



## Birrifificio Angelo Poretti e Enrico Bartolini insieme per presentare la nuova "Selezione Angelo"

Milano, 12 febbraio 2014 - Il **Birrifificio Angelo Poretti** ha presentato oggi, presso il *Circolo del Commercio di Corso Venezia a Milano*, la nuova "Selezione **Angelo**", una novità assoluta che rappresenta l'eccellenza tra le specialità dello storico birrifificio della Valganna. Una **Pale Ale** e una **Brown Ale** proposte nell'elegante formato in **bottiglia da 75 cl.** a conferma della preziosità della linea che si colloca tra le specialità *premium*.

Proprio l'elevata qualità, dovuta alla *produzione limitata* - artigianale nello spirito – e alle speciali caratteristiche organolettiche, rende le birre della "Selezione **Angelo**" dei perfetti partner della cucina d'autore in grado di valorizzarla al meglio, come conferma la collaborazione d'eccezione con lo chef bistellato **Enrico Bartolini**.

**Enrico Bartolini**, conosciuto come uno dei giovani chef più talentuosi del nostro paese, è famoso nel mondo del *food* per la sua filosofia culinaria "*Contemporary Classic*", secondo cui i valori del passato e del presente si fondono per dare vita a nuovi sapori originali ed equilibrati. Proprio questa filosofia, in pieno accordo con la storica vocazione del **Birrifificio Angelo Poretti** a esplorare nuovi orizzonti e a mettersi costantemente alla prova, è la motivazione che ha portato l'antico Birrifificio della Valganna e lo chef **Enrico Bartolini** a scegliersi per dare vita a un'armoniosa sinfonia di sapori.

"Selezione Angelo" è per noi motivo di particolare orgoglio perché è una perfetta sintesi dello spirito del **Birrifificio Angelo Poretti**, fortemente radicato nel suo passato, ma desideroso di mettersi in gioco e reinterpretarsi nel presente. Siamo, quindi, molto orgogliosi di aver intrapreso questa collaborazione con uno chef stellato come **Enrico Bartolini** che, con il suo approccio e le sue capacità tecnico-interpretative, sa esaltare al meglio questa filosofia" ha affermato **Alberto Frausin**, Amministratore Delegato Carlsberg Italia.

"Essere contemporanei significa sapere accettare sfide fino a tempo fa impensabili" ha dichiarato lo chef **Enrico Bartolini**. "Un esempio tra tanti è l'accostamento tra birra e alta gastronomia, oggi giorno sotto la lente d'ingrandimento da parte di critici, gourmet, foodie e grandi chef. Il **Birrifificio Angelo Poretti** ha colto per primo questa fantastica e fantasiosa opportunità, e sono orgoglioso di fare parte di questo magnifico progetto che racchiude in sé tanti dei miei valori fondanti, tra cui l'interpretazione del classico con il contemporaneo, l'assidua ricerca della qualità, l'esaltazione degli ingredienti poveri e dei piatti della tradizione, gli accostamenti inediti ed arditi".

Durante la cena di presentazione, per suggellare questa nascente collaborazione, lo chef ha realizzato per gli ospiti della serata alcuni dei suoi piatti più famosi in accostamento con le birre della "Selezione **Angelo**", connubio che potrà essere gustato anche presso il **Devero Ristorante** di Cavenago Brianza da lui guidato ([www.chefenricobartolini.it](http://www.chefenricobartolini.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)  
Eleonora Quesito: [eleonora.quesito@aidapartners.com](mailto:eleonora.quesito@aidapartners.com)

### Carlsberg Italia

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



Ecco il menù della serata:

## **A TAVOLA**

***Quel che importa è il gusto primario***

*Angelo Pale Ale*

Manzo battuto alla birra

***Acqua e ferro***

*Angelo Brown Ale*

Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola

***Amido, vitamine e muffe***

*Angelo Brown Ale*

Guancia croccante con salsa delicata alla senape

***Grasso animale, fondente e balsamicità***

Crema bruciata con mirtilli ghiacciati, ciliegie e meringhe

***Golosità***

Spiedini di piccola pasticceria



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 1 milione di ettolitri di birra a marchi Carlsberg, Carlsberg Elephant, Carlsberg Special Brew, Tuborg, Birrificio Angelo Poretti, Kronenbourg 1664, Grimbergen, Holsten, 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<sub>2</sub> 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](http://www.birrificioporetti.it) - [www.carlsbergitalia.it](http://www.carlsbergitalia.it) - [www.drinkdifferent.net](http://www.drinkdifferent.net)  
@BirraPoretti - #selezioneangelo

**[www.selezioneangelo.it/presskit](http://www.selezioneangelo.it/presskit)**

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)

Eleonora Quesito: [eleonora.quesito@aidapartners.com](mailto:eleonora.quesito@aidapartners.com)

### **Carlsberg Italia**

Via Ramazzotti 12, Lainate (MI), Tel. 02.93536940

Laura Marchini: [laura.marchini@carlsberg.it](mailto:laura.marchini@carlsberg.it)