

## Due giorni a Expo con la Birra della Valganna

**Pubblicato:** Martedì 6 Ottobre 2015



**Martedì 6 e mercoledì 7 ottobre** il Birrificio Angelo Poretti, birra ufficiale di Padiglione Italia, sarà testimonial delle eccellenze del territorio varesino in mostra ad Expo.

**Oggi pomeriggio, martedì 6 ottobre dalle 16 alle 20**, la Birra Poretti sarà tra i protagonisti del pomeriggio dedicato alla valorizzazione del territorio organizzato da Aime (Associazione Imprenditori Europei), Associazione Pizzaioli Varesini e Provincia di Varese, e con il Patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

**Domani pomeriggio mercoledì 7 ottobre (a partire dalle 13)**, i sapori di Varese e la Birra Poretti saranno nuovamente sotto i riflettori ad Expo al padiglione “Cibus è Italia” per un evento di degustazioni organizzato da UniVa – Unione degli Industriali della provincia di Varese – con l’obiettivo di far conoscere e assaporare le eccellenze agroalimentari del territorio varesino: dalla birra ai formaggi, passando per i dolci, i prodotti confezionati, la pasta fresca, le carni, i salumi, le salse, i vini e molto altro.

In entrambi gli appuntamenti i sapori del territorio verranno esaltati dalle birre di Birrificio Angelo Poretti, in particolare dalla **10 Luppoli, la birra celebrativa creata proprio per festeggiare Expo 2015**, e dalla **7 Luppoli non filtrata “La Mielizia”**, birra autunnale aromatizzata al miele italiano di castagno degli apicoltori Conapi-Mielizia, il Consorzio Nazionale Apicoltori che da oltre 35 anni costituisce l’impresa cooperativa di apicoltori più rappresentativa a livello europeo.

Le birre della numerosa famiglia Birrificio Angelo Poretti potranno essere assaporate anche all'interno della Piazzetta della Birra di Padiglione Italia dove saranno di casa fino alla fine dell'Esposizione universale.

“Rappresentiamo l'eccellenza birraria italiana nell'evento più internazionale al mondo – spiega **Alberto Frausin**, AD di Carlsberg Italia – ma siamo molto legati alle nostre origini. Siamo, quindi, molto felici di poter essere presenti in queste occasioni di celebrazione e di valorizzazione delle eccellenze del territorio”.

**La storia del Birrificio Angelo Poretti inizia nel 1877**, anno in cui Angelo Poretti realizza la prima cotta nello stabilimento di Induno Olona. Costruisce il suo birrificio in Valganna, scelta per l'acqua purissima delle sue fonti, elemento indispensabile per una birra di grande qualità.

**Il gruppo Carlsberg è proprietario del Birrificio dal 2002**, dopo un'ultra ventennale collaborazione, iniziata nel 1975 con la sigla dell'accordo per la produzione e commercializzazione in Italia dei marchi Tuborg e Carlsberg.

Nel 2011 Carlsberg Italia avvia una rivoluzione nel mercato della birra, sviluppando e lanciando DraughtMaster™ Modular 20, il sistema di spillatura che utilizza i fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO2 aggiunta. Questo nuovo sistema di spillatura permette di offrire al consumatore una birra di estrema qualità e di ridurre contemporaneamente l'impatto ambientale durante le fasi d'infustamento, distribuzione e consumo presso il punto vendita. Anche per questo nel 2015 il Birrificio Angelo Poretti è stata scelta da Padiglione Italia per rappresentare l'eccellenza birraria italiana in qualità di **“Birra ufficiale del Padiglione Italia a Expo 2015”**.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it