

Nasce a Rieti la birra spalmabile, esordio domani al Salone del Gusto a Torino

24 ottobre 2012

Sarà presentata domani al Salone del Gusto Terra Madre di Torino la "birra spalmabile", il nuovo prodotto frutto della collaborazione tra due aziende reatine, la Cioccolateria Napoleone di Rieti ed il Birrificio Alta Quota di Cittareale, destinato a rivoluzionare il tradizionale ambito enogastronomico che viene associato alla birra, dimostrando le enormi potenzialità di esplorazione di nuove frontiere del gusto offerte da prodotti di alta qualità uniti alla fantasia dei nostri eccellenti imprenditori locali.

"Si tratta - spiega il segretario generale della Camera di Commercio di Rieti, Giancarlo Cipriano – di un esempio tangibile dei vantaggi che si generano quando le imprese si mettono in rete. Vantaggi in termini di economie di scopo e di scala, di condivisione di canali commerciali e di buone prassi. La nostra Camera sta investendo da mesi sulle reti d'impresa ed il contesto agroalimentare è uno di quelli in cui riteniamo che vi siano enormi potenzialità di sviluppo, con benefici per tutti i soggetti che aderiscono alla rete. Ormai si esce dalla crisi solo unendosi, mettendo insieme le competenze, cercando nuovi mercati e, come in questo caso, puntando sull'innovazione di prodotto".

La "birra spalmabile" verrà presentata a Torino da Claudio Lorenzini del birrificio Alta Quota di Cittareale e da Pietro Napoleone della Cioccolateria Napoleone di Rieti e si prevede un ottimo successo di questo nuovo prodotto. "Non è la prima volta in Italia ed in Europa che si tenta di realizzare una birra non liquida, - spiega Lorenzini - ma i test realizzati non sono andati a buon fine in quanto l'abbinamento tra gli ingredienti non era vincente, mentre noi riteniamo di aver trovato la formula giusta con l'utilizzo di prodotti di eccellente qualità, che per quanto riguarda la birra prevede l'utilizzo delle nostre varietà Omid e Greta".

"La birra spalmabile che abbiamo ideato e che si presenta come una gelatina dolce e profumata alla birra con sfumature diverse – spiega Pietro Napoleone – è un prodotto realizzato in due tipologie, la prima più delicata e la seconda con un aroma inteso e gusto corposo. La birra spalmabile accompagna egregiamente antipasti e formaggi, è ottima sui crostini, ed è un'originale idea per guarnire o farcire dolci di pasta frolla e soffici torte. Siamo molto soddisfatti di come è riuscito questo nuovo prodotto e della collaborazione che è nata con l'azienda di Lorenzini. Secondo noi il futuro è questo".