

Milano, 4 ottobre 2007 - Nasce dalla creatività e dalla curiosità di Fabio Zago, *Chef* de La Scuola della Cucina Italiana, e dalla partnership nata quest'anno tra Birra Moretti e IPCA - Istituto per la Promozione della Cultura Alimentare, l'avventura di questo innovativo ricettario che si ispira ai gusti e ai colori di Birra Moretti, l'unico marchio italiano a proporre una famiglia così ampia di prodotti e aromi, ben 5, per trasformarli in ingredienti di successo nella cucina di tutti i giorni.

I prodotti della Famiglia Birra Moretti da degustare non solo in accompagnamento ai piatti, quindi, ma da interpretare come vero e proprio "ingrediente segreto" per rinnovare il piacere quotidiano dello stare ai fornelli, stupire i commensali e provare la soddisfazione di sentirsi chiedere "dov'è il trucco".

Tutto questo senza nemmeno sentirsi troppo in colpa con il portafogli o la bilancia (a ogni ricetta è abbinata una dettagliata tabella nutrizionale messa a punto dalla dottoressa Maria Novella Pranzo Zaccaria che tiene conto dell'apporto calorico delle varie componenti, Birra Moretti inclusa).

Il ricettario, di 64 pagine a colori rese ancor più golose dagli accattivanti scatti fotografici realizzati da Franco Bolzoni, sarà consultabile e scaricabile gratuitamente online clickando sul sito www.birramoretti.it e, fino alla fine di ottobre, sul sito www.cucinait.com.

La collaborazione tra Birra Moretti e IPCA - Istituto per la Promozione della Cultura Alimentare, dalla quale ha preso vita il lavoro di Fabio Zago, nasce nell'ambito del più ampio "*Progetto Qualità Birra Moretti*" che intende portare la pluripremiata qualità di Birra Moretti al centro di un nuovo e innovativo modo di conoscere e consumare il prodotto, in casa e fuori casa, tutto l'anno.

Stappa e versa

Poche e semplici regole per servire correttamente la birra ed esaltarne gusto e aroma. Anche a casa

Bionda, rossa, più o meno alcolica... sono innumerevoli, in tutto il mondo, gli amanti della birra. C'è chi la beve a temperatura ambiente e chi invece la preferisce ghiacciata. Chi la sorseggia al pub in compagnia e chi seduto sul divano di casa, magari guardando una partita di calcio alla televisione. Forse però non tutti sanno che per gustare a pieno una birra, per esaltare il suo sapore, occorre versarla nel modo corretto. Niente di trascendentale, solo qualche piccolo accorgimento.

Un-due-tre... versa!

- Per gustare una buona birra si parte dall'attenzione e dalla cura dei bicchieri che devono essere ben lavati (utilizzando possibilmente un detergente neutro), sciacquati - quindi raffreddati - e infine sgocciolati. All'interno di un bicchiere pulito in modo appropriato, la birra, man mano che viene sorseggiata, lascia leggeri anelli di schiuma. Niente gesti improvvisi: è consigliabile stappare con cautela la bottiglia e versare la birra tenendo il bicchiere inclinato a 45° fino a creare almeno tre centimetri di schiuma. Il flusso della birra deve essere continuo e non creare vortici.
- Quando la schiuma arriva all'orlo (il bicchiere è ancora inclinato), raddrizzare il bicchiere e, mentre la birra sale spingendo la schiuma verso l'alto oltre il bordo del bicchiere, utilizzare il tagliaschiuma (possibilmente in metallo) con un taglio lento a 45° per eliminare la schiuma più in superficie che contiene le bolle più larghe cariche di gas. Si formerà così una schiuma compatta dell'altezza di circa due dita e di grana fine che preserverà la fragranza della birra sino all'ultima sorsata, non permettendo all'aria di ossidarla.
- Se il procedimento di spillatura è stato effettuato correttamente, non si formeranno bollicine di gas aderenti al vetro all'interno del bicchiere.
- In ultimo, se possibile, risciacquare l'esterno del bicchiere e, soprattutto, utilizzare la sottocoppa che ha anche il compito di assorbire le tracce di acqua provocate dal risciacquo. Per trasportare il bicchiere si consiglia infine di tenere il sottobicchiere con il mignolo evitando così di sgocciolare e di riscaldare la birra con il palmo della mano.



Birra & Salute

La birra è a detta di tutti una bevanda salutare. Tant'è che anche medici e nutrizionisti ne ammettono e consigliano il consumo, purché in modica quantità. Oltre ad a non contenere OGM, con una filiera controllata e certificata da audit esterni a partire dalle sementi fino al prodotto finito, coinvolgendo anche i fornitori delle materie prime, la birra comporta benefici concreti al nostro organismo: è una preziosa fonte di vitamine ed anche ricca di antiossidanti.

Come avviene per i farmaci, però, bisogna "leggere attentamente il foglietto illustrativo" e seguire le istruzioni per l'uso: la quantità va tenuto sotto controllo.

Birra e cuore

Sono ormai noti i benefici che un consumo moderato di birra comportano **contro il rischio di infarto**. Secondo i più recenti studi la birra è in grado di ridurre del 24,7% il rischio di malattie coronariche e del 17% gli incidenti cardiovascolari. La birra è infatti ricca di vitamina B6, in grado di prevenire nel corpo umano l'aumento di un particolare tipo di aminoacidi chiamato 'omocistina', che si ritiene possa provocare un incremento del rischio di attacchi di cuore.

Uno studio condotto in Australia ha anche dimostrato che il consumo di una bevanda moderatamente alcolica come la birra favorisce l'aumento del livello di **colesterolo "buono" HDL** e la diminuzione di quello "cattivo" LDL, con una riduzione dell'attività dei fibrinogeni e delle piastrine, che sono i fattori che favoriscono la formazione dei trombi nel sangue.

Birra e diabete

"Drink to prevent", ovvero bere per prevenire, è il titolo di uno studio statunitense rivolto ai diabetici e pubblicato sul JAMA (Journal of American Medical Association). Secondo tale studio uno o due bicchieri al giorno di bevande a basso contenuto alcolico forniscono protezione nei confronti delle complicanze cardiovascolari del **diabete di tipo 2**, la più diffusa forma di questa malattia. Al contrario di altre bevande contenenti zuccheri, infatti, la birra non alza il livello di insulina. Attenzione però: l'assunzione di alcolici per i diabetici non vale in termini assoluti. Il via libera per il consumo può e deve darlo solo il medico curante, che valuterà caso per caso le indicazioni da dare.

Birra e menopausa

Nell'1999, nel corso del Simposio europeo "Birra e salute" ospitato a Bruxelles dall'Associazione europea dei produttori di birra (The Brewers of Europe) è stato presentato uno studio dell'Istituto de Agroquímica y tecnología de alimentos di Valencia (Spagna) che rileva l'aumento dei livelli di androstenedione, estrone ed estradiolo (tutti estrogeni) nelle donne che consumano abitualmente la birra. Tale aumento mantiene più a lungo la funzione ovarica, **ritardando in maniera sensibile la menopausa**.

Birra e diuresi

Se assunta in quantità modeste, la birra **aiuta il naturale lavoro dei reni** senza però alterare l'equilibrio dei liquidi e dei sali minerali presenti nel corpo, questo può comportare innanzitutto la diminuzione dell'incidenza dei calcoli renali e, poi, un giovamento per la salute generale.

Birra e densità delle ossa

Sembra che l'assunzione di alcol possa avere una relazione con la densità minerale ossea, attualmente il più efficace indicatore sulla salute delle nostre ossa. Il Centro di Ricerche sulla Nutrizione Umana di Cambridge ha analizzato in tal senso il silicio, un nutriente importante per la salute ossea, presente in grandi concentrazioni nella birra. Il Centro scientifico inglese ha avviato una serie di studi su volontari, le cui prime evidenze indicano un apporto benefico in caso di un consumo moderato di birra.

Birra e...

Anche contro l'**osteoporosi** la birra si rivela un ottimo preventivo: il luppolo, infatti, contiene principi attivi che prevengono il rilascio del calcio dalle ossa. Chi beve birra, infine, è **più protetto** dall'*Helicobacter pylori*, organismo responsabile dell'**ulcera gastrica**.

Infine non scordiamoci che la birra è da sempre una **bevanda socializzante**.

Leggera, bilanciata, birra.

La birra è una bevanda dissetante relativamente povera di alcol, costituita per il 93% di acqua e prodotta con ingredienti naturali: malto, luppolo e lievito che ne fanno davvero una bevanda sana ed equilibrata. Proprio per il suo apporto di vitamine e di sali minerali essenziali, la birra è parte integrante di una dieta ben bilanciata, soprattutto per l'apporto di potassio del quale, al contrario del sodio, è particolarmente ricca. È anche fonte di fibra solubile che oltre ad aiutare la funzione intestinale, rallenta la digestione e, di conseguenza, l'assorbimento del cibo.



Birra e dieta: contiamo le calorie

I pregiudizi alimentari sono duri a morire. Uno di questi è il convincimento che la birra faccia ingrassare. In realtà non è così: la birra contiene meno calorie di altre bevande non alcoliche. In 100 gr. di birra "standard" - quella scelta dalla maggioranza dei consumatori italiani - sono contenute appena 34 calorie, le stesse offerte dal classico (e da tutti considerato dietetico con le sue 35 calorie) succo d'arancia. Ma non finisce qui. L'apporto calorico rimane il medesimo anche se parliamo di succo di carote (35 calorie), mentre arriviamo tranquillamente a 56 calorie con il succo di frutta e a 57 con il cocktail di frutta sciroppata. Persino il sanissimo bicchiere di latte, almeno in quanto a calorie, non offre alcuno "sconto" rispetto alla birra: 64 calorie per quello intero, 46 per quello parzialmente scremato e 36 per quello interamente scremato. E se al posto di una birra decidessimo di bere un aperitivo a base di vino? Beh le calorie sarebbero sicuramente maggiori: 186

Alleata delle donne contro l'invecchiamento della pelle

Il consumo moderato di alcol influisce sulla composizione corporea, riducendo in modo proporzionale la massa grassa: l'alcol in piccole quantità infatti, ha un effetto di regolazione del metabolismo dei grassi.

Recenti studi scientifici hanno sottolineato i benefici della birra sul metabolismo degli zuccheri, sulla coagulazione del sangue e sulla regolazione della pressione arteriosa. La birra può essere introdotta in tutte le diete grazie anche al suo ridotto contenuto in sodio, colesterolo e grassi. Favorisce inoltre una buona digestione, grazie alle caratteristiche del luppolo.

I polifenoli contenuti nella birra agiscono inoltre contro alcune sostanze tossiche, i radicali liberi, riconosciuti come promotori dell'invecchiamento della pelle. Dovevano averlo scoperto, nell'antichità, la bella Semiramide (la leggenda racconta che faceva lunghi bagni nella birra per far risplendere la pelle) e la regina Teodora, che nuotava prima in una vasca di birra calda per ringiovanire e poi in una di birra fredda per mantenere la gioventù riacquistata.

Solo ingredienti di prima qualità

Cereali (soprattutto orzo) germinati in acqua e poi essiccati o torrefatti, lievito, qualità diverse di luppolo e persino di acqua: ecco gli ingredienti per realizzare, oggi come ieri, una buona e dissetante birra. Non c'è che dire: niente di più sano e naturale!

Il malto: cereali germinati in acqua e poi essiccati e torrefatti

Il malto è il prodotto della trasformazione di alcuni cereali. In genere è ottenuto dall'orzo, ma esistono anche malti di frumento, segale e avena, mentre gli altri cereali sono meno adatti a causa della fragilità dei germogli. Tra le numerose varietà di orzo - alcune coltivate appositamente per essere lavorate nelle malterie e poi impiegate nell'industria della birra e del whisky - le più diffuse sono due. Quello detto distico, con due file di chicchi sulla spiga, è seminato in primavera; mentre l'esastico, con sei file di chicchi, viene seminato in autunno. Per produrre il malto, innanzitutto si fanno germogliare i chicchi mettendoli a bagno in acqua: in tal modo si sviluppano gli enzimi che permetteranno di trasformare l'amido in essi contenuto in zuccheri solubili. Dopo quarantotto ore di immersione, i chicchi vengono fatti germinare per 5-6 giorni dopodiché vengono essiccati in appositi forni. A seconda delle modalità dell'essiccazione e della torrefazione si ottengono tipi di malto di diverso colore. Quello più scuro (torrefatto a 100-105°C) ha delle nette note tostate, il più chiaro (torrefatto a 75-80° C) offre invece una gamma di sapori più freschi e vegetali. Per ottenere la birra dalle caratteristiche desiderate il produttore può miscelare anche otto (o più) diversi tipi di malto.

Il lievito: bassa e alta fermentazione

Il lievito è un elemento fondamentale. Basti dire che a seconda del tipo di lievito usato è possibile produrre birra secondo due metodi diversi. Il primo, il più antico dopo la fermentazione spontanea (ancora usata per rari tipi di birra), è conosciuto come "alta fermentazione" poiché durante il procedimento il lievito sale in alto, a galla nella vasca. In questo caso si utilizza il *Saccharomyces cerevisiae* che svolge la sua attività a una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi centigradi. Il secondo metodo, perfezionato all'inizio del secolo scorso, è detto della "bassa fermentazione" perché durante il processo il lievito si deposita sul fondo delle vasche. In questo caso è previsto l'uso del *Saccharomyces uvarum*, che lavora a temperature tra i 5 e i 10 gradi centigradi. Oltre a determinare il tipo di fermentazione, il lievito è in grado di caratterizzare la birra in ogni suo aspetto, dalla schiuma, agli aromi, alla ricchezza del corpo.



Il luppolo: il gusto piacevolmente amarognolo della birra

A dare alla birra il suo caratteristico gusto sono i fiori del luppolo, una pianta rampicante, alta fino a sei metri. Le coltivazioni si riconoscono dagli alti pali che dominano la campagna dove i fiori femminili, più aromatici, vengono lasciati crescere nella loro forma vagamente conica senza essere fecondati, eliminando gli altri man mano che appaiono. Il luppolo vive fino

all'autunno, e ha diverse proprietà: chiarifica naturalmente la birra, frena la riproduzione dei batteri conservandola meglio, migliora la stabilità della schiuma.

L'acqua: non tutte sono uguali per produrre buona birra

Anche l'acqua ha un'importanza fondamentale nei processi produttivi. Non a caso le birre più famose del mondo devono la loro creazione e la loro fama alla speciale natura delle acque con cui vengono prodotte. In passato le fabbriche di birra nascevano vicino alle sorgenti, perché la particolarità dell'acqua (data principalmente dalla percentuale di sali minerali contenuti, che la possono rendere leggera, media e dura) non era riproducibile. Oggi non è più indispensabile, perché le caratteristiche dell'acqua necessarie alla produzione di una certa birra si possono ricreare.

Dal malto alla birra: un procedimento pressoché uguale da sempre

Normalmente l'orzo maltato e gli altri cereali immagazzinati vengono introdotti in una macchina molitoria che li riduce in una farina grossolana. Questa viene diluita in acqua calda per ottenere una miscela, che è poi immessa in una caldaia dove viene movimentata affinché acquisti una sua omogeneità. In un'altra caldaia la miscela viene chiarificata e dà luogo al mosto, che passa poi in una terza caldaia dove viene aggiunto il luppolo. Qui il tutto viene portato a ebollizione, dopodiché le parti solide con le proteine in eccesso vengono eliminate e il mosto subisce un processo di raffreddamento, che precede il passaggio alle vasche di prima fermentazione innescata dall'immissione del lievito. Dopo questo procedimento, che può durare alcuni giorni, il liquido attraversa una fase di maturazione in apposite cisterne nelle quali può essere effettuata un'aggiunta di luppolo o stimolata una fermentazione secondaria (e a volte persino una terziaria). La birra matura viene infine filtrata, confezionata ed eventualmente pastorizzata.

LA BIRRA

Informazioni nutrizionali

Composizione nutrizionale

La birra è una delle bevande più conosciute e apprezzate al mondo, che si consuma quasi ovunque da moltissimi anni. Già questa è una garanzia perché, qualcosa che fa parte da così tanto tempo della cultura dell'uomo ed è trasversale a quasi tutte le culture, ha certamente dimostrato di poter dare un contributo positivo alla nostra vita.

La birra può essere considerata un alimento, viene prodotta attraverso la [fermentazione](#) di [zuccheri](#) derivati da sostanze a base di [amido](#), tra cui quella più usata è il [malto d'orzo](#). Vengono tuttavia ampiamente impiegati anche il [frumento](#), il [granturco](#) e il [riso](#), solitamente in combinazione con il malto d'orzo. Altre piante meno utilizzate sono invece la radice di [manioca](#), il [miglio](#) e il [sorgo](#) in [Africa](#), la [patata](#) in [Brasile](#) e l'[agave](#) in [Messico](#).

Nel processo di produzione della birra, gli amidi presenti vengono convertiti in zuccheri. Il mosto zuccherino viene poi amarinato ed aromatizzato prevalentemente con il luppolo o, in alcuni casi, con erbe aromatiche o [frutta](#). Al mosto viene aggiunto il lievito che dà inizio alla fermentazione e porta alla formazione di [alcol](#), unitamente ad [anidride carbonica](#) (che viene per la maggior parte espulsa) ed prodotti secondari dall'aroma fruttato derivanti dal metabolismo degli zuccheri.

In questo processo si utilizzano ingredienti, tradizioni e metodi produttivi variabili: nello specifico il tipo di lievito ed il metodo di produzione possono essere usati per caratterizzare le diverse birre.

La birra contiene molta acqua (90-93% circa). Nell'acqua sono disciolti minerali utili come il potassio (al contrario del sodio: 10mg/100ml), il magnesio, microelementi come lo zinco, il selenio, cloruri e ancora vitamine idrosolubili come la vitamina B2 (Riboflavina), la vitamina B9 (Folacina) e la vitamina B3 (Niacina) oltre che folati. Vi si possono inoltre trovare, in quantità variabile secondo la diversa tipologia di birra, gli aminoacidi, costituenti base delle proteine, i carboidrati come le destrine e il maltosio. Sono invece completamente assenti i lipidi. Merita attenzione anche la presenza di sostanze antiossidanti portate sia dal malto che dal luppolo, come i composti fenolici. Peraltro, gli agenti antiossidanti della birra, al contrario di quelli presenti in maniera più massiccia nel vino rosso, sono piccole molecole immediatamente disponibili per l'organismo. Infine, la birra contiene alcol, in diverse quantità a seconda del tipo, ma comunque sempre in bassa concentrazione rispetto ad altre bevande alcoliche. L'alcol ha un suo potere energetico, cioè la capacità di sviluppare calorie che equivale a 7 kcal/g.

Nonostante comunemente si pensi che la birra faccia ingrassare, quindi abbia un contenuto calorico elevato, in realtà un bel bicchiere (250 ml) di birra chiara, la più bevuta nel mondo, ha meno calorie rispetto ad un bicchiere di vino da 125 ml o ad una lattina di bibita gasata.

Contenuto calorico di alcune bevande

BEVANDA	PORZIONE (ml)	Apporto calorico per 100 ml (kcal)	Apporto calorico per porzione (kcal)
Birra chiara	250	34	85
Vino rosso	125	76	95
Succo di frutta	200	56	112
Bibita gasata	330	39	129

Dati da Banca dati di composizione degli alimenti per studi epidemiologici in Italia (IEO, 1998)

L'apporto di alcol è collegato con il grado saccarometrico. Il grado alcolico corrisponde a poco più di un terzo del grado saccarometrico.

Quest'ultimo definisce la quantità di zuccheri semplici presenti nel mosto prima della fermentazione. Con un maggior contenuto di zuccheri si ottengono gradazioni alcoliche più elevate, e viceversa.

Tipo di birra	Gradi saccarometrici	Gradi alcolici
Birra analcolica	3-8	Minore di 1,2%
Birra leggera (o light)	5-10,5	1,2% - 3,5%
Birra (normale)	Maggiore di 10,5	Superiore a 3,5%
Birra speciale	Superiore a 12,5	*
Birra doppio malto	Oltre 14,5	*

* definizione ex Legge sulla birra 1354 del 1962, che non definisce per "speciale" e "doppio malto" il grado alcolico.

Il valore calorico della birra non è da ricondurre al solo apporto energetico derivante dal contenuto in alcool ma anche dagli zuccheri non fermentati. I valori medi si aggirano, intorno alle 34 chilocalorie (kcal) per 100 g di prodotto, quindi 340 per litro. Per le birre light invece il contenuto è pari a 28 kcal. Le birre più "robuste" fanno invece salire il contenuto in calorie fino al massimo di 60 per 100 g di prodotto.

Per avere un metro di paragone, basterà considerare che un litro di vino contiene in media 700-800 kcal, prendendo come riferimento una gradazione alcolica di 10-12 gradi. Il che significa: consumando un litro di birra si immagazzineranno molte meno calorie (circa 350-400) di quelle contenute in mezzo litro di vino. In più, l'apporto alcolico sarà certamente molto più limitato.

Questo rischio non si corre se la birra viene inserita in uno stile alimentare corretto ed equilibrato, come, per esempio, il modello alimentare mediterraneo. Se si ama la birra e non vi si vuole rinunciare, basterà berla con moderazione e comunque tenere conto dell'energia che fornisce, proprio come si deve fare con qualunque altro alimento o bevanda, ad eccezione ovviamente dell'acqua.

La dose consigliata è di 2 o 3 bicchieri di birra al giorno da 0,25 cl l'uno. In questo modo si assumeranno dai 20 ai 30 g di alcol, rimanendo all'interno della dose consigliata dai medici (che è appunto, al massimo di 3 drink al giorno).

La birra, come del resto il vino, trova la sua collocazione ideale se consumata insieme ai cibi che compongono i nostri pasti quotidiani. Tre sono le caratteristiche peculiari che rendono gradevole e positivo il consumarla a pasto: il suo gusto aromatico e leggermente amaro, la schiuma e la modesta quantità di alcol presente. Il gusto amaro della birra, che ben si accompagna a quello di molti cibi (non solo la pizza), stimola l'appetito, permettendo di apprezzare meglio il gusto del cibo e quindi migliorandone indirettamente anche la digestione. L'anidride carbonica (contenuta anche nella schiuma) e la presenza di piccole quantità di alcol stimolano le secrezioni gastriche e potenziano il suo effetto digestivo. Ciò ovviamente a patto di non esagerare con la quantità bevuta, nel qual caso l'effetto che si ottiene è evidentemente quello opposto.



Birra e salute

Nessun alimento può avere da solo un effetto diretto sulla salute, tuttavia ogni alimento e bevanda che ingeriamo può contribuire con la sua peculiarità ad influenzare positivamente o negativamente il nostro stato di benessere. Anche la birra può quindi avere un suo ruolo interessante e positivo, ma solo a patto di inserirla, come già detto, in modo moderato e consapevole nella nostra alimentazione quotidiana. Peraltro, nella valutazione dell'eventuale potere protettivo dell'alcol, e quindi della birra, è importante tenere in considerazione altri importanti fattori variabili, i cosiddetti 'confounders', che, se ignorati, possono alterare i risultati delle ricerche. Tra essi: lo stile di vita, la dieta alimentare seguita, le malattie pregresse. In questa sede verranno citati alcuni esempi di relazione tra salute e assunzione di birra:

CUORE: Numerosi sono gli studi che hanno evidenziato come il consumo moderato di alcol sia associato ad un minore rischio di infarto del miocardio. In particolare, le bevande fermentate come birra e vino, che oltre all'alcol contengono componenti minori come i polifenoli, sembrano in grado di assicurare una migliore protezione nei confronti delle malattie cardiovascolari rispetto agli altri alcolici.

TUMORI: Una ricerca dell'Istituto dei Tumori di Genova ha evidenziato che lo xantumolo, polifenolo contenuto nel luppolo, ingrediente caratteristico della birra, è capace di frenare l'angiogenesi, cioè la proliferazione dei vasi sanguigni che alimentano la crescita dei tumori. Lo xantumolo sarebbe 100 volte più potente dei polifenoli contenuti nel tè verde e nel vino rosso. Chi beve birra, infine, è più protetto dall'*Helicobacter pylori*, organismo responsabile dell'ulcera gastrica e fattore di rischio per il cancro allo stomaco.

OSSA: Sembra che l'assunzione di alcol possa avere una relazione con la densità minerale ossea, attualmente il più efficace indicatore sulla salute delle nostre ossa. Il Centro di Ricerche sulla Nutrizione Umana di Cambridge ha analizzato in tal senso

il silicio, un nutriente importante per la salute ossea, presente in grandi concentrazioni nella birra. Anche contro l'osteoporosi la birra si rivela un ottimo preventivo: il luppolo, infatti, contiene principi attivi che prevengono il rilascio del calcio dalle ossa.

DIABETE DI TIPO 2: Bere alcolici in misura moderata, indipendentemente dal tipo di bevanda, potrebbe proteggere dal diabete di tipo II. Lo studio EPIC, svolto su 16.330 donne di età compresa tra 49 e 70 anni non diabetiche ha mostrato che rispetto alle donne astemie e alle forti bevitrici, coloro che bevevano alcolici in misura moderata, presentavano un minor rischio di ammalarsi di diabete.

Inoltre, nella prevenzione del diabete, la birra consumata ai pasti, grazie alla scarsa quantità di zuccheri in essa contenuti, non influisce nell'innalzamento critico dei livelli di insulina.

SISTEMA IMMUNITARIO: Un consumo moderato di alcol, può portare benefici al nostro sistema immunitario. In particolare sembra che le bevande fermentate, quale ad esempio la birra, ingerite in piccole dosi, possano avere un effetto immunomodulatore sulla componente infiammatoria che caratterizza le prime fasi della malattia cardiovascolare.

Birra e sport

Il legame tra metabolismo dell'alcool e pratica sportiva ha implicazioni pratiche, sia per quanto riguarda le norme antidoping, che per gli specifici effetti dell'alcool sulla prestazione sportiva.

La pratica sportiva, tanto più se di elevata intensità e/o prolungata nel tempo, sottopone tutte le strutture del nostro organismo ad un impegno metabolico che comporta un maggiore lavoro, soprattutto per il fegato e i reni. Pertanto, appare prudente evitare, in queste condizioni, un ulteriore impegno per questi organi, in particolare per le cellule epatiche, come potrebbe verificarsi con l'uso delle bevande alcoliche a più alta gradazione e in quantità cospicue.

La sensazione di sete che si avverte per effetto del lavoro muscolare non dovrebbe essere mai appagata con le bevande alcoliche, tanto più dopo un allenamento lungo e/o faticoso, quando l'organismo, per ricostruire le scorte di zuccheri (glicogeno dei muscoli e del fegato), ha bisogno di bevande ricche di zuccheri e con modeste quantità di sodio.

Per tutti coloro che, giustamente, non vogliono rinunciare al piacere di bere una "bella birra fresca" dopo un allenamento, si può sicuramente consigliare di provare ad utilizzare le birre analcoliche che, oltre a mantenere inalterato il gusto piacevole della birra tradizionale, potrebbero contribuire, sia pure in maniera contenuta, all'apporto di zuccheri e minerali così importanti nelle fasi di recupero dopo l'impegno sportivo.



La Famiglia Birra Moretti

La Famiglia Birra Moretti, nelle varianti **Birra Moretti**, **Birra Moretti La Rossa**, **Birra Moretti Doppio Malto**, **Birra Moretti Baffo d'Oro** e **Birra Moretti Zero**, è un ottimo ingrediente per cucinare piatti e pietanze in ogni stagione dell'anno.

Birra Moretti

È una birra a bassa fermentazione dal colore dorato, tonalità che le viene conferita grazie alla qualità di malto utilizzata nella sua ricetta. Il contenuto di alcol è di 4,6% vol.

Birra Moretti, genuina e dal gusto delicatamente maltato è adatta a qualsiasi momento della giornata.

In cucina si presta particolarmente ad esaltare piatti poco strutturati: i risotti, la pasta, i secondi di carne bianca e i formaggi non troppo saporiti.

Temperatura di servizio: 5-7°C

Come suggerito dal nostro ricettario, Birra Moretti è particolarmente adatta per preparare:

- Zabaione alla Birra Moretti con fragole
- Strudel di pasta di pane alla Birra Moretti con verdure e robiola
- Pizza Margherita alla Birra Moretti
- Insalata di spinaci, uova sode, crostini di pane e carne salata marinata con Birra Moretti
- Pane alla Birra Moretti con yogurt e pepe di Seiquan

Birra Moretti Doppio Malto



E' una birra doppio malto chiara, ad alta fermentazione, dalle eccellenti caratteristiche organolettiche che le conferiscono un gusto pieno e unico, un aroma intenso e un inconfondibile colore oro. Grazie agli ingredienti accuratamente selezionati, Birra Moretti Doppio Malto, con una gradazione di 7% vol, è un prodotto con un alto profilo qualitativo e un'immagine assolutamente distintiva.

Gastronomicamente è l'ideale per piatti strutturati o, per contrasto, per arricchire di aromi e profumi piatti leggeri a base di pesce, cui conferisce corpo e rotondità.

Temperatura di servizio: 8-9°C

Come suggerito dal nostro ricettario, Birra Moretti Doppio Malto è perfetta per cucinare:

- Zuppa di Birra Moretti Doppio Malto
- Gnocchi alla Birra Moretti Doppio Malto
- Trancio di salmone con Birra Moretti Doppio Malto, pomodoro e timo
- Fusi di pollo arrosto alla Birra Moretti Doppio Malto
- Petto d'anatra marinato alla Birra Moretti Doppio Malto, sale e anice

Birra Moretti La Rossa

E' una birra a doppio malto prodotta utilizzando una speciale qualità di malto d'orzo, essiccato e torrefatto secondo un processo esclusivo di casa Moretti, che le dona un gusto pieno di malto caramellato e un aroma intenso con toni speziati.

L'uso di una varietà particolarmente aromatica di luppolo conferisce a Birra Moretti La Rossa un caratteristico retrogusto amaro e un profumo delicato.

La gradazione alcolica è di 7,2% vol.

La complessità di aromi particolari di questa birra la rende perfetta, in cucina, per profumare ed insaporire antipasti di pesce, primi con crostacei, grigliate di carne (soprattutto carne rossa), formaggi stagionati e dolci alla frutta.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Come suggerito dal nostro ricettario, Birra Moretti La Rossa è un ingrediente ideale per:

- Brasato alla Birra Moretti La Rossa
- Aspic di frutti di bosco alla Birra Moretti La Rossa
- Cavolo rosso brasato alla Birra Moretti La Rossa
- Bracioline di maiale alla Birra Moretti La Rossa e erbe aromatiche

Birra Moretti Baffo d'Oro

E' una birra Premium 100% di puro malto, a bassa fermentazione, prodotta impiegando unicamente malto d'orzo proveniente da varietà selezionate.

Con una gradazione alcolica pari a 4,8% vol, è caratterizzata da un colore oro vivo e un gusto maltato.

Birra Moretti Baffo d'Oro con il suo gusto rotondo e "tipicamente" di malto, si rivela un'ottima alleata nella preparazione di antipasti di buona struttura così come i piatti tipici della tradizione italiana: la pasta, la pizza, i risotti e gli arrostiti, meglio se di carne bianca.

Temperatura di servizio: 5-7°C

Come suggerito dal nostro ricettario, con Birra Moretti Baffo d'Oro si esaltano i sapori:

- Stinco alla Birra Moretti Baffo d'Oro
- Bruschetta di pane alla Birra Moretti Baffo d'Oro con fichi e culatello
- Bavarese stratificata alla Birra Moretti Baffo d'Oro e Birra Moretti Doppio Malto
- Risotto alla Birra Moretti Baffo d'Oro e mortadella
- Ciambella alla Birra Moretti Baffo d'Oro

Birra Moretti Zero

Birra Moretti Zero è la prima birra italiana a 0 alcol. E' una lager chiara a bassa fermentazione con una elevata qualità e con un gusto distintivo. E' ottenuta con acqua, malto d'orzo e luppolo fiore selezionato. Alla degustazione la schiuma si presenta compatta e aderente, con un aroma intenso di luppolo fine.

In cucina è ottima in accostamento a cibi dal gusto morbido, che ben si adattano alla sua frizzantezza e al suo gusto bilanciato e aromatico.

Temperatura di servizio: 4-6°C

Come suggerito dal nostro ricettario, Birra Moretti Zero è quel che ci vuole per 'annaffiare' la cottura di:

- Verzini alla Birra Moretti Zero con purea di patate e finocchi
- Cioccolatino fondente alla Birra Moretti Zero
- Ortaggi fritti in tempura di Birra Moretti Zero
- Coda di rospo alla Birra Moretti Zero
- Fishburger con salsa alla Birra Moretti Zero
- Sorbetto brinato alla Birra Moretti Zero

Birra Moretti: "cultura" della qualità e del buon gusto

Milano, 4 ottobre 2007 - **"Sono due le principali caratteristiche con cui il mercato, da sempre, tende a identificare Birra Moretti. Che sia chiara o rossa, che sia classica, doppio malto o analcolica, la nostra, per i consumatori nel mondo, è una birra 'genuina' e 'di qualità'. C'è di che esserne fieri: queste peculiarità, veri e propri plus, accorpano concetti e valori quali la tradizione, il buon gusto, la naturalità e, non ultimo, la sincerità nei confronti di clienti e consumatori."** – afferma **Alfredo Pratolongo, Direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di Heineken Italia** – **"E il mercato, lo sanno bene gli esperti di marketing, difficilmente sbaglia. Birra Moretti è realmente una birra genuina, fatta ancora seguendo le regole tradizionali, utilizzando materie prime garantite e una particolare miscela di luppoli e malti pregiati che le donano un aroma unico. La storia della qualità di Birra Moretti è iniziata a Udine quasi 150 anni fa, che sia adatta ai gusti degli italiani lo dimostrano le vendite da prima della classe, oltre 200 milioni di litri all'anno"**.

"Ovviamente – prosegue Pratolongo – questo è il frutto di un impegno costante e di un presidio quasi maniacale di ogni elemento della filiera, dalla ricetta alla selezione delle materie prime alla comunicazione. Questo vale in Italia e in tutti i mercati che, in numero crescente, richiedono di assortire Birra Moretti. Questo marchio è oggi tra i prodotti alimentari che sventolano sulle tavole del mondo la bandiera del buon gusto Made in Italy. Non è poco".

È proprio sulla scia di queste considerazioni che Birra Moretti ha deciso di dar vita nel corso del 2007 a un **"Progetto Qualità"** che da un lato, sul **fronte sociologico**, intende esplorare i valori dell'Italia e degli Italiani, e dall'altro, su un **versante gastronomico**, intende contribuire a divulgare una nuova e più moderna **cultura della birra in Italia**.

Ecco dunque il senso della ricerca **"Italiani sinceri, ma non troppo"** presentata nei mesi scorsi da Astra Ricerche e della **partnership** stretta con **La Scuola de La Cucina Italiana**, una fra le più accreditate istituzioni nazionali nel campo, finalizzata a diffondere il concetto di **"gusto per la sincerità"** nell'**accezione di genuinità, naturalità, rispetto della stagionalità degli alimenti e ricerca della tradizione**.

Nasce quindi dalla collaborazione con gli chef de La Scuola de La Cucina Italiana il progetto **"In cucina con Birra Moretti? Perché no!"**, una selezione di proposte culinarie ideate per esaltare le cinque varianti di Birra Moretti come ingredienti e bevande di accompagnamento ideale in ogni stagione.

Birra Moretti: "cultura" della qualità e del buon gusto

Milano, 4 ottobre 2007 - **"Sono due le principali caratteristiche con cui il mercato, da sempre, tende a identificare Birra Moretti. Che sia chiara o rossa, che sia classica, doppio malto o analcolica, la nostra, per i consumatori nel mondo, è una birra 'genuina' e 'di qualità'. C'è di che esserne fieri: queste peculiarità, veri e propri plus, accorpano concetti e valori quali la tradizione, il buon gusto, la naturalità e, non ultimo, la sincerità nei confronti di clienti e consumatori."** – afferma **Alfredo Pratolongo, Direttore Comunicazione e Affari Istituzionali di Heineken Italia** – **"E il mercato, lo sanno bene gli esperti di marketing, difficilmente sbaglia. Birra Moretti è realmente una birra genuina, fatta ancora seguendo le regole tradizionali, utilizzando materie prime garantite e una particolare miscela di luppoli e malti pregiati che le donano un aroma unico. La storia della qualità di Birra Moretti è iniziata a Udine quasi 150 anni fa, che sia adatta ai gusti degli italiani lo dimostrano le vendite da prima della classe, oltre 200 milioni di litri all'anno"**.

"Ovviamente – prosegue Pratolongo – questo è il frutto di un impegno costante e di un presidio quasi maniacale di ogni elemento della filiera, dalla ricetta alla selezione delle materie prime alla comunicazione. Questo vale in Italia e in tutti i mercati che, in numero crescente, richiedono di assortire Birra Moretti. Questo marchio è oggi tra i prodotti alimentari che sventolano sulle tavole del mondo la bandiera del buon gusto Made in Italy. Non è poco".

È proprio sulla scia di queste considerazioni che Birra Moretti ha deciso di dar vita nel corso del 2007 a un “**Progetto Qualità**” che da un lato, sul **fronte sociologico**, intende esplorare i valori dell’Italia e degli Italiani, e dall’altro, su un **versante gastronomico**, intende contribuire a divulgare una nuova e più moderna **cultura della birra in Italia**.

Ecco dunque il senso della ricerca “**Italiani sinceri, ma non troppo**” presentata nei mesi scorsi da Astra Ricerche e della **partnership** stretta con **La Scuola de La Cucina Italiana**, una fra le più accreditate istituzioni nazionali nel campo, finalizzata a diffondere il concetto di “**gusto per la sincerità**” nell’accezione di **genuinità, naturalità, rispetto della stagionalità degli alimenti e ricerca della tradizione**.

Nasce quindi dalla collaborazione con gli chef de La Scuola de La Cucina Italiana il progetto “**In cucina con Birra Moretti? Perché no!**”, una selezione di proposte culinarie ideate per esaltare le cinque varianti di Birra Moretti come ingredienti e bevande di accompagnamento ideale in ogni stagione.

Quando la qualità premia

L’elevata qualità dei prodotti della famiglia Birra Moretti è stata spesso apprezzata e riconosciuta anche all’estero da esperti del settore provenienti da tutto il mondo: l’attenzione per la qualità è infatti da sempre uno dei principali valori di Birra Moretti. E questo impegno è stato premiato anche oltreoceano in diverse occasioni.

L’ultimo successo nel “palmares” di Birra Moretti è il concorso **Superior Taste Award 2007**, organizzato a Bruxelles dall’International Taste & Quality Institute e rivolto alle aziende del comparto alimentare di tutto il mondo, che ha visto fra i trionfatori la famiglia Birra Moretti. La selezionata giuria, composta da grandi esperti del gusto a livello mondiale, con una incomparabile capacità d’assaggio, ha assegnato il punteggio massimo, ovvero le **3 stelle conferite solo ai prodotti eccezionali, a Birra Moretti Doppio Malto, e le 2 stelle a Birra Moretti, Birra Moretti Baffo d’Oro e Birra Moretti La Rossa**. Un premio che conferma la qualità e la leadership del brand Birra Moretti, la birra più venduta in Italia, esportata in oltre 40 Paesi nel mondo fra cui gli Stati Uniti, la Gran Bretagna, il Canada e il Giappone.

Nel 2006 Birra Moretti ha conquistato un invidiabile bottino di medaglie a due degli appuntamenti di settore più importanti al mondo: la **Brewers Association World Beer Cup**, il concorso più importante e autorevole del settore, con cadenza biennale, organizzato dal Brewers Association con sede a Boulder, in Colorado e rivolto alle più importanti aziende e birrifici di tutto il mondo e l’**AIBA (Australian International Beer Awards)**, la competizione internazionale di maggior rilievo nell’emisfero australe, che ospita le più qualificate Birre Premium e più quotati birrifici provenienti da 31 nazioni diverse. Birra Moretti è stata l’unica marca italiana ad aver primeggiato al concorso americano, che nell’ultima edizione ha raccolto 2.221 partecipanti provenienti da 540 birrifici di 56 paesi.

Da quando la competizione è nata nel 1994, Birra Moretti si è distinta per ben 3 volte con i diversi colori del medagliere: nel 2006 ha ottenuto l’**Oro** con Birra Moretti nella sezione “European-Style Pilsener”- dedicata alle birre bionde/ oro di corpo medio, realizzate con varietà di cereali, riso, orzo, frumento – e l’**Argento** con **Birra Moretti La Rossa** nella sezione “Traditional German-Style Bock” - dedicata alle birre “scure” prodotte secondo la tradizione tedesca utilizzando interamente malto, con bassissima incidenza di aroma e sapore di luppolo; nell’edizione dell’aprile 2004 invece ha conquistato il **Bronzo** con **Birra Moretti Doppio Malto** per la sezione “Strong Ale or Lager”.

Anche nel 2005, alla competizione londinese **W&SI Beer Challenge** si è aggiudicata **2 medaglie di bronzo** con Birra Moretti Doppio Malto - categoria Ale - e Birra Moretti La Rossa - categoria Strong Beer, oltre al **riconoscimento di Alta Qualità** ottenuto da Birra Moretti.

Dal punto di vista del packaging, numerosi i riconoscimenti ricevuti in occasione dell’australiano **Australian International Beer Awards di Melbourne** nel maggio 2005: 2 medaglie d’oro nella sezione Packaging Labels rispettivamente per Birra Moretti Doppio Malto e Birra Moretti La Rossa e 2 medaglie d’argento con Birra Moretti (labels e consumer retail pack). Allo stesso concorso inoltre: una medaglia d’argento per Birra Moretti Doppio Malto (sezione International - Ale), tre medaglie di bronzo rispettivamente per Birra Moretti (sezione International - Lager), Birra Moretti La Rossa (sezione International - Vienna), Birra Moretti Baffo D’Oro (sezione International - Lager).

Infine in occasione del **Superior Taste Award 2005 di Bruxelles nel luglio 2005**, la famiglia Birra Moretti ha conquistato un totale di “8 stelle” così suddivise: 3 stelle a Birra Moretti, 2 stelle a Birra Moretti Doppio Malto, 2 stelle a Birra Moretti Baffo D’Oro, 1 stella a Birra Moretti La Rossa. Per la famiglia Birra Moretti tali riconoscimenti rappresentano davvero un’occasione



di trionfo soprattutto per essere divenuta **l'unica birra italiana ad aver primeggiato in categorie solitamente presidiate da birre tedesche o americane.**

Birra Moretti: una birra tutta italiana

Nel 1859 il trentasettenne Luigi Moretti fondava a Udine la sua "Fabbrica di birra e ghiaccio" dando una svolta, con grande lungimiranza imprenditoriale, alle attività della famiglia dedita fino ad allora al commercio all'ingrosso di bevande e generi alimentari.

Per l'Italia dell'epoca, che conosceva metodi produttivi esclusivamente artigianali e destinava la modesta quantità di birra prodotta a una piccola clientela di amatori, i moderni criteri industriali e le apparecchiature d'avanguardia dello stabilimento di Luigi Moretti suonarono come una vera rivoluzione.

La prima bottiglia di Birra Moretti arrivò sul mercato nel 1860, in tempo per brindare all'unità d'Italia che, da utopia, stava per trasformarsi in realtà, ai moti patriottici friulani e alla conclusione della gloriosa parabola del Risorgimento.

Il progetto originario prevedeva uno stabilimento capace di produrre 2.500 ettolitri di birra all'anno, sufficienti per soddisfare il mercato provinciale, ma il pensiero correva già verso il futuro tant'è che Luigi Moretti si assicurò fin da subito un'area di terreno abbastanza grande per consentire ogni possibile sviluppo della sua azienda.

Da allora sono passati quasi 150 anni, Birra Moretti ne ha fatta di strada. Ha saputo conquistare sempre nuovi appassionati ed estimatori ed è diventata la birra più conosciuta e consumata in Italia. Ma ha anche saputo oltrepassare i confini nazionali: oggi viene esportata in oltre 40 Paesi. La sua produzione supera oggi i 2 milioni di ettolitri all'anno.

Birra Moretti sostanzia la propria leadership e il primato nelle vendite promuovendo da tempo un consumo intelligente, oltre che responsabile, e investendo quote importanti del proprio fatturato in attività di ricerca e sviluppo. L'impegno in questo ambito ha tra l'altro consentito alla marca di essere la prima in Italia a mettere sul mercato Birra Moretti Zero, una "birra 0 alcol".

Birra Moretti: una storia all'insegna della comunicazione

Milano, 4 ottobre 2007 - Confidenzialmente soprannominato "**Baffo Moretti**", l'Uomo dell'Etichetta che caratterizza il marchio ha alle spalle una storia curiosa. Un giorno, eravamo nel 1942, il Commendatore Lao Menazzi Moretti vide un simpatico e baffuto vecchietto che, seduto a un tavolino di una trattoria, pareva perfetto per incarnare la personalità della sua birra. Gli chiese allora il permesso di fotografarlo e che cosa volesse in cambio per la cortesia. "Cal mi dedi di bevi, mi baste" ("Mi dia da bere, a me basta") rispose l'uomo in dialetto friulano. Niente di più autentico, genuino e tradizionale. Quelle foto riaffiorarono dagli archivi dell'azienda solo **dopo la Seconda Guerra Mondiale**, quando furono consegnate al professor Segala, noto cartellonista dell'epoca che le utilizzò per realizzare un **cartello pubblicitario** da appendersi nei locali. E' da questo cartellone che nacque l'ormai celebre etichetta.

Negli anni '70, il disegnatore **Bruno Bozzetto** produsse una serie di **caroselli a cartoni animati** che avevano come protagonista l'Uomo dell'Etichetta. È con la **campagna pubblicitaria del 1990** che Baffo Moretti **approda sullo schermo**. Nel corso degli anni, Baffo Moretti ha avuto i lineamenti di volti noti al grande pubblico. Oggi è impersonificato dal celebre attore **Orso Maria Guerrini**.

Nel 2004 il regista premio Oscar Gabriele Salvatores ha realizzato **due spot di ambientazione storica** ("Giostra" e "Catapulta") costruiti viaggiando tra presente (Baffo Moretti che racconta le avventure dei suoi antenati) e passato (le divertenti vicende che ruotano attorno alla birra, bevanda unica e preziosa). Lo stesso claim, "*Birra Moretti: un piacere da raccontare*", racchiude perfettamente il senso di questa campagna.

Firmata da Armando Testa la campagna del 2006, segue il fil rouge dei racconti ironici tra gli amici e della passione per il calcio tipicamente italiana. Lo spot si conclude con un brindisi collettivo che sancisce la fine del gioco e il ritrovato gusto per la sincerità, come recita il nuovo claim "**Birra Moretti, il gusto della sincerità**".

Lo spot 2007, ancora a firma dell'agenzia Armando Testa, rafforza il claim "**Il Gusto della Sincerità**". In un torrido deserto del west nordamericano uno sceriffo è alle prese con una banda di motociclisti dall'aspetto poco raccomandabile. Nonostante li stia torchiando a dovere, non riesce a far confessar loro i reati commessi. L'arrivo di Baffo Moretti si rivela quanto mai provvidenziale. Rivolgendosi allo sceriffo con un tranquillizzante "Lascia fare a me", estrae da un elegante scrigno un'invitante Birra Moretti e, con fare sapiente, la versa in un bicchiere. Il gioco è fatto, gli umori cambiano e il capo della banda confessa senza remore ciò che prima sprezzantemente taceva. Nuovi orizzonti, dunque, per Birra Moretti ma piena conferma dei principali valori del brand tutto italiano: grande qualità, sincerità e genuinità.

Nel maggio 2007 lo spot "sul Divano", pensato da Armando Testa e prodotto da Filmmaster per **Birra Moretti Zero** (birra innovativa nel segmento delle analcoliche), ha vinto il **Gran Prix di Pubblicità Italia**, il prestigioso premio del settore pubblicitario. Ecco la trama: il protagonista rientra a casa la sera apparentemente sotto gli effetti dell'alcol. Con una bottiglia di birra in mano infastidisce la compagna che guarda la televisione e che, seccata, abbandona il divano e il telecomando. È a questo punto che lui, in realtà del tutto sobrio, cambia canale e si gode la partita di calcio sorseggiando la sua Birra Moretti Zero.

Infine, BIRRA MORETTI E IL CALCIO: nato nel 1997, il Trofeo Birra Moretti è un vero e proprio evento calcistico, capace di appassionare migliaia di spettatori, sia dal vivo sia da casa in diretta televisiva o radiofonica. Dapprima organizzato a

Udine, poi a Bari, dal 2005 il Trofeo Birra Moretti si svolge a Napoli. Tre squadre professioniste si affrontano adottando l'ormai consolidata **formula del girone all'italiana con incontri di 45 minuti divisi in due tempi da 22 minuti e mezzo**. In caso di pareggio, al termine dei minuti di gioco regolamentari verranno effettuati gli shoot-out, calci di rigore in movimento. Il **Trofeo Birra Moretti non è solo calcio** giocato ai massimi livelli, ma anche **uno spettacolo coinvolgente**: ogni anno si alternano sul palco, tra una partita e l'altra, performance dei più amati cantanti della musica italiana, conduttori televisivi, madrine d'eccezione, e numerosi artisti. Birra Moretti inoltre **Gold Sponsor di Inter e Official Partner di Juventus dal 1996, del Napoli Soccer dal 2005 e fornitore ufficiale dell'AS Roma**.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Birra Moretti

Cantiere di comunicazione

cantiere@cantierecomunicazione.com

Tel. 02 87 383 180

Heineken Italia

Alfredo Pratolongo

Tel. 02 27 076 347

Laura Tordin

Tel. 02 27 076 494

ufficio_stampa@heinekenitalia.it

Giancarlo Pastore

