



Birra Ufficiale - Official Beer Partner

Birrificio Angelo Poretti presenta "L'Arte del Luppolo"

Al FuoriSalone 2015 IED, NABA e Politecnico di Milano interpretano la nuova birra dell'azienda brindando insieme all'eccellenza italiana

15-19 aprile 2015, La Falegnameria

Via Palermo 8 – Brera Design District

Milano, 15-19 aprile 2015 – Inedite bottiglie di birra ideate e realizzate dalle migliori scuole di arte e design milanesi e una nuova birra creata per celebrare EXPO 2015: sono gli ingredienti della ricetta di successo che **Birrificio Angelo Poretti** ha preparato per festeggiare *un'esperienza universale*. L'arte del "saper fare" birra sposa così l'arte del Design italiano: questo è il connubio che **Birrificio Angelo Poretti** metterà in mostra nel corso di **"L'Arte del Luppolo"**, dal 15 al 19 aprile presso lo spazio **La Falegnameria** (Via Palermo 8), durante la settimana del FuoriSalone.

Per **Birrificio Angelo Poretti**, scelto per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di **birra ufficiale di Padiglione Italia a EXPO 2015**, non poteva esserci occasione migliore del FuoriSalone per presentare al pubblico la sua nuova birra ideata per brindare all'incontro tra l'eccellenza italiana e le culture e le tradizioni del mondo. Realizzata con **10 luppoli diversi provenienti da tutto il mondo**, la nuova **"10 Luppoli"** è una birra rifermentata con lievito Champagne, dal bouquet variegato, conferito dal sapiente utilizzo di lievito e luppoli. Il perlage fine ed elegante e la gradazione alcolica moderata (6% vol.) accompagnano perfettamente piatti di pesce e crostacei, patè o aperitivi speciali.

Grazie all'evento **"L'Arte del Luppolo"**, i visitatori avranno l'opportunità di apprezzarla, sia con gli occhi che con il palato. Nella nuova **10 Luppoli**, infatti, forma e contenuto si fondono in un tutt'uno armonioso ed elegante. La confezione della nuova bottiglia è il frutto di un concorso aperto agli studenti di **IED – Istituto Europeo di Design** (*corsi delle scuole di Visual Communication, Design e Management e Comunicazione*), **NABA** - Nuova Accademia di Belle Arti Milano (*Biennio Specialistico in Design della Comunicazione*) e la Scuola del Design del **Politecnico di Milano** (*Laurea in Design della Comunicazione*).

Birrificio Angelo Poretti rende così omaggio al genio creativo italiano, amplificando nel contempo il progetto *Vivaio* che caratterizza Padiglione Italia e le sue Aziende. **Birrificio Angelo Poretti** concretizza anche in questo modo il germogliare di nuovi talenti, dando spazio alle nuove energie in un ambiente protetto, ma al tempo stesso a contatto con la ricchezza di stimoli di una vetrina globale come EXPO 2015.

È per questo che per il suo prodotto d'eccellenza, Birrificio Angelo Poretti ha avuto il coraggio di puntare sui giovani e sulla loro voglia di mettersi in gioco con idee innovative e fuori dagli schemi per rappresentare ancora una volta il *saper fare* tipico italiano.

All'interno della mostra **"L'Arte del Luppolo"** – **aperta al pubblico dal 15 al 19 aprile, dalle 10.30 alle 21.00** – sarà possibile visionare tutti gli elaborati realizzati dagli studenti disposti in tre contesti differenti, in un crescendo di intensità e stupore:

1. Nella prima sala una maxi tela accoglie gli ospiti e li introduce alla mostra presentando il progetto e il percorso concettuale.
2. Proseguendo nella seconda sala, si arriva al cuore dell'esposizione con le **8 opere finaliste** esaltate al massimo dalla presentazione – con un particolare effetto ghost che

garantisca un risultato *no gravity* – e dalla narrazione attraverso una proiezione che racconterà il rational e la storia dell'autore.

3. Il percorso espositivo terminerà con lo svelamento del progetto **"Aves"**: realizzato dal **Politecnico di Milano**, è il packaging vincitore e veste ufficiale della nuova **"10 Luppoli"** che potrà essere gustata con degustazioni dedicate, immersi in un giardino verticale di luppoli.

"Ci tengo innanzitutto a complimentarmi con tutte le scuole e con tutti i partecipanti al progetto: le proposte nate dalla sfida che abbiamo lanciato dimostrano quale vivaio di talenti ci sia nel nostro Paese! La scelta è stata difficile vista l'alta qualità dei progetti ricevuti. L'idea del Politecnico di Milano ci ha conquistato a partire dal suo nome. Aves, infatti, significa Stare Bene, la sensazione che vogliamo che provino tutti i consumatori all'assaggio della nostra nuova 10 Luppoli" commenta **Alberto Frausin, Amministratore Delegato di Carlsberg Italia**. *"Il packaging di colore bianco e oro interpreta in chiave moderna i valori tipici di Birrificio Angelo Poretti: qualità, innovazione e tradizione. È un accostamento cromatico innovativo nel mondo delle birre e un tributo alle nostre origini, in particolare alla splendida Sala Cottura dello stabilimento di Induno Olona. Così come i "coriandoli" sul pack non sono altro che tutti i nostri luppoli che si tuffano nella cotta di questa nuova birra con cui brinderemo insieme all'Italia che ha i numeri!"*.

L'Arte del Luppolo

La Falegnameria, via Palermo 8 (zona Brera), Milano

Dal 15 al 19 Aprile dalle 10.30 alle 21.00
tasting prodotto dalle 18.00 alle 21.00

IL PROGETTO VINCITORE - POLITECNICO DI MILANO

**Progetto realizzato al terzo anno di laurea in Design della Comunicazione
Scuola del Design, Politecnico di Milano.**

Docenti: Umberto Tolino e Andrea Manciaracina

Tutor: Augusto Arduini e Giuditta Brusadelli

Responsabile scientifico: Valeria Bucchetti

Progetto

AVES

Studenti

Davide Pedone, Martina Regis, Emanuele Sciolto, Arianna Villa

Abstract

'Aves' vuole rappresentare le possibilità che si sviluppano nel presente e portano a un futuro ricco di successi. Traduzione latina del termine Aves: "stare bene". Il pattern suggerisce uno slancio verso l'alto, dove le pennellate rappresentano ogni singola possibilità che si svilupperà nel futuro partendo dalla presa di posizione nel presente.





Birra Ufficiale - Official Beer Partner

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

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

#MaestriDelLuppolo
#10Luppoli

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