso di uscire dai confini isolani e dare appuntamento a tutti i sardi che abitano a Milano e Roma per un originale Aperisardo.

Il primo aperitivo 100% Made in Sardegna che, ispirandosi ai sapori tipici della regione, abbina a sfiziose pietanze un’inconfondibile Birra Ichnusa.

Dai salumi di Maracalagonis (CA), paese noto per “su sirboni”, ossia il cinghiale, simbolo dell’ambiente agreste sardo, al pane carasau del cuore dalla Barbagia fino a pecorino e caprino prodotti nel comune di Selargius (CA): un gustoso viaggio attraverso le tradizioni culinarie della Sardegna guidato dalla Birra che, da 100 anni, è il simbolo dell’isola.

Un appuntamento imperdibile per una serata insieme a Ichnusa, la birra che si è affermata, per storia, diffusione e consumo, una vera e propria passione condivisa non solo in Sardegna ma su tutto il territorio.

Ichnusa è “la birra di Sardegna” per eccellenza, amata e apprezzata da oltre un secolo non solo per le sue caratteristiche, ma anche per la sua lunga tradizione che l’ha portata ad essere un vero simbolo dell’isola.
Ichnusa è prodotta nello stabilimento di Assemini (CA), uno dei birrifici più moderni ed efficienti in Italia ma, soprattutto, il più grande presente sul territorio sardo, con una produzione annua di circa 600.000 hl.
Ichnusa è oggi presente nel canale Modern Trade e Ho.re.ca. nelle versioni Ichnusa, Ichnusa Speciale e Ichnusa Cruda.