

Grande successo per birrificio La Tresca a Gourmet Expoforum

birra2-47f88e30

Il birrificio artigianale La Tresca si è messo in luce a Lingotto Fiere Torino in occasione della seconda edizione di Gourmet Expoforum, l'innovativo evento dedicato alla ristorazione professionale che si è svolto da domenica 13 a martedì 15 novembre. Le birre made in Suno hanno riscosso interesse e apprezzamento da parte dei numerosi professionisti del settore Ho.Re.Ca e food&beverage che hanno visitato lo stand.

[birra1](#) Durante la fiera, organizzata da GL Events in collaborazione con Gambero Rosso, lo staff dell'azienda guidata da Maurizio Frattini e Gianni Grossini ha proposto agli esperti visitatori la degustazione di tutti i suoi prodotti: dalle creazioni in stile tedesco più beverine (La Bionda, La Rossa, Monachella) alle più ricercate (come la blanche Cloe), passando per la weiss Palmita, fino alla speciale Lupalis, d'ispirazione americana con le sue note amare, e alla triple Oltre, dal sapore ricco e corposo. La birra Lupalis, in particolare, è stata protagonista della cena dedicata alle birre artigianali di sabato 12 novembre presso il Ristorante Le Petites Madeleines del Turin Palace Hotel, nell'ambito del Gourmet Off, serie di appuntamenti collaterali aperti a tutti.

La presenza alla manifestazione, tra le più giovani e dinamiche del comparto, ha rappresentato un'ottima vetrina per le birre firmate La Tresca, che dal 2011 ad oggi hanno saputo distinguersi sia per l'elevata qualità delle materie prime che per le loro personalità uniche, avviandosi a conquistare i palati dei consumatori più esigenti.

www.birralatresca.it