



SEMPRE PIU' ROMAGNA DENTRO LA BIRRA AMARCORD

Tempo di raccolta per Birra Amarcord. Oltre 3200 kg di luppolo in fiore raccolti in poco meno di un mese presso la Cooperativa Luppoli Italiani di Ravenna e, anche il mastro birraio di Birra Amarcord, Andrea Pausler ha partecipato per verificarne la qualità. *“Per noi rifornirci di luppolo in Romagna vuol dire riappropriarci del rapporto tra birrificio e azienda agricola – ha dichiarato al proposito Pausler e ha poi proseguito – l’importante differenza che caratterizza Birra Amarcord è data dall’utilizzo di luppoli in fiore. Il luppolo è l’ingrediente fondamentale del processo produttivo della birra e conferisce alla bevanda quel piacevole sapore amarognolo, il fiore è l’elemento in più...la parte più nobile che lascia intatti aromi e profumi”.*