



## [Conclusa la raccolta del luppolo per Birra Amarcord](#)

*Rimini, 8 ottobre 2019* – Il mastro birraio di Birra Amarcord, **Andrea Pausler** ha partecipato alla raccolta del luppolo della **Cooperativa Luppoli Italiani** di Ravenna che si è conclusa questo fine settimana.

Oltre **3200 kg di luppolo raccolti in poco meno di un mese**. Una raccolta fondamentale per **Birra Amarcord** che ha voluto seguire da vicino il “frutto” del luppoletto. Il mastro birraio di Birra Amarcord, **Andrea Pausler** ha infatti partecipato ai primi giorni della raccolta per testare immediatamente i profumi del luppolo prodotto.

Un bilancio decisamente positivo per questa seconda raccolta, l’anno scorso infatti sono stati raccolti **1800 kg** e per il 2020 sono previsti oltre **6000 kg** di luppolo.

Dei 30 ettari coltivati a luppolo in tutta Italia, 7 sono della Cooperativa ravennate composta da 5 aziende agricole: Bellavista delle sorelle Nati, Menta e Rosmarino di Michele e Valentina Plazzi, Giulio D’ Avella, Alessandro Tedaldi e Riccardo Bellosi.

*“I luppoli raccolti in cooperativa sono particolarmente profumati, ricchi di note agrumate e fresche, frutto di una stagione particolarmente favorevole,*

per questa pianta che ha beneficiato di un clima più simile alle sue zone di origine: l'**Oregon**", ha detto soddisfatto il mastro birraio di Birra Amarcord.

*"Per noi rifornirci di luppolo in Romagna vuol dire riappropriarci del rapporto tra birrificio e azienda agricola – **ha aggiunto Pausler** – Inoltre, l'altra importante differenza che contraddistingue Birra Amarcord è quello di utilizzare i luppoli in fiore. Il luppolo è l'ingrediente fondamentale del 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".*

Per il birrificio romagnolo la scelta di utilizzare i luppoli arriva dopo aver conosciuto e apprezzato la realtà ravennate che, se pur nata da poco, ha subito conquistato per qualità il mastro birraio.

*"Per Birra Amarcord questa collaborazione è molto importante – **aggiunge Andrea Bagli, titolare di Birra Amarcord con la sorella Elena** – Poter avere i luppoli italiani, ma soprattutto dei luppoli coltivati in Romagna che verranno impiegati per le nostre birre è la conferma, ancora una volta, del nostro amore per il territorio".*

*"La Cooperativa Luppoli Italiani di Ravenna è una realtà agricola, tra i primi in Italia, che si occupa della coltivazione, dell'essiccazione, lavorazione, conservazione e vendita di luppolo – **ha aggiunto Michela Nati socia della Cooperativa** – Le aziende socie coprono un'area di circa 30 km ed hanno in tutto 7 ettari coltivati di varietà come il Chinook, Cascade, Centennial e Nugget. Sono le varietà utilizzate proprio per realizzare la IGA (Italian Grape Ale), la prima produzione nata dalla collaborazione tra noi e Birra Amarcord".*

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/>