

## **COMUNICATO STAMPA**

**BIONDA, TOSCANA: E' IN ARRIVO GARAGE BEER, LA BIRRA PER CENTAURI E NON SOLO. Due aziende empolesi, Fattoria Bini e Officina Garage Inc., uniscono forze e idee e creano la prima birra artigianale ispirata al viaggio on the road.**

**Il debutto del nuovo prodotto al Motor Bike Expo di Verona.**

*“chi non ha birra, non ha nulla da bere” (Martin Lutero)*

Empoli, 17 Gennaio 2012 - Artigianale, italiana, toscana per l'esattezza. **Garage Beer** ([www.garagebeer.it](http://www.garagebeer.it)) è la nuova birra pronta a spopolare dal prossimo **20 gennaio**, quando sarà presentata ufficialmente al pubblico in occasione del **Motor Bike Expo a Verona (20-22 Gennaio)**. Un contesto ideale se pensiamo che l'originalissimo brand parla il linguaggio tipico e universale di questa bevanda, legato sovente al mondo delle corse e più in generale al viaggio on the road, al gusto della libertà.

L'ultimo fiore all'occhiello della **Fattoria Bini** ([www.fattoriabini.it](http://www.fattoriabini.it)), azienda empolese nota per la sua produzione vitivinicola, nasce in collaborazione con un'altra realtà locale, **Garage Inc.** ([www.garageinc.org](http://www.garageinc.org)), divenuta nel giro di poco tempo un punto di riferimento nazionale per gli appassionati del "custom made". **Garage Beer** è dunque il risultato di un'alchimia tra innovazione e tradizione, un prodotto pronto a soddisfare l'olfatto il palato e la vista dei fedelissimi di Cerere.

L'azienda agricola, salita di recente alla ribalta per le ottime recensioni sul vino, ha deciso di irrompere nel mercato brassicolo perché certa di poter soddisfare anche qui quella domanda di qualità e di bevibilità necessaria per competere con altri marchi storicamente affermati sul territorio. Si parte con due varietà Belgian Ale, la **Avenue**, birra di frumento e orzo, e la **Route**, birra chiara, più fruttata. Disponibili fin da subito nel **doppio formato 0,5L e 0,75L e in fusti alla spina**, le Garage Beer si presentano molto profumate, dissetanti e invogliano sia alla degustazione che all'abbinamento culinario.

Un prodotto a Km zero considerato che sia la Fattoria Bini, fornitore dell'ingrediente base, l'orzo maltato, sia il mastro birraio – la **notissima Birra Amiata** – identificano entrambi l'eccellenza di Toscana e la tipicità di questa zona. Prodotta in modo totalmente artigianale, Garage Beer presenta le caratteristiche proprie di una lavorazione familiare, che preferisce mantenere e valorizzare i profumi e i sapori dei componenti naturali invece di filtrarli o pastorizzarli. Una **birra Made in Italy ricca di vitamine, antiossidanti e lieviti vivi fermento del mosto**, che deve guardare al mercato estero di tradizione birraia (in questo caso americano e tedesco) per l'unico ingrediente ancora importato, il luppolo.

Arte di fare la birra ma anche di presentarla. Le due aziende empolesi hanno infatti scelto un **packaging dal sicuro appeal**, una bottiglia in ceramica smaltata, di grande resistenza e con un tappo ermetico che ricorda quelle in voga sulle tavole italiane negli anni '60. Un design innovativo, che recupera materie prime naturali ed ecocompatibili, una filosofia di packaging che tiene conto della praticità senza dimenticare la tradizione. Oggetto da conservare, da riciclare come contenitore per l'acqua o addirittura da scambiare e collezionare.

**Garage Beer vi aspetta alla Fiera di Verona, al padiglione 2, stand Garage Inc., per il primo assaggio.**