



[A Beer & Food Attraction presentata “L’Originale” la nuova nata di Birra Amarcord](#)

Rimini, 15 febbraio 2020 – Dal cuore della Romagna nasce “L’Originale”, l’ultima proposta di casa **Birra Amarcord**. In occasione di “Beer & Food Attraction” 2020 (dal 15 al 18 febbraio) presso lo stand (Hall A5 C5 stand 001) è stata presentata la nuova produzione del Birrificio romagnolo.

A 23 anni di distanza dalla nascita di Birra Amarcord, il Birrificio della famiglia Bagli sceglie di tornare alle origini creando una nuova birra proprio come si faceva una volta.

*“Amarcord, L’Originale è la nuova birra di casa nostra – racconta **Andrea Bagli**, che insieme alla sorella **Elena** è titolare del Birrificio Amarcord – Quando nasceva il mondo di Birra Amarcord, con il Norton Brewpub a Rimini, nasceva “La Prima Donna” la prima Birra prodotta dal nostro marchio. Abbiamo ritrovato la ricetta originale e l’abbiamo rivisitata, migliorata e creato una birra non filtrata. Proprio come l’Originale”.*

Dopo la Gradisca, la Birra di casa Amarcord venduta in tutto il mondo con grandissimo successo esportando il mood e la convivialità tipicamente romagnola, Birra Amarcord sceglie di produrre una nuova Birra nata per

valorizzare ancora una volta il territorio e la voglia di stare insieme intorno ad un buon bicchiere di birra.

“L’Originale è una Lager. – spiega Andrea Pausler, Mastro Birraio del birrificio – Come la tradizione birraia ormai ci ha abituato, la lager è madre di una serie di stili che si caratterizzano per un profilo sensoriale rivolto a esaltare le caratteristiche del malto e dei cereali in equilibrio con quelle del luppolo e, L’Originale, non disattende a questa tradizione. La semplicità della ricetta, dona alla birra il senso primitivo del suo termine, dove l’esaltazione della stessa trova sfogo nella enorme bevibilità, che fa di questo stile la caratteristica principale. Il grado alcolico contenuto, il rispetto dei tempi di fermentazione a 11° C, la prolungata maturazione e l’uso di luppoli in fiore anche di origine italiana, sono solo alcune delle sue caratteristiche”.

L’Originale è espressione della passione di Birra di Amarcord. L’uso di luppolo in fiore nella produzione di numerose ricette di Birra Amarcord è una peculiarità che contraddistingue il birrificio. Il luppolo è un ingrediente fondamentale nel processo produttivo della birra e conferisce alla bevanda quel piacevole sapore amarognolo che la rende unica. Il fiore ne è invece la parte più nobile che lascia intatti aromi e profumi. Oltre al luppolo in fiore romagnolo, come sempre nelle birre Amarcord 100% malto d’orzo.

Negli ultimi anni **Birra Amarcord** ha intensificato l’impiego del luppolo in fiore e dal 2018 ha avviato una proficua collaborazione con Cooperativa Luppoli Italiani di Ravenna, grazie alla quale nelle birre prodotte si è potuto inserire anche dell’eccellente luppolo coltivato in Romagna.

E oggi, grazie alla nascita de **L’Originale**, BIRRA AMARCORD conferma il suo percorso di stretta connessione col territorio.

A conferma dell’impegno verso il green di Birra Amarcord, sulla bottiglia de “L’Originale” ci sarà un bollino: “100% fonti rinnovabili” per indicare che il birrificio di Birra Amarcord dal 2020 utilizza esclusivamente energia elettrica da fonti rinnovabili.

Nelle immagini: Elena e Andrea Bagli titolari di Birra Amarcord

Barbara Bastianelli

Redazione, Ufficio Stampa

Gruppo Novacom – Nuova Comunicazione – ufficio stampa

cell. 335.1386454

e-mail: barbara@nuovacomunicazione.com

web www.novacomrimini.it.com

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>