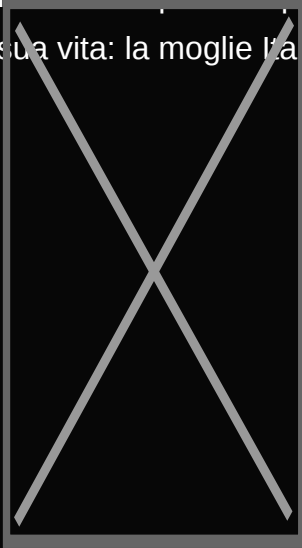


Itala Pilsen, un anno da record per la birra dei padovani

img-9237-5f4b51bd

Quasi 406 mila bottiglie e 824 mila boccali da 0,4Cl venduti. E' stato un anno da record per la birra dei padovani. A dodici mesi dal rilancio dello storico marchio nato nel 1919, i risultati di Itala Pilsen sono andati ben oltre le aspettative del giugno 2016, quando nello stabilimento di Via Prima Strada a Padova è ripresa la produzione della birra che il suo fondatore, Arrigo Olivieri, dedicò all'amore della sua vita: la moglie Italia.



“Un anno fa - ha detto **Daniel Grass**, Direttore Marketing Birra Peroni, che tra i

suoi marchi annovera proprio Itala Pilsen - abbiamo salutato il ritorno di questo storico marchio dicendo «Guarda chi si ribeve». Oggi, ad un anno esatto dal rilancio, possiamo dire che quel claim è stato davvero di ottimo auspicio. I risultati raggiunti sono andati oltre ogni attesa. Tutto questo è stato possibile grazie a Padova, ai padovani e agli oltre 1.000 punti vendita che hanno creduto in questo brand. Itala Pilsen nasce da una grande storia d'amore e il riavvio della produzione nella fabbrica di Padova e i risultati raggiunti in questi dodici mesi dimostrano che l'amore dei padovani, e di tutti i veneti, nei confronti di questa birra è più vivo che mai e si è alimentato sorso dopo sorso, bottiglia dopo bottiglia”.

E adesso, dal Triveneto, Itala Pilsen guarda anche alle altre regioni italiane, lì dove in passato era conosciuta e amata, specie negli anni '60 quando l'azienda di Arrigo Olivieri divenne il quarto produttore italiano di birra. In occasione della stagione estiva infatti - e in parallelo con l'estensione della distribuzione che quest'anno arriverà a toccare anche la Toscana - è partito l'Itala Pilsen Fresh Delivery Tour: un giro delle regioni in cui Itala Pilsen è e sarà presente all'insegna della freschezza e con modalità di consegna dal dolce sapore amarcord.



*“La principale caratteristica di Itala Pilsen – aggiunge **Francesco***

***Affinito**, Brand Manager Itala Pilsen – è la non pastorizzazione, un processo produttivo che la rende sempre fresca come appena spillata in birrificio. Ed è proprio dal birrificio che il fresh delivery tour ha preso il via per raggiungere le città di Ascoli Piceno, San Benedetto del Tronto, Perugia e Bologna dove la birra sarà consegnata freschissima in bici e su un van d'epoca, proprio come avveniva negli anni della produzione in Piazza Insurrezione. E l'iniziativa sarà replicata anche in Veneto in occasione del Beer On di Verona e del Future Vintage Festival a Padova”.*

www.italapilsen.it