

contenuto sponsorizzato

Amarcòrd Dna, grande festa per i ventanni del birrificio romagnolo

Si è tenuto al Palacongressi di Riccione l'evento Amarcòrd Dna con la presentazione delle attività da parte del giovane ceo Andrea Bagli. Dopo il momento istituzionale, un grande beer party.

Erregi 21 febbraio 2018



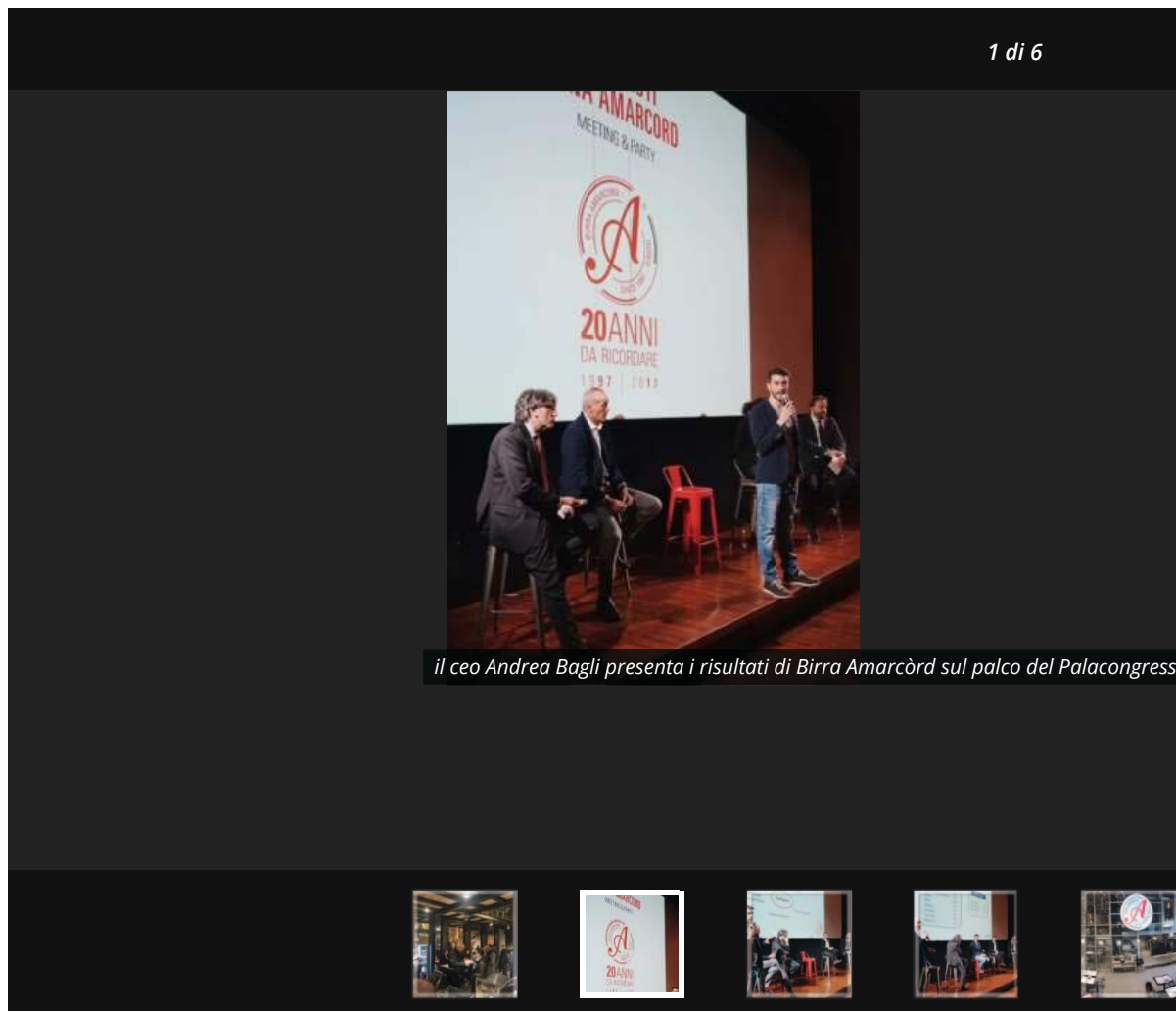
Sbicchieramento di birra Amarcòrd Riserva Speciale

Organizzato al Centro Congressi Cinepalace di Riccione l'Amarcòrd Dna, rapporto su ventanni di attività e successi del birrificio Amarcòrd, a cui è seguito uno speciale beer party nei locali del vicino Amarcord Italian Gourmet Pub.

Con un ricco patrimonio di esperienze nel campo della distribuzione di bevande, la famiglia Bagli di Riccione decise nel 1997 di rilevare il brewpub Northon Brewing Company dando vita a un innovativo birrificio ispirandosi al film di un grande personaggio romagnolo come Federico Fellini. Così è nata [Birra Amarcòrd](#), con sede legale a Rimini e stabilimento di produzione nelle verdi colline di Apecchio, in provincia di Pesaro-Urbino.

A ventanni di distanza, in occasione dell'inaugurazione di [Beer Attraction](#) di Riminifera, è

stato organizzato il grande evento di presentazione Amarcòrd Dna al Centro Congressi Cinepalace di Riccione, cui è seguito un grande beer party a base di specialità birrarie e food nel sottostante [Amarcòrd Dna 20 anni da ricordare](#).



Sul palco del Centro Congressi, il giovane ceo Andrea Bagli ha illustrato le tappe del successo dell'azienda di famiglia che ha raggiunto quota 8 milioni di bottiglie in 15 formati, con una produzione annuale di 45mila ettolitri di mosto con moderni impianti tecnologici da 60mila ettolitri. Ventuno sono le varietà in gamma, alcune passate in 4.250 barili di varie capacità. In costante crescita la quota delle birre esportate verso 30 Paesi, verso quota 20%. La costante ricerca tecnica si avvale di collaborazioni con il Cerb (Centro di eccellenza per la ricerca sulla birra di Casalina-Pg), University Beer di Monaco di Baviera e l'istituto tedesco BeerTec. Non manca un ottimo rapporto con il mondo dell'alta cucina e della cucina di territorio come le associazioni Chef To Chef e Chic-Charming Italian Chef.

Nonostante il freddo pungente, davanti all'[Amarcòrd Dna 20 anni da ricordare](#) (diretto dalla giovane Elena Bagli), sono state allestite tre bancarelle che offrivano assaggi di food realizzati da chef di rango. Silver Succi ([Silver Succi](#) di Rimini, Associazione Chef To Chef) ha meravigliato gli invitati con Risotto squacquerone Mambelli con sgombro

affumicato, Insalata di tonno e puntarelle all'aceto, Spiedo di ricciola con cime di rapa.

Lo chef stellato Riccardo Agostini ([Ristorante L'Albergo di Pennabilli-Rn](#), Associazione Chic Charming Italian Chef) ha stupito con Radicchio al bbq glassato alla birra, fumo e ciccioli, Lasagnetta al ragù di coniglio, cavolo nero e cipolla bruciata, Maiale brado marinato alla Riserva Speciale Amarcòrd, mela e prugne selvatiche.

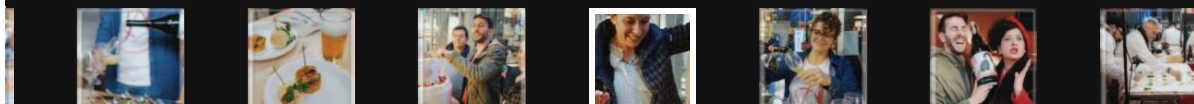
Il pirotecnico chef pizzaiolo Giovanni Mandara (Ristorante Pizzeria [L'Albergo di Pennabilli-Rn](#), Reggio Emilia) ha convinto con le sue creazioni all'acqua di mare (filtrata!) come Pizza Volpe e l'Uva (farcita con mozzarella, taeggio di capra affinato con luppolo, spalla cruda, uva caramellata di Pisticci, spruzzata di pepe bianco dell'isola di Principe) e Pizza Eccellenza (farcita con Pomodoro Corbarino e mozzarella di vacca rossa).

Per gli appetiti più robusti c'era a disposizione la cucina dell'Amarcòrd Italian Gourmet Pub con minipanini gourmet come American Beaty (hamburger di manzo Black Angus, pancetta tesa riomagnola, cheddar e cipolla crispy) e Babe (sopalla di maiale cotta in birra Ama Mora a bassa temperatura per sei ore, valeriana, cipolla di Tropea caramellata). Gran finale con taglio della torta (firmata dalla [Cassa di Riccione](#), condotta dal maestro pasticcere Francesco Tommasini) da parte di Andrea Bagli insieme con il padre Roberto e la sorella Elena e una fitta schiera di collaboratori come il marketing manager Andrea Ciliberti, la responsabile comunicazione e fotografa Sivia Canini, il responsabile commerciale Fabio Dauria e l'inesauribile brand manager Giulia Minardi.

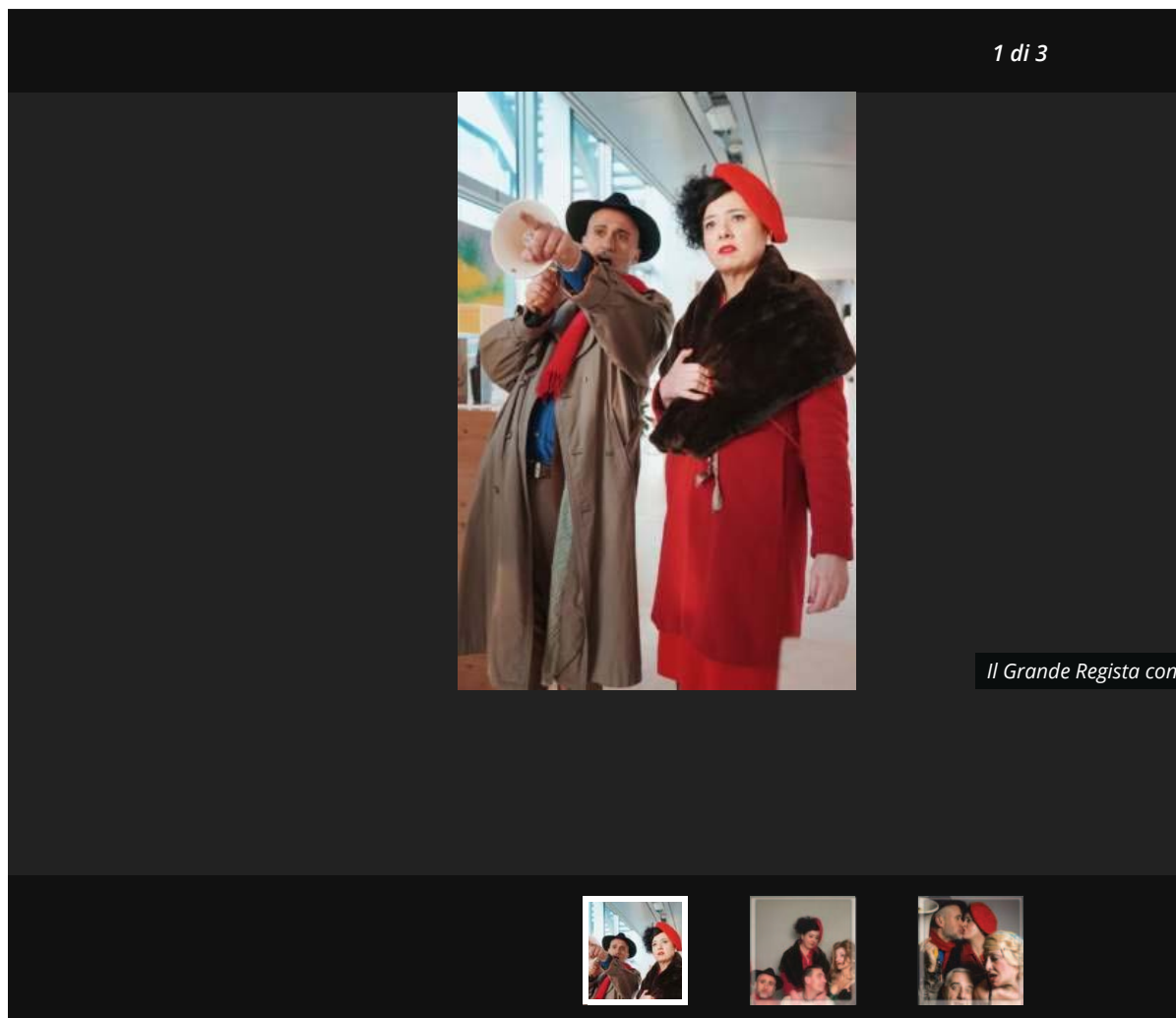
1 di 17



Cerimonia di spillatura di Birra Amarcòrd dalla botte con



Ad animare ulteriormente la serata ha provveduto il gruppo [Amarcòrd Dna](#) di Riccione con attori e attrici che impersonavano i personaggi del film felliniano Amarcord: il Grande Regista, La Gradisca, La Tabachèra, La Volpina. Lo studio fotografico Chico De Luigi ha inoltre improvvisato un ministudio fotografico, immortalando (con tante risate) una serie di invitati con gli "inquietanti" personaggi felliniani redivivi.



Il gruppo Amarcòrd Dna di Riccione ha provveduto a animare la serata con attori e attrici che impersonavano i personaggi del film felliniano Amarcord: il Grande Regista, La Gradisca, La Tabachèra, La Volpina.

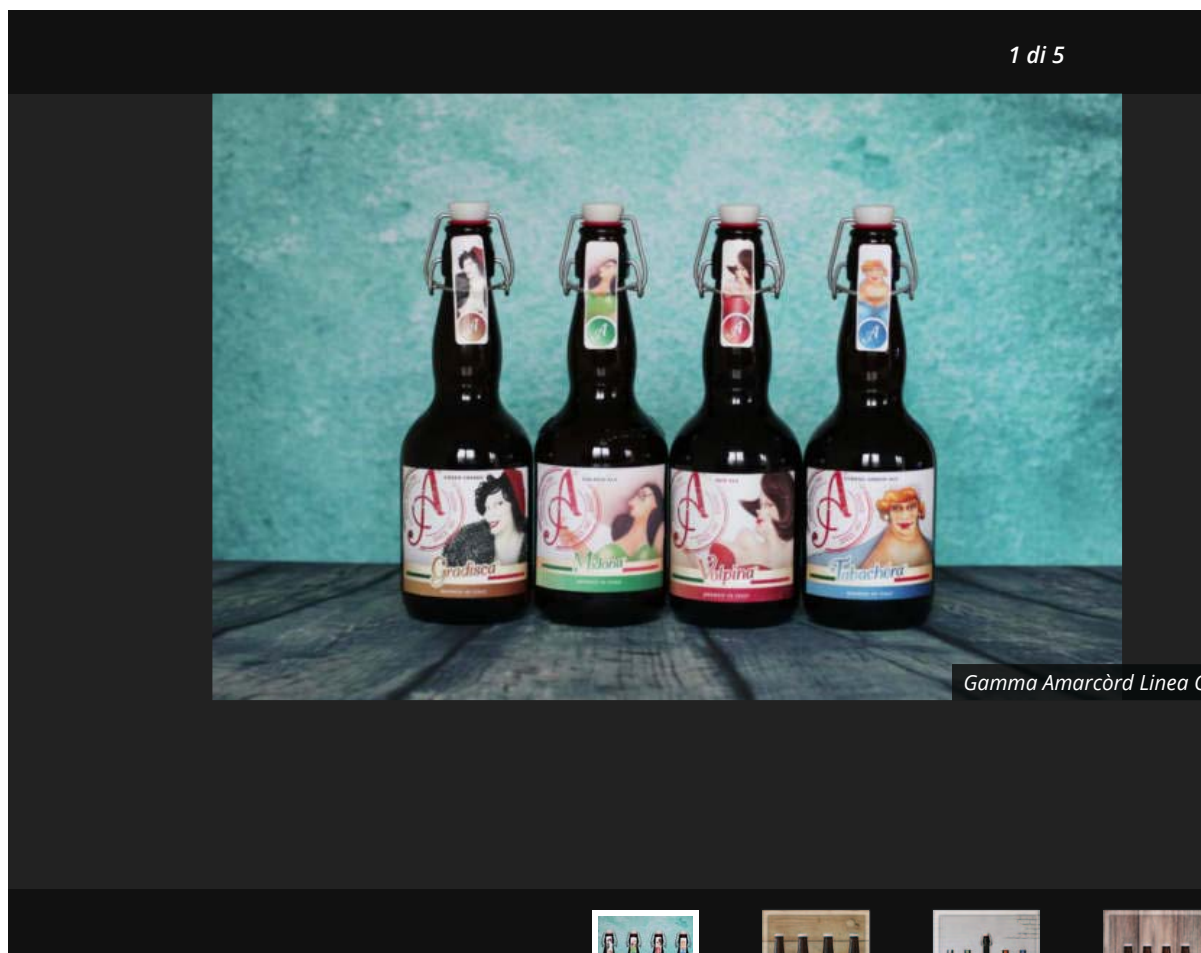
Da subito le birre Amarcòrd si sono distinte per originalità, piacevolezza e complessità di gusto (merito del metodo scelto ad alta fermentazione) e tipo di confezione: una bottiglia 50 cl con tappo meccanico e divertenti etichette firmate da Tonino Guerra (poeta e sceneggiatore del Maestro) ispirate a quattro grotteschi personaggi femminili felliniani come la bionda Gradisca (5,2° alc), la dorata Midòna (6,5° alc), la rossa Volpina (6,5° alc), l'ambrata Tabachèra (9° alc). Oggi le specialità sono presenti nel portafoglio prodotti di un centinaio di grossisti per l'Italia e una quarantina all'estero. Battezzata [Amarcòrd Dna](#), le quattro specialità sono disponibili anche in bottiglia 33 cl, mentre La Gradisca anche in bottiglie tappo meccanico da uno, due e tre litri.

Nel 2011 c'è la svolta internazionale con la presentazione della **Linea C**: Pilsner non filtrata (4,9° alc), Golden Belgian Ale (bionda 6° alc), Strong Belgian Ale (bruna 7,5° alc), Imperial Coffee Porter (mora 9° alc). Inizialmente solo in bottiglie 75 cl (ora anche in formato 35,5 cl) le rispettive ricette sono firmate dal brewmaster Garret Oliver di Brooklyn Brewery, mentre le etichette sono create dal designer Milton Glaser.

Il successo raccolto induce a un incontro "strategico" tra due Maestri creativi, l'americano brewmaster Garrett Oliver e il romagnolo Tonino Guerra che insieme firmano il top di gamma **Linea B**, birra dorata (10° alc, bottiglia 75 cl) contraddistinta dal disegno di un pavone in etichetta ([Linea B](#)) che nel film felliniano atterra sulla fontana della piazza durante una nevicata e apre la coda a ruota tra lo stupore dei presenti).

Di recente è stata aggiunta la gamma **Linea i**, quattro tipologie in bottiglie 33 cl che strizzano l'occhio a un pubblico giovanile che ne apprezza la grafica street art del writer hip hop Mr Wany (romagnolo): Pale Ale (dorata 6° alc), Amber Ale (ambrata 4,9° alc), California Common (amara 4,5° alc), Mr. White Blanche (agrumata 4,9° alc).

Di recente infine è stata presentata la limited edition **Linea D** firmata dal biersommelier campione del mondo e mastro birraio Oliver Vesseloh (birrificio KreativBrauerei) insieme con Davide Bigucci, titolare ed enologo dell'azienda vitivinicola Podere Vecciano di Coriano (Rimini), birra ad alta fermentazione affinata in botti di rovere francese. Di color rosso mogano ha gusto dolce con note di ciliegia e mirtillo (8,5° alc), è proposta in una elegante bottiglia scura da 75 cl.





Ma l'innovazione e l'originalità non si ferma alla ricettazione delle birre e alle loro etichette. Ne sono un esempio la proposta dei nuovi fusti grigio-rossi in Pet da 16 litri facilmente riciclabili per la Linea Classica (4) e Ama (Pilsner e Bionda) oltre ai tank in acciaio Fresh Beer Inside da 250, 500 e 1000 litri (dal 2015) per locali altoventanti come Amarcord Italian Gourmet Pub di Riccione, la Brasserie di Rimini e il ristorante La Ferramenta di Sant'Arcangelo di Romagna, ai quali sia aggiungeranno prima dell'estate prossima altri cinque locali.

1 di 2



Tank in acciaio da 250 litri per Birra

