



Birra Amarcord è sempre più italiana: utilizzato oltre il 90% di malto d'orzo made in Italy

Rimini, 10 febbraio 2021 – **Birra Amarcord è sempre più italiana.** Dopo la collaborazione con la Cooperativa Luppoli Italiani, che da tre anni ha permesso di impiegare nella produzione di birre del birrificio romagnolo un'elevata percentuale di luppolo in fiore e in pellet coltivato nelle campagne del ravennate, **dal 2021 le principali varietà di malto d'orzo tra cui il pilsner, che è alla base di tutte le ricette del birrificio, avrà origine da coltivazioni italiane e da agricoltura sostenibile.**

Questo nuovo accordo di fornitura, unito al frumento e farro crudi, che già da tanti anni sono esclusivamente di provenienza italiana, porterà l'uso di cereali di provenienza italiana ad oltre il 90% del fabbisogno dell'intero birrificio.

Da tempo l'azienda della famiglia Bagli ha deciso di **utilizzare quanto più possibile gli ingredienti italiani** per le birre prodotte in birrificio: **dall'acqua di sorgente, a prodotti tipici come le scorze d'arancia di Sicilia, il miele italiano d'acacia, le visciole delle Marche o ancora spezie, fino al caffè di una nota torrefazione romagnola.**

“L’introduzione di luppolo italiano per le nostre birre è stato per noi l’inizio di una rivoluzione produttiva: provare a produrre una birra con quasi tutti gli ingredienti primari coltivati in Italia” – ha spiegato Andrea Bagli, titolare insieme alla sorella Elena di Birra Amarcord.

Tra gli ingredienti primari per la produzione di birra, il malto d’orzo è il più importante, vista la grande influenza su tutti gli aspetti della bevanda: sensoriali, colore, aroma, fino a caratterizzarne il gusto.

*“Quasi come fosse una missione, dopo il nostro investimento verso il Luppolo italiano, ci siamo adoperati anche sul fronte **malto d’orzo**, per cercare quelle varietà che potessero esprimere al meglio il carattere e l’anima delle nostre birre, senza trascurare un’altra caratteristica per noi fondamentale, la sostenibilità ambientale. E caratteristica altrettanto importante: che fosse coltivato in Italia” – ha aggiunto Andrea Bagli.*

Birra Amarcord, una volta individuato il partner che potesse rispondere ai criteri e alla sua filosofia produttiva, dopo quasi un anno di ricerche e sperimentazioni, ha scelto il malto d’orzo perfetto per le proprie ricette.

Da oggi, dunque, la produzione proveniente da agricoltura sostenibile italiana coprirà circa il 90% delle esigenze del birrificio in fatto di malto d’orzo, frumento e farro.

“L’Italia è un grande coltivatore di cereali. L’ambiente, il clima e l’esperienza sono tali che la qualità del malto d’orzo italiano è incredibilmente elevata: cosa consente alle piante di crescere? Il sole. – ha aggiunto Andrea Pausler, mastro birraio di Birra Amarcord – E quali altri paesi possono vantare un clima del genere? Un clima quindi perfetto, il nostro, per le qualità intrinseche del chicco d’orzo che, una volta maltato, viene usato per la produzione della birra”.

Fin dalla nascita, Birra Amarcord ha sempre puntato alla qualità, alla sostenibilità e, in questo momento, un altro importante obiettivo per il birrificio viene raggiunto tramite la valorizzazione dell’origine della birra che nasce nel campo coltivato, dando la priorità a materie prime del Bel Paese.

Birra Amarcord dal 1997 Birrificio Familiare Indipendente

Birra Amarcord, birrificio familiare indipendente, nasce a Rimini nel 1997 da un territorio e in un territorio: la Romagna. Il legame con questa terra è il leitmotiv del birrificio fin dalle sue origini, insieme all’attenzione alle materie prime ed all’ecologia, tanto che oggi la produzione delle sue birre è ad impatto ambientale zero. Birra Amarcord è anche una storia di famiglia che, con passione, da due generazioni lavora per realizzare il sogno di fare della Birra Amarcord una bandiera della Romagna.

Nuova Comunicazione Ufficio Stampa

Laura Ravasio 348 9330574 – ravasio@nuovacomunicazione.com

Barbara Bastianelli 335 1386454 – barbara@nuovacomunicazione.com

www.grupponovacom.it

–

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/>