Le birre Lagunitas sbarcano al Salone internazionale del Gusto

01-lagunitas-ipa-couch-1-893eace1

La California arriva a Torino. Al Salone internazionale del Gusto, dal 20 al 24 settembre, sbarca la “craft” americana Lagunitas, uno dei brand che ha rivoluzionato il mondo birrario americano, lanciando un trend, quello delle IPA, che presto si farà strada in tutto il mondo ispirando mastri birrai a seguire uno stile perduto e rivisitato.

Gli appassionati di questo storico birrificio e gli esploratori delle referenze più esotiche potranno trovarla al Lingotto Fiere, al Padiglione ovale, nello stand 6C – 002, con due biondesimbolo: la LagunitasIpa, una delle più vendute in tutti gli States, e la 12th of Never, una birra della quale è impossibile stancarsi. Entrambe custodiscono i sapori, gli odori, gli orizzonti della “land of hope and dreams”, come cantava Bruce Springsteen. Il birrificio Lagunitas, infatti, è figlio della “terra santa” della birra: nato nel 1993 nella cittadina di Lagunitas, si è spostato l’anno successivo a Petaluma, celebre set di American Graffiti, nel cuore della Sonoma Valley, e in breve tempo ha conquistato non solo i palati californiani, ma quelli di tutto il mondo arrivando fino in Italia grazie a un accordo con Dibevit Import, società che da 20 anni si dedica all’importazione e distribuzione di birre premium e speciali.



La **Lagunitas Ipa** (6,2% alc. vol) ha un bel colore dorato brillante,

schiuma fitta e bouquet intenso, tra le note balsamiche di pino e resina e quelle agrumate di pompelmo. Si narra, in maniera ironica e provocatoria, che sia stata realizzata con 43 varietà diverse di luppolo e 65 tipi di malti. Ciò che è certo è che, con eleganza, equilibrio e giusto bilanciamento, ha un finale pulito e non eccessivamente lungo. È perfetta per essere bevuta sia da sola, sia in

accoppiata con antipasti, formaggi morbidi e di media stagionatura, salumi e finanche… curry! È disponibile sia nella versione in bottiglia di vetro da 35,5 cl che nel formato in fusto da 29,34 litri.



La **12th of Never** (5,5% alc. vol), alla vista leggermente opalescente, dalla schiuma compatta e persistente, rilascia intense e fragranti note iniziali resinose e agrumate di pompelmo, con sentori leggeri di aghi di pino ed eucalipto. In sottofondo, si avverte qualche cenno tropicale come il mango, mentre il palato è accarezzato da note di malto che lasciano subito spazio ai luppoli aromatici. Il finale è abbastanza lungo e si chiude con un amaro elegante e ben delineato. Ottima in ogni momento della giornata, è da provare con frittate di verdure e formaggi vaccini di media stagionatura, con carni di maiale alla griglia, carni rosse in umido e primi piatti di pasta con sughi di carne. È disponibile nel formato in fusto da 20 litri.

«Lagunitas è una delle aziende birrarie che ha avuto la crescita più rapida, grazie a un mix perfetto di birre senza compromessi. Le referenze che portiamo a Torino, al Salone Internazionale del Gusto, ne sono la dimostrazione. Raccontano il cuore, la follia, la grinta di un birrificio che sa lasciare il segno. E se è riuscito a imporsi in un mercato altamente competitivo come quello del Golden State, siamo convinti che saprà farsi notare anche in Italia conquistando la vetta del mondo "craft". Non ci credete? Provate le sue creazioni direttamente a Torino e non potrete che darci ragione» - dichiara **Davide Daturi** di Dibevit Import.