

Birrificio Angelo Poretti "trova casa" anche a Milano grazie al nuovo locale "7 Luppoli - Birra e Cucina"

Milano, 22 aprile 2015 - **Birrificio Angelo Poretti**, storico marchio italiano scelto come **Birra Ufficiale del Padiglione Italia a EXPO 2015** per la qualità dei suoi prodotti, "trova casa" a Milano in **Viale Ortles 31/A** nel nuovo locale **7 Luppoli - Birra e Cucina**.

Il 7 Luppoli propone un'esperienza di gusto, eleganza e convivialità all'insegna del buon vivere, del relax e della cultura europea della birra di alta qualità adattata alla sensibilità e ai gusti degli italiani, com'è tradizione e vanto di Birrificio Angelo Poretti dal lontano 1877.

Il design:

Arredato secondo il progetto dell'**architetto Simone Colombo** e arricchito dai dettagli e dagli elementi di comunicazione e visibilità sviluppati da **Robilant & Associati**, il nuovo **7 Luppoli - Birra e Cucina** accoglie i clienti con un'ambientazione non convenzionale, caratterizzata da un eclettico, ma ben calibrato mix di ariosità e raffinati richiami allo stile Liberty dello storico stabilimento di Induno Olona, nella Valganna varesina. In particolare, l'atmosfera del nuovo locale è "scaldata" dall'eleganza *Jugendstil* dei grandi lampadari in rame, delle balaustre, delle spalliere delle sedie in ferro battuto e della dicromia delle mattonelle: tutti elementi che riprendono gli arredi della Sala Cottura (1905).

Una particolarità del locale è costituita da una suggestiva "finestra" nel pavimento che permette di vedere l'impianto di spillatura con tecnologia DraughtMaster™: le birre nel locale sono, infatti, tutte servite al meglio delle loro caratteristiche organolettiche, senza anidride carbonica aggiunta.

Il food:

Al nuovo **7 Luppoli - Birra e Cucina** gli accostamenti tra cibi e birre sono semplici e sfiziosi, basati sul grill e su ingredienti di grande qualità in grado di esaltare al meglio i connubi proposti. Si va, infatti, dal galletto alla fiamma al poker di arrostitini, dalla Chianina all'inedito *PokerBurger*, senza dimenticare un robusto assortimento di *burger* stagionali.

Nella "casa" milanese di **Birrificio Angelo Poretti** la grande protagonista è la birra. Al **7 Luppoli - Birra e Cucina** è presente al gran completo la famiglia delle birre del Birrificio: 4, 5, 6, 7, 8, 9 e anche la 10 Luppoli, la birra creata per celebrare EXPO 2015.



7 Luppoli Birra e Cucina

Viale Ortles 31

Orari di apertura

Dom-Gio 19.00-1.00

Ven-Sab 19.00-4.00

Tel. 331.9060383

Ufficio Stampa

Aida Partners Ogilvy PR,

Via Pomponazzi 9, Milano, Tel. 02.89504650

Sara Della Noce: sara.dellanoce@aidapartners.com

Barbara Fortunati: barbara.fortunati@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



Per gli amanti milanesi (e non) della birra di qualità, l'apertura del **7 Luppoli - Birra e Cucina** è l'occasione per trovare riuniti "stili" birrari diversi: dalla Wit non filtrata alla Brown Ale, dalla Saison alla Porter, fino ad arrivare alle specialità stagionali di **Birrificio Angelo Poretti**, tutte frutto del talento e della passione dei Mastri Birrai del Birrificio.

Un'occasione, inoltre, per mettere gradevolmente alla prova vista, olfatto e palato con la complessità, la finezza e la ricchezza di sfumature delle diverse birre in degustazione.

*"Thomas Edison un tempo disse: "Se c'è un modo di fare meglio, trovalo" e, in effetti, è così nella realtà di tutti i giorni. **Quando si è trattato di soddisfare la nostra voglia imprenditoriale con un nuovo progetto, abbiamo unito le forze per innovare e, nel contempo, per elogiare la tradizione e le eccellenze italiane**"* dichiara **Fabio Orzali**, uno dei soci fondatori della nuova compagine che unisce realtà come Tropi&Co e Casper, che si sono già dimostrate vere *first movers* nell'introdurre in Italia nuovi modi di fare le cose, ognuna per la sua area di competenza.

È nato così il progetto imprenditoriale "7 Luppoli - Birra e Cucina", il primo locale italiano direttamente **ispirato alla filosofia di Birrificio Angelo Poretti, dove l'eccellenza del made in Italy, innovazione e sostenibilità si fondono per dare spazio ad una vera e propria esperienza del gusto.**

"Abbiamo voluto concretizzare il nostro approccio imprenditoriale attento ad ogni singolo dettaglio e volto a offrire ai consumatori esperienze uniche, nella scrupolosa scelta dei materiali e degli arredi, nel layout della struttura, nella fiducia riposta nelle nuove generazioni, protagoniste di spicco della compagine sociale." ci tiene a sottolineare Orzali *"Il 7 luppoli lavora con dedizione e voglia di sperimentare per fare, come disse un tempo Edison, sempre meglio!"*

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", "4 Luppoli Originale", "5 Luppoli Bock Chiara", "6 Luppoli Bock Rossa", "7 Luppoli Non Filtrata" stagionale: La Fiorita, L'Estiva, La Mielizia, Ambrata, "8 Luppoli Saison", "9 Luppoli": IPA, Porter, Wit, "10 Luppoli").

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 1,1 milioni 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.7luppolimilano.it - www.carlsbergitalia.it - www.birrificioporetti.it

@BirraPoretti @CarlsbergItalia #MaestridelLuppolo

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
Barbara Fortunati: barbara.fortunati@aidapartners.com
Eleonora Quesito: eleonora.quesito@aidapartners.com

Carlsberg Italia

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