

# AD ALMÈNI C'È SOLO UNA BIRRA ED È AMARCORD

Rimini, 16 giugno 2017 – Birra Amarcord si conferma per il secondo anno consecutivo l'unica Birra presente ad Al Mèni, il circo mercato di sapori e cose fatte con le mani e col cuore, in programma da sabato 17 a domenica 18 giugno a Rimini. Si consolida così la fantastica collaborazione tra Birra Amarcord, progetto nato come un sogno e nel tempo diventato realtà di successo, che proprio quest'anno compie 20 anni, l'associazione **CheftoChef Emilia Romagna Cuochi e Al Mèni**.

Tra grandi cuochi e chef stellati Birra Amarcord porterà in scena in Piazzale Fellini tutte le etichette, dalle classiche -la Gradisca, la Tabachéra, la Midòna, la Volpina- birre *craft* capostipiti di un'idea, alla Riserva Speciale, birra d'autore frutto dell'incontro tra due grandi maestri, Tonino Guerra e il Mastro Birraio newyorchese Garrett Oliver, passando per le AMA Bionda, AMA Bruna e AMA Mora.

E a proposito di AMA, il posto d'onore Birra Amarcord in questa edizione di Al Mèni, lo dedica alla **AMA Pilsner**, la sua nuova creatura, una birra nata per sedurre! La AMA Pilsner è una birra non filtrata, realizzata con malto d'orzo luppolo e coni di luppolo in fiore (appena raccolti ed essiccati) dal colore giallo paglierino che presenta una schiuma bianca, cremosa e densa; oltre all'aroma fresco, sono apprezzabili sentori di miele, camomilla, tarassaco ed erbe officinali. Si tratta di una birra molto rinfrescante, pensata da Amarcord come birra da aperitivo o da abbinare a una entrée poiché la nota amara e la secchezza finale, stimolano la salivazione e preparano il palato al pasto.

In occasione di Al Mèni, la AMA Pilsner oltre che proposta in bottiglia da 33cl, sarà spillata direttamente dal **TANK** nell'area dedicata di Birra Amarcord. Il progetto "**TANK, Fresh Beer Inside**" di Birra Amarcord è assolutamente innovativo nell'ambito delle birre *craft*. La birra non filtrata, non pastorizzata e senza aggiunta di anidride carbonica è prelevata direttamente dal tino di maturazione e servita per la degustazione. Una birra come quella contenuta nel TANK di Amarcord la bevono solo i mastri birrai!

L'importante evento che segnerà ulteriormente la partecipazione di Birra Amarcord ad Al Mèni è in programma **sabato 17 giugno dalle ore 19.00 alle 20.00** quando l'AMA Pilsner sarà abbinata a un piatto gourmet, ancora un segreto, creato per l'occasione da Kostantin Filippou Chef austriaco che sapientemente miscela "i sapori di casa" alle influenze della cucina mediterranea.

Laura Ravasio – Nuova Comunicazione Ufficio Stampa

email [ravasio@nuovacomunicazione.com](mailto:ravasio@nuovacomunicazione.com) – 348 9330574 [www.nuovacomunicazione.com](http://www.nuovacomunicazione.com)

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