

## Nasce la partnership tra Krombacher e Gambero Rosso



**Krombacher ha scelto l'Italia, culla della più apprezzata enogastronomia, dello stile e del buon vivere, per sviluppare ulteriormente il suo brand, condividendo la sua filosofia e il DNA con il claim IL GUSTO DELLA BIRRA NATURALE.**

Una missione fatta di valori improntati al **massimo rispetto per le materie prime**, i metodi di produzione tradizionali, **il territorio, le persone e l'ambiente**. Una realtà che ha incontrato pienamente la visione, la passione e la cultura aziendale de IL GAMBERO ROSSO, da oltre 35 anni la più importante piattaforma in Italia per la comunicazione enogastronomica, nonché punto di riferimento imprescindibile per il comparto, attraverso le sue celebri Guide strumento di rating.

**“KROMBACHER-GAMBERO ROSSO BEER OF CHOICE”**: come nasce una partnership per l'eccellenza

Dopo l'apertura nel 2021 della filiale italiana di Krombacher sotto la guida Davide Grossi, Country Director Italia, il marchio tedesco, precedentemente presente nel nostro mercato attraverso importatori, ha avviato il suo **sviluppo in modo diretto**. Fra le attività più rilevanti: la partecipazione, nella primavera 2022 al [Beer&Food Attraction di Rimini](#). Un'esperienza

estremamente positiva per la gamma Krombacher dal gusto fresco e natural: caratteristiche che si sposano con i migliori piatti, creando connubi olfattivi e gustativi di grande piacere.

L'autorevole partnership con **IL GAMBERO ROSSO** è giunta dopo un percorso di conoscenza reciproca diretta e approfondita, che ha portato l'AD di Gambero Rosso Luigi Salerno fino alla fonte della birra Krombacher, a Krombach, fra le fitte foreste ai piedi dei Monti Rothaar nella Renania Settentrionale, in Westphalia. Qui ha potuto apprezzare l'altissima qualità dei prodotti e i metodi di produzione originali che risalgono al 1803 e da allora in continua evoluzione, coniugando innovazione, tradizione nel pieno rispetto dell'ambiente.



Con questo accordo **Krombacher diventa**, in esclusiva di

settore, **partner di tre storiche guide di Gambero Rosso per le edizioni 2023 e 2024**: Guida Ristoranti d'Italia con il nuovo premio speciale "No Food Waste" dedicato al locale che combatte con azioni concrete lo spreco alimentare; Guida Roma e il meglio del Lazio con il premio speciale "La Novità dell'Anno" avvenuta lo scorso luglio a Palazzo Brancaccio a Roma e Guida Pizzerie d'Italia con il premio speciale Miglior Carta delle bevande che verrà **presentata a Napoli il prossimo 22 settembre**. Krombacher sarà inoltre protagonista allo stand di Gambero Rosso al Vinitaly 2023, dove potrà parlare e raccontare i suoi prodotti a ospiti e visitatori.

Una **partnership che aprirà la strada anche a nuove iniziative** con Gambero Rosso indirizzate sia agli operatori specializzati, che al consumatore finale, che vedono protagonista la birra Krombacher unirsi alle migliori proposte di piatti gourmet e pizze d'autore, per celebrare la convivialità e l'eccellenza sia in Italia che all'estero.

*"Questa partnership lancia un messaggio forte e accreditato sulla eccezionale qualità e naturalità delle nostre birre, afferma **Davide Grossi**, Country Director Krombacher Italia. Il nostro focus è oggi nel canale horeca, pub, pizzerie ed anche enoteche che condividono la nostra filosofia di alta*

*qualità e naturalità. Vogliamo farci conoscere e apprezzare da un pubblico a cui piace fare nuove esperienze, che frequenta locali riconosciuti, persone curiose e attente a uno stile di vita sempre più sostenibile. Insieme a Gambero Rosso, siamo certi di aver intrapreso la strada migliore per unire tutta l'autenticità dei nostri prodotti al cibo, un binomio vincente nello scenario gastronomico italiano ed anche estero, dove la birra è sempre più apprezzata come compagna ideale di tante preparazioni".*

*"Siamo felici di questa partnership con il leader della birra Premium tedesca - dichiara **Luigi Salerno**, Amministratore Delegato di Gambero Rosso - una joint-venture che conferma la nostra grande attenzione al settore beverage a 360°. Krombacher sarà protagonista insieme a noi durante le presentazioni delle nostre principali guide e, presto, sarà al nostro fianco nelle nostre numerose attività internazionali".*