



**La 4 Luppoli Originale di Birrificio Angelo Poretti  
si aggiudica il 3° posto nella categoria "Alcolici & Birra"  
(1° birra assoluta) ai Brands Award 2014**

Milano, 16 luglio 2014 – La **4 Luppoli Originale** di **Birrificio Angelo Poretti** è stata premiata **giovedì 10 luglio** presso I Chiostrì di San Barnaba, a Milano, con il **3° posto ai Brands Award 2014** nella categoria "Alcolici & Birra", 1° birra assoluta tra i prodotti in nomination. Brands Award è il premio dedicato alle migliori marche dei beni di consumo **promosso e organizzato da GDOWEEK** e da **MARK UP** – con la collaborazione di IRI, Toluna e Blogmeter e con il patrocinio di GS1 Italy.

**Brands Award**, arrivata quest'anno alla sua quindicesima edizione, è l'unica iniziativa che **premia le migliori "performance" annue di marca nei beni di largo consumo** attraverso criteri oggettivi (dati di vendita IRI) e riconoscibili che coinvolgono i consumatori finali, il giudizio dei manager della GDO e il giudizio di esperti del settore.

A ritirare il premio **Andrea Negro**, Direttore Commerciale Carlsberg Italia e **Valentina Marchetti**, brand manager Birrificio Angelo Poretti, che hanno accolto la notizia con queste parole: *"Siamo orgogliosi di ricevere questo premio che rappresenta un importante traguardo per il Birrificio Angelo Poretti. Abbiamo una storia di oltre 130 anni, ma il marchio Birrificio Angelo Poretti così come lo conosciamo ora, con in particolare l'evidenziazione dei caratteristici luppoli sul pack che ne indicano la progressiva complessità di gusti, è molto giovane. Il marchio, però, è riuscito in breve tempo ad affermarsi tra i consumatori, in particolare tra i "pionieri" del food and beverage, sempre alla ricerca di quelle novità che fanno della qualità il loro plus. Questo risultato è da attribuire al profilo artigianale nello spirito, all'innovazione e alla qualità di prodotto che caratterizzano tutte le birre della famiglia del nostro marchio. Un prodotto italiano che, soprattutto grazie alla sua qualità e al forte legame con il territorio che le ha dato i natali, è stato recentemente riconosciuto come Prodotto Tipico Lombardo con il nome di Birra della Valganna. Inoltre, è stato scelto come Birra Ufficiale di Padiglione Italia a Expo 2015, in rappresentanza dell'eccellenza birraria italiana: altro grande elemento di orgoglio che ci permetterà di diffondere ulteriormente la qualità del nostro marchio".*

La storia del Birrificio Angelo Poretti inizia oltre un secolo fa, nel 1877, anno in cui Angelo Poretti realizza la prima cotta nello stabilimento di Induno Olona. Costruisce il suo birrificio in Valganna, scelta per l'acqua purissima delle sue fonti, elemento indispensabile per una birra di grande qualità. La stessa qualità, cura dei particolari e rispetto per la tradizione che hanno rappresentato, e lo fanno tutt'oggi, il sapore delle birre del Birrificio Angelo Poretti, caratterizzate dall'uso di differenti tipi di luppolo, aggiunti in diverse fasi della produzione. Una luppolatura usata in modo inconfondibile in grado di dare vita a ricette che accompagnano il consumatore in un crescendo di gusto capace di soddisfare le preferenze di ogni palato ("3 Luppoli", "Originale 4 Luppoli", "Bock Chiara 5 Luppoli", "Bock Rossa 6 Luppoli", "7 Luppoli Non Filtrata" invernale, estiva e primaverile).

Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birrificio dal 2002, dopo un'ultra ventennale collaborazione, iniziata nel 1975 con la sigla dell'accordo per la produzione e commercializzazione in Italia dei marchi Tuborg e Carlsberg. Nel rispetto dei valori di Angelo Poretti e delle "Golden Words" (la filosofia del fondatore J.C. Jacobsen) incise nel 1882 sul Dipylon Gate all'entrata di Carlsberg a Copenhagen, Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Carlsberg Elephant, Carlsberg Special Brew, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen.

Nel 2011 Carlsberg Italia avvia una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster™ Modular 20, il nuovo sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO<sub>2</sub> aggiunta. Questo nuovo sistema di spillatura permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità e di ridurre contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi d'infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita. Nel 2015 Carlsberg Italia parteciperà a EXPO 2015 con Birrificio Angelo Poretti, birra ufficiale del Padiglione Italia.

[www.birrificioporetti.it](http://www.birrificioporetti.it) - [www.carlsbergitalia.it](http://www.carlsbergitalia.it) - [www.drinkdifferent.net](http://www.drinkdifferent.net)

@BirraPoretti - @CarlsbergItalia

[www.facebook.com/BirrificioAngeloPoretti](https://www.facebook.com/BirrificioAngeloPoretti)

**Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito [www.beviresponsabile.it](http://www.beviresponsabile.it)**

**Ufficio Stampa**

Aida Partners Ogilvy PR,

Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650

Sara Della Noce: [sara.dellanoce@aidapartners.com](mailto:sara.dellanoce@aidapartners.com)

Eleonora Quesito: [eleonora.quesito@aidapartners.com](mailto:eleonora.quesito@aidapartners.com)

**Carlsberg Italia**

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940

Laura Marchini: [laura.marchini@carlsberg.it](mailto:laura.marchini@carlsberg.it)