"*7 Luppoli Non Filtrata Ambrata*" del Birrificio Angelo Poretti:

torna la specialità in edizione limitata che "accende" di gusto le fredde serate autunnali e invernali

Milano, ottobre 2013 – Il **Birrificio Angelo Poretti** dà il benvenuto alla stagione fredda rinnovando un appuntamento atteso e apprezzato dagli amanti della birra di alta qualità: quello con la "***7 Luppoli Non Filtrata Ambrata***", la specialità stagionale prodotta in quantità limitata **da ottobre a febbraio** per essere gustata, nella pienezza delle sue eccellenti caratteristiche organolettiche, nel **periodo autunnale e invernale**.

La ***"7 Luppoli Non Filtrata Ambrata***", infatti, è una deliziosa birra ambrata di stile "*Vienna Strong*" che nasce da una ricetta esclusiva messa a punto dai Mastri Birrai del **Birrificio Angelo Poretti**.
Piacevolmente corposa ed elegante, questa specialità invernale è resa unica, intensamente aromatica e stuzzicante dall'articolata **luppolatura** e dal **non essere sottoposta a filtratura**, così da mantenere tutta la profondità e la ricchezza di gusto della *cotta*.

Per le sue caratteristiche distintive e il suo grado alcolico importante (7% vol.), la "***7 Luppoli Non Filtrata Ambrata***" ha una naturale vocazione a essere "*birra da meditazione*", da assaporare lentamente nei momenti di assoluto relax in compagnia di un buon libro, di un film o degli amici più stretti, affiancando la degustazione di frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle ecc.) o dolci al cioccolato. Ovviamente può essere degustata anche durante i pasti, in particolare in abbinamento a carni dalle cotture importanti (stufate e in umido).

Proposta in bottiglia nell'elegante formato da **33 cl** dal design retrò, che esalta la continuità storica con il percorso iniziato a fine '800 da **Angelo Poretti**, la "***7 Luppoli Non Filtrata Ambrata***" è assolutamente da provare anche servita **alla spina.** L'innovativa tecnologia di spillatura DraughtMaster™ messa a punto da **Carlsberg Italia** (sia nella versione Modular 20 sia Select 10), infatti, garantisce la freschezza e la qualità del prodotto nel pieno rispetto dell'ambiente attraverso la sostituzione di fusti in acciaio con fusti in PET 100% riciclabili che non necessitano **dell'utilizzo di CO_2 aggiunta**.

L'introduzione della tecnologia di spillatura DraughtMaster™ rientra nell'ampio concetto di "*drink different*" che caratterizza **Carlsberg Italia,** basato sulla divulgazione di una cultura sostenibile che da anni contraddistingue l'Azienda, perché la sostenibilità non è fatta solo di grandi gesti ma passa anche attraverso i piccoli piaceri quotidiani come quello di bere una birra di grande qualità e attenta all'ambiente.

LE RICETTE DEL BIRRIFICIO ANGELO PORETTI:
Secondo le ricette degli chef della **Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA**, consultabili sul sito www.birrificioporetti.it, la "***7 Luppoli Non Filtrata Ambrata***" si presta ad accostamenti raffinati e inediti abbinamenti "per contrasto", come piatti dolci a base di cioccolato, oppure con pietanze salate tipiche della cucina invernale, in abbinata a carni stufate e in umido. Di seguito una ricetta adatta ai primi freddi:

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

Lombetto di cinghiale, cacao e birra 7 Luppoli Non Filtrata Ambrata
Ingredienti per 4 persone:

- 600g. di lombetto di cinghiale
- 400g. di ossa di spalla di cinghiale
- 66cl. di BAP 7 Luppoli Non Filtrata Ambrata
- 30g. di cacao
- 200g. di burro
- 1 foglia di alloro
- 3 bacche di ginepro
- 10ml. di gin
- 100g. di porro
- 200ml. di porto
- 300ml. di fondo bruno di vitello
- 50g. di carote
- 50g. di sedano
- 50g. di cipolla
- 50g. di porro
- Sale e Pepe

Procedimento:

In una casseruola far fondere poco burro, inserire le ossa tagliate piccole e lasciarle rosolare dolcemente. Inserire le verdure tagliate a mirepoix e le erbe aromatiche. Sfumare tutto prima con il gin e, una volta evaporato, versare la birra. Spolverare con il cacao e aggiungere acqua fredda sino a coprire le ossa. Lasciar cuocere a fiamma moderata per 6 ore. Filtrare e lasciar ridurre il liquido. Aggiungere il fondo bruno di vitello e lasciar ridurre. Contemporaneamente, in una padella, fondere un poco di burro, spolverare di sale e pepe il lombetto di cinghiale e inserirlo nella padella. Lasciar rosolare bene e con l'aiuto di un cucchiaio irrorare la carne con il burro sciolto. Portare la cottura al cuore all'incirca di 58° e lasciar riposare il lombetto su di una graticola. Riscaldare la salsa ottenuta in precedenza, filtrare e montare con burro fresco.

Finitura e presentazione:

Tagliare il lombetto in medaglioni, appoggiarlo su un piatto e accompagnare il tutto con la salsa di cacao e birra. Guarnire con bulbi e radici glassate (scorzonera, topinambur, scalogni, rape).

Tempo di preparazione e difficoltà:

3 ore, livello di difficoltà alto

L'avventura 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 ed estiva).

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 Copenaghen, Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Carlsberg Elephant, Carlsberg Special Brew, Tuborg, Tuborg Light, Corona-Extra, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Holsten, Tucher, Negra Modelo, Modelo Especial, 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_2 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.

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

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