

Birra e cioccolato: il connubio di sensi che sorprende il palato

Birrificio Angelo Poretti lancia a Eurochocolate il matrimonio più audace dell'anno, presentando la nuova "7 luppoli Non filtrata Ambrata" e il cioccolatino al luppolo firmato Buosi

Milano, 4 ottobre 2012. Lui moro, irresistibile, passionale, dal cuore caldo e fondente. Lei bionda, fresca, naturale e spumeggiante. Una coppia giovane e audace che coniuga due sapori antichi e finora distanti: **la birra** e il **cioccolato**.

La birra si sposa oggi ufficialmente con il cibo degli dèi sull'altare della più importante kermesse di cioccolato d'Europa, dando vita ad un felice connubio sensoriale, attraente e originale. L'aroma penetrante del cioccolato fondente, raffinemente dolce amaro, si unisce alla perfezione all'aroma tostato del malto e del luppolo.

Lo storico [Birrificio Angelo Poretti](#) e la prestigiosa pasticceria [Buosi di Varese](#) uniscono la loro esperienza per dare vita a speciali e inediti abbinamenti che saranno presentati in anteprima durante [Eurochocolate Perugia 2012](#).

Come spiega **Monica Meschini, Chocolate Taster ufficiale di Eurochocolate**, *"Abbinarli in degustazione significa ritrovare nel sapore del buon cioccolato, la medesima sensazione di freschezza e, al tempo stesso, la tonalità amaricante tipica della birra"*. In particolare la **7 luppoli Non Filtrata Ambrata**, birra ufficiale di Eurochocolate 2012, *"ricorda il gusto di note erbacee e speziate, che per affinità trovano la giusta esaltazione con alcune singole caratteristiche del cioccolato"*.

Gli aromi tostati del cacao incontrano il sapore del malto tostato, la dolcezza dello zucchero si amalgama con l'amaro del luppolo e il burro di cacao viene rinfrescato da una leggera presenza di alcool. Oltre ad essere compagna speciale di nuovi abbinamenti, la 7 luppoli Non Filtrata Ambrata si lancia direttamente nel **cuore del cioccolato**, affondando nel suo gusto intenso e avvolgente e dando vita all'originale **cioccolatino artigianale aromatizzato al luppolo**, creato in esclusiva dalla prestigiosa pasticceria di **Denis Buosi** e disponibile in anteprima ad Eurochocolate.

In questo speciale binomio, il **cioccolato fondente al 55%**, dalla **struttura intensa**, prodotto da Denis Buosi, è esaltato e caratterizzato dall'aggiunta dell'**olio essenziale di luppolo**. Come spiega **Denis Buosi**, *"il connubio armonico tra il gusto sottile e persistente del cioccolato fondente e la ricchezza delle note del luppolo dà vita ad un cioccolatino dall'aroma intenso e leggermente fruttato. Questo*

abbinamento rende l'unione con la birra un'esperienza di gusto esaltante e di altissima qualità".

L'incontro tra birra e cioccolato diviene così uno straordinario "**gioco di sensi**": un vortice che rapisce, creando un attimo di rottura con il presente e un'esperienza di piacere e gusto intenso mai sperimentati.

Dove e quando festeggiare il matrimonio birra e cioccolato:

Per conoscere e inoltrarsi nell'universo sensoriale di **Birra&Cioccolato**, **Birrificio Angelo Poretti** dà appuntamento a **Eurochocolate 2012 Perugia**, da **venerdì 19 a domenica 28 Ottobre**, dalle **ore 10.00 alle ore 20.00** e **sabato** fino alle **ore 23.00** presso l'esclusivo spazio dedicato.

I visitatori della kermesse potranno degustare la nuova birra **7 luppoli Non Filtrata Ambrata** di Birrificio Angelo Poretti, disponibile alla spina e in bottiglia, e i gustosi **Cioccolatini Artigianali al Luppolo** "limited edition" prodotti da **Birrificio Angelo Poretti&Pasticceria Buosi**.

Inoltre le "**Birrificio Angelo Poretti Mobile Station**", punti assaggio dislocati per le vie del centro storico di Perugia, permetteranno al pubblico di degustare anche la **Originale ai 4 Luppoli**, lager alla spina preparata secondo la migliore tradizione birraia italiana, dal colore chiaro, generosamente luppolata e dal gusto armonico.

*Carlsberg entra nella storia della birra italiana quando, nel 1975, sigla un accordo con uno dei maggiori produttori nazionali, **Industrie Poretti**, per la produzione e commercializzazione dei due marchi Tuborg e Carlsberg (storiche aziende danesi che si fondono nel 1970). Negli anni il gruppo Carlsberg acquisì quote dell'azienda Poretti sino ad arrivare al 1998 quando il nome del gruppo italiano fu cambiato in **Carlsberg Italia** e nel 2002 divenne di proprietà totalmente danese. 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 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Carlsberg Elephant, Carlsberg Special Brew, Tuborg, Tuborg Light, Corona-Extra, Birrificio Angelo Poretti (Tre Luppoli, Originale, Bock Chiara, Bock Rossa, Non Filtrata 7 luppoli Ambrata e SummerCascade), Kronenbourg 1664, Grimbergen, Holsten, Tucher, Negra Modelo, Modelo Especial, Feldschlösschen.*

Nel 2011 Carlsberg Italia ha avviato 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 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 di infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita.

www.birrificioporetti.it - www.carlsbergitalia.it

www.drinkdifferent.net - **Twitter:** @iDrinkDifferent



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

Per informazioni:

Edelman

Rossella Camaggio +39 (0)2 631116228 - rossella.camaggio@edelman.com
Valentina Serio + 39 (02) 63116234 valentina.serio@edelman.com

Carlsberg Italia

Laura Marchini +39 (0)2 93536940 - laura.marchini@carlsberg.it