



## [Birra Amarcord | Visita al luppoletto alla scoperta del luppolo coltivato in Romagna](#)

*Ravenna, 27 agosto 2020* – Si è svolta ieri pomeriggio a Ravenna la prima visita organizzata da Birra Amarcord al Luppoletto della Cooperativa Luppoli Italiani, in occasione della raccolta annuale del luppolo, il Re degli ingredienti della birra.

A guidare un numeroso gruppo di distributori di birra, giornalisti e blogger del territorio, la Presidentessa della Cooperativa Michela Nati, **Andrea Bagli**, titolare del birrificio Birra Amarcord e Andrea Pausler, mastro birraio del Birrificio.

La cooperativa ravennate fornisce, dal 2018, la gran parte dei luppoli in fiore impiegati dal birrificio per produrre le proprie birre.

Questa di **Birra Amarcord** e della **Cooperativa Luppoli Italiani**, è la storia di come un'azienda produttrice di birra entra in contatto con un'azienda agricola, stabilendo un rapporto di rispetto e fiducia, che ha permesso al birrificio di "scendere in campo", assistendo ad ogni fase del processo agricolo: dalla nascita del primo germoglio fino alla fase del raccolto.

Ed è proprio questa storia che il Birrificio ha voluto raccontare durante questo pomeriggio didattico, oltre ad illustrare, grazie alle grandi conoscenze e disponibilità di **Michela e di tutta la famiglia Nati**, il ciclo di vita agricolo del luppolo e le fasi di raccolta e lavorazione dello stesso.

I partecipanti hanno infatti potuto prendere parte a un momento didattico e assistere a tutte le fasi di lavorazione del luppolo.

*“Accompagnare i nostri distributori partner e i media a conoscere questa eccellenza del nostro territorio, ed elemento caratterizzante della produzione della nostra Birra, – spiega **Andrea Bagli** – è stata l’occasione per mostrare e raccontare a chi non ne conosce il processo, come avviene la raccolta del luppolo”.*

Una giornata, quella di ieri, che ha permesso ai visitatori di andare alla scoperta di questo ingrediente fondamentale del processo produttivo della birra.

*“Il luppolo infatti conferisce alla birra quel piacevole sapore amarognolo ed i profumi che la rendono unica. Il fiore ne è oltretutto la parte più nobile che lascia intatti aromi e profumi – **ha spiegato il Mastro Birraio del Birrificio, Andrea Pausler** – Vedere il luppolo sulla pianta, captarne le essenze e appurare le possibilità di utilizzo sono state le motivazioni che ci hanno spinto a scegliere questi luppoli per la nostra produzione, e con questa visita volevamo condividere con i nostri distributori la qualità degli ingredienti usati per Birra Amarcord”.*

L’accordo tra **Birra Amarcord e Cooperativa Luppoli** conferma la scelta del birrificio di cercare le migliori materie prime in Italia.

*“Da sempre siamo alla ricerca dei migliori ingredienti italiani e, grazie alla collaborazione con la Cooperativa Luppoli Italiani nata nel 2018, abbiamo potuto intensificarne l’impiego. Prima di questo sposalizio impiegavamo per le nostre birre quanto più possibile ingredienti italiani: acqua di sorgente, o altri ingredienti come la scorza d’arancia di Sicilia, il miele italiano d’acacia, le visciole delle Marche o ancora spezie o 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. Questo per noi è solo l’inizio e speriamo di potervi raccontare presto altre ottime novità! – **conclude Andrea Bagli**.*

---

Barbara Bastianelli  
Redazione, Ufficio Stampa  
Gruppo Novacom – Nuova Comunicazione – ufficio stampa  
cell. 335.1386454  
e-mail: [barbara@nuovacomunicazione.com](mailto:barbara@nuovacomunicazione.com)

web [www.novacomrimini.it.com](http://www.novacomrimini.it.com)

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