

## **Birrificio Angelo Poretti è l'anima spumeggiante dei 12 cocktail party nel corso della *Berkel Red Week* @Fuorisalone 2017**

**Milano, 4 - 9 aprile 2017**

*Birrificio Angelo Poretti è partner della Berkel Red Week, evento diffuso che porta alcune delle eccellenze food del Made in Italy in tour tra 12 delle principali location del design che caratterizzano il Fuorisalone 2017. Per l'occasione il Birrificio partecipa ai cocktail party in programma con le birre speciali più innovative della sua famiglia: 10 Luppoli Le Bollicine e 10 Luppoli Le Bollicine Rosé.*

Milano, 3 aprile 2017 - **Birrificio Angelo Poretti** è protagonista degli "**Aperitivi Berkel**" nel corso della **Berkel Red Week**, la **settimana di cocktail party** organizzata da **Berkel** per celebrare un mito del design: la "Volano" Berkel, affettatrice per antonomasia, insieme al **Salumificio Rovagnati** e la **Focacceria Manuelina di Recco**.

Organizzata in **12 location di design**, Berkel Red Week si candida a essere uno degli eventi diffusi più glamour e stuzzicanti in calendario per il **Fuorisalone 2017**.

**Dal 4 al 9 aprile**, infatti, **Berkel Red Week** tocca i distretti del design milanesi più rappresentativi proponendo un'originale e gustosa combinazione di **eccellenze dell'industrial design** e **del food**, riunite per celebrare il **Made in Italy** di qualità.

### **10 Luppoli Le Bollicine: l'anima spumeggiante della festa**

**Birrificio Angelo Poretti** ha selezionato per l'occasione due prodotti che rivisitano la tradizione e l'arricchiscono con elementi innovativi tipici del mondo dei vini spumanti e che, per questo, si rivolgono a consumatori nuovi, giovani e sperimentatori, per occasioni di consumo diverse, dall'aperitivo a momenti speciali in cui brindare: **10 Luppoli Le Bollicine** e **10 Luppoli Le Bollicine Rosé**.



**10 Luppoli Le Bollicine** è una specialità che si distingue per il suo colore giallo paglierino e il suo perlage fine ed elegante, frutto della rifermentazione con lievito *Saccharomyces Bayanus*, lo stesso usato per la spumantizzazione dei vini. L'accurata selezione di 10 luppoli diversi, selezionati da tutto il mondo per celebrare la partecipazione del Birrificio a Expo 2015 come Birra Ufficiale di Padiglione Italia, le conferisce i suoi sentori agrumati e speziati.



**10 Luppoli Le Bollicine Rosé** è una birra speciale, nata nel 2016 dall'estro creativo dei Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti. Realizzata unicamente con malto di frumento e rifermentata con lo stesso metodo usato per la 10 Luppoli Le Bollicine, questa specialità deve il suo colore rosato all'utilizzo della pregiata carota violetta. Il bouquet di 10 luppoli diversi le conferisce un profumo ricco di suggestioni olfattive e delicate note aromatiche per un risultato fresco e sensuale, unico nel suo genere.

#### **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)  
Barbara Fortunati: [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)

#### **Carlsberg Italia**

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



### **Dove e quando:**

Le Bollicine del Birrificio Angelo Poretti possono essere degustate secondo il seguente calendario:

- **Martedì 4 aprile dalle 19,00 alle 21,00**
  - Arclinea - Corso Monforte, 28
  - Icon Design - Viale Pasubio, 21
  - Siematic Monte Santo - Via Monte Santo, 8
  
- **Mercoledì 5 aprile dalle 19,00 alle 21,00**
  - Baxter - Largo Augusto, 1
  - Binova - Via Durini, 17 (angolo galleria Strasburgo)
  - Carl Hansen & Son - Foro Bonaparte, 18 (angolo via Arco)
  - Understate - Viale Crispi, 5B (angolo via Varese)
  
- **Giovedì 6 aprile dalle 19,00 alle 21,00**
  - Amura Saintluc - Piazzale Biancamano, 2
  - Bulthaup Porta Nuova - Via Antonio Locatelli, 6
  
- **Venerdì 7 aprile dalle 19,00 alle 21,00**
  - Milano Fashion Library - Via Alessandria, 8
  - Modulnova - C.so Garibaldi, 99
  
- **Sabato 8 aprile dalle 19,00 alle 21,00**
  - Pre-Fabulous by Andrea Castrignano - Via Adige, 11

Per maggiori informazioni: [www.theberkelworld.it](http://www.theberkelworld.it)

**Birrificio Angelo Poretti** è il birrificio di Induno Olona (VA), che dal 1877 diffonde con passione la **cultura della buona birra attraverso la sperimentazione e la condivisione**, proponendo un'ampia e articolata gamma di birre caratterizzate dalla sapiente combinazione delle diverse **varietà di luppolo**. Per guidare il consumatore alla scoperta di questo affascinante mondo, Birrificio Angelo Poretti ha scelto un metodo semplice e intuitivo: i **numeri**, che rappresentano il numero diverso di varietà di luppoli utilizzati per ogni ricetta e conducono il consumatore attraverso un'esperienza gustativa dalla complessità e innovatività crescente. E' così che si parte da **Le originali** (3 Luppoli, 4 Luppoli Lager, 5 Luppoli Bock Chiara e 6 Luppoli Bock Rossa), per passare attraverso **Le Stagionali** (7 Luppoli: La Fiorita, L'Estiva, La Mielizia e L'Ambrata) caratterizzate da gusti adatti alla stagione di riferimento, **8 Luppoli Saison** birra pensata per sposarsi perfettamente con le ricette della cucina italiana, **Le Oltre Confine** (9 Luppoli: IPA e Witt) birre tipiche di culture lontane da quella italiana e per questo considerate nuove e tutte da scoprire, fino ad arrivare a **Le Bollicine** (10 Luppoli e 10 Luppoli Rosé) birre totalmente innovative nate per accompagnare momenti speciali.

Grazie alla sua tradizione legata al "*saper fare*" birra di qualità, nel 2015 **Birrificio Angelo Poretti** è stato scelto da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana come "**Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015**" dove ha accolto più di **1.000.000 di visitatori** totali e **spillato oltre 350.000 birre** con la rivoluzionaria tecnologia *DraughtMaster™ Modular20*. Questo innovativo sistema di spillatura, che impiega i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO<sub>2</sub> aggiunta, permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità riducendo contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi di confezionamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.

Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birrificio dal 2002, dopo un'ultra ventennale collaborazione. **Carlsberg Italia** oggi produce e commercializza oltre 1,3 milioni di ettolitri di birra a marchi **Carlsberg, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Feldschlösschen, Brooklyn e Jacobsen**.



[www.birrificioangeloporetti.it](http://www.birrificioangeloporetti.it) - [www.carlsbergitalia.it](http://www.carlsbergitalia.it)



@BirraPoretti - @CarlsbergItalia



Birrificio Angelo Poretti



birrificioporetti

#10Luppoli #birrificioangeloporetti #MaestridelLuppolo #BRW17

**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)  
Barbara Fortunati: [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)

#### **Carlsberg Italia**

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