



Birra Ufficiale - Official Beer Partner

Selezione Angelo e Birrificio Angelo Poretti portano il gusto e l'arte del saper fare birra italiana di qualità al Vinitaly

**22 – 25 marzo 2015, Verona Fiere, Verona
TENSOSTRUTTURA C, STAND B27**

Verona, 22-25 marzo 2015 – Momenti di degustazione, incontri con Beer Expert e produttori, aperitivi con Dj Set e performance artistiche giornaliere di giovani e affermati artisti contemporanei. Un connubio tra birra e arte, e non solo, è quanto **Birrificio Angelo Poretti** offrirà a coloro che visiteranno il suo stand a **Vinitaly**, la principale manifestazione di riferimento del settore vinicolo, dal 22 al 25 marzo a Verona.

Cosa ci fa una birra ad un evento che rappresenta nel mondo tutta l'esperienza vitivinicola nazionale? La risposta risiede nell'eccellenza qualitativa dei prodotti della famiglia Birrificio Angelo Poretti, ricette che accompagnano il consumatore in un crescendo di gusto capace di soddisfare le preferenze di ogni palato: 3, 4, 5, 6, 7, 8 luppoli e, soprattutto, **Selezione Angelo**.

Quest'ultima offre due birre a produzione limitata – una **Brown Ale** e una **Pale Ale** - create dai mastri birrai del **Birrificio Angelo Poretti** con cura alto-artigianale secondo una sapiente e raffinata interpretazione di ricette che appartengono alla storia della birra, ideali per abbinamenti elettivi ai cibi e degustazioni gourmet. Caratteristiche che le collocano presso quei **luoghi** (e **occasioni di consumo**) dove è possibile godere e apprezzare il **carattere particolare e unico** di queste birre: **enoteche, beer shop e gourmet market** (ma anche ristoranti, pub e hotel).

Nello spazio multifunzionale di **Birrificio Angelo Poretti** al Vinitaly, i capolavori prodotti dai mastri birrai saranno da spunto per gli appuntamenti artistici **Selezione Angelo Live Art**, una serie di **4 live performance** ispirate ai valori di **Selezione Angelo**, con la collaborazione di **PICAME**, web magazine italiano dedicato alle **arti visive**, e **Fargo**, agenzia di **design consultancy**.

Ogni giorno - dalle 10.00 alle 18.30 – opere di 4,5 mq verranno realizzate ed esposte negli spazi dello stand, trasformandolo nella galleria temporanea di quattro apprezzati artisti di fama internazionale: **Stefano Pietramala** (22 marzo), **Giò Pastori** (23 marzo), **Paola Rollo** (24 marzo), **Gloria Pizzilli** (25 marzo).

Ma le sorprese non finiscono qui. Oltre al connubio birra e arte, non può mancare quello che **sposa la birra italiana con il food di qualità**.

Lunedì 23 marzo, dalle 16,30 alle 17,30, **Selezione Angelo Brown Ale e Pale Ale** e la nuova **8 Luppoli Saison** saranno indiscusse protagoniste di un esclusivo momento di degustazione organizzato all'interno dello spazio Agorà presso il Padiglione Sol&Agrifood. Qui, **Silvia Rossetto**, Beer Expert e Brand Manager del Birrificio Angelo Poretti, presenterà le birre in abbinamento ai prodotti del **Consorzio del Parmigiano Reggiano**.

Tutti i giorni dalle 12,00 alle 14,00, sarà, inoltre, possibile degustare le birre della famiglia del Birrificio Angelo Poretti: Selezione Angelo (Brown Ale e Pale Ale), "Originale 4 Luppoli", "Bock Chiara 5 Luppoli", "Bock Rossa 6 Luppoli", "7 Luppoli Non Filtrata La Fiorita", "8 Luppoli Saison".

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it

Le birre saranno degustate in abbinamento a prodotti che rappresentano l'eccellenza italiana gastronomica: dal *Carpaccio Celtico di Chianina* di **Marco D'Oggiono Prosciutti** al *Puzzone di Moena* di **Luigi Guffanti 1876 Formaggi**, dal *pesto di carciofi* di **Alce Nero** allo *storione affumicato* di **Cavalier Club**. Qui i partecipanti saranno guidati nella degustazione dai mastri birrai del Birrificio e dai responsabili delle aziende produttrici coinvolte.

Un altro appuntamento dove poter assaggiare le birre di **Birrificio Angelo Poretti** sono i **Laboratori Cheese Experience**: un'area del Padiglione C dedicata ai formaggi per valorizzare la produzione e fare attività di formazione agli operatori in arrivo da tutto il mondo. Qui, lunedì 23 e mercoledì 25 dalle 15.30 alle 16.30, su prenotazione, le birre di **Birrificio Angelo Poretti** saranno abbinare a formaggi con la presenza dei mastri birrai dell'Azienda e dei Maestri assaggiatori dell'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio).

Inoltre, per dare la giusta conclusione all'Experience **Birrificio Angelo Poretti**, da domenica a martedì dalle 17,00 alle 18,30, lo stand sarà animato da un **DJ Set Live del Sound Designer Enrico Sangiuliano** che accompagnerà il momento aperitivo in cui verranno serviti i prodotti che giorno per giorno saranno presentati dai produttori durante gli incontri di degustazione.

Vinitaly sarà, infine, l'occasione per poter assaggiare in anteprima assoluta la novità che **Birrificio Angelo Poretti** ha in serbo per celebrare la sua partecipazione ad EXPO 2015 in qualità di **Birra Ufficiale di Padiglione Italia**: la birra **10 Luppoli**, una ricetta speciale - creata con luppoli provenienti da tutto il mondo - tutta da scoprire.

A EXPO 2015, infatti, all'interno di Padiglione Italia, cuore pulsante della manifestazione all'incrocio tra il Cardo e il Decumano, **Birrificio Angelo Poretti** potrà dare il giusto tributo ai propri prodotti, ai luoghi e alle persone che hanno permesso all'Azienda - a partire dal 1877 - di diventare un simbolo di eccellenza italiana e di maestria nella selezione dei luppoli. Sarà, quindi, l'occasione per far vivere la propria storia fatta non solo di tradizione e qualità, ma anche di innovazione continua, particolarmente in linea con i temi-chiave dell'esposizione universale: *qualità, innovazione e sostenibilità*.

I nostri appuntamenti:

Orari	Domenica 22	Lunedì 23	Martedì 24	Mercoledì 25
Tutto il giorno	Selezione Angelo Live Art Performance con Stefano Pietramala	Selezione Angelo Live Art Performance con Giò Pastori	Selezione Angelo Live Art Performance con Paola Rollo	Selezione Angelo Live Art Performance con Gloria Pizzilli
Dalle 12,00 alle 15,00	Degustazione Birre Birrificio Angelo Poretti con salumi di Marco D'Oggiono Prosciutti	Degustazione Birre Birrificio Angelo Poretti con formaggi Luigi Guffanti 1876 Formaggi	Degustazione Birre Birrificio Angelo Poretti con le verdure dell'orto di Alce Nero	Degustazione Birre Birrificio Angelo Poretti con il pesce pregiato di Cavalier Caviar Club
Dalle 15,30 alle 16,30		Laboratorio Cheese Experience presso Spazio Cheese Experience		Laboratorio Cheese Experience presso Spazio Cheese Experience
Dalle 16,30 alle 17,30		Degustazione guidata Birre Birrificio Angelo Poretti e parmigiano con Consorzio del Parmigiano Reggiano presso Spazio Agorà		
Dalle 17,00 alle 18,30	Music Performance Enrico Sangiuliano	Music Performance Enrico Sangiuliano	Music Performance Enrico Sangiuliano	

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it



Birra Ufficiale - Official Beer Partner

La storia del **Birrificio Angelo Poretti** inizia 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 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" stagionale: La Fiorita, L'Estiva, La Mielizia, Ambrata, "8 Luppoli Saison").

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. Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Selezione Angelo, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen.

Nel 2011 Carlsberg Italia avvia una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster™ Modular 20, il sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO₂ 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 Birrificio Angelo Poretti è stata scelta da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di **"Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015"**.

www.birrificioporetti.it - www.carlsbergitalia.it
www.drinkdifferent.net - @BirraPoretti

#MaestriDelLuppolo
#SelezioneAngelo

Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito www.beviresponsabile.it

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,
Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650
Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940
Laura Marchini: laura.marchini@carlsberg.it