Arte, alta cucina e San Gennaro per dare il benvenuto a *Natavot* di KBirr, la birra che parla napoletano

Martedì 5 luglio dalle 18 alle 20.30
Atelier di Lello Esposito, Piazza San Domenico Maggiore

con Marianna Vitale e Lino Scarallo

NAPOLI – Martedì 5 luglio nelle scuderie di Palazzo Sansevero, nell'antro-atelier dell'artista Lello Esposito, in piazza San Domenico Maggiore, viene presentata ***Natavot***, la bionda di **KBirr** la prima birra napoletana fatta con metodo artigianale, non filtrata e non pastorizzata. La scelta del luogo non è casuale: il ventre della città, le scuderie del Palazzo del principe di Sansevero che oggi sono la fucina creativa dell'artista **Lello Esposito**, spazio emblematico e denso di suggestioni. Non poteva esserci luogo migliore per il battesimo di Natavot, la bionda artigianale nata dalla passione di un napoletano, che in etichetta porta l'immagine stilizzata di San Gennaro e che nel nome rimanda al miracolo che si rinnova ogni anno, *un'altra volta (natavot).* Tra enormi tele, gigantesche sculture di San Gennaro ed altre opere, la degustazione di Natavot viene accompagnata dagli assaggi napoletani degli chef stellati **Marianna Vitale** di Sud Ristorante e **Lino Scarallo** di Palazzo Petrucci**.**

L'ingresso è solo su invito.

KBIRR - Festosa nel linguaggio, rigorosa nel metodo di produzione, Kbirr (da *Caspita che birra*!) è un progetto tutto napoletano nato da un'idea di Fabio Ditto, imprenditore e fine conoscitore dell'universo birra, general manager di Loco for Drink, azienda leader in Campania nel settore della distribuzione e importazione della birra di alta gamma.
Dopo un attento studio e varie "cotte" condotte con il maestro birraio Achille Certezza del micro birrificio Chiari Sas, Ditto trova la ricetta perfetta e dà corpo al suo sogno: **creare una birra di qualità in Campania rigorosamente artigianale.**
In produzione ci sono tre tipologie per un ampio ventaglio gustativo: Lager, Scotch ale, Imperial Stout. Per ciascuna Ditto ha voluto un nome che fosse un'espressione tipica napoletana senza tuttavia incorrere nel dialetto *tout court*. Dopo la **Natavot** sarà la volta di **Jattura** (in etichetta è rappresentato un corno scaramantico) e quindi di **Paliat,** una Imperial Stout con in etichetta un mastino napoletano.
KBIRR è distribuita da **Loco for Drink:** Via Circumvallazione Esterna località Ponte Riccio, Ponte Riccio (NA)| tel. 081 833 5518| **info@locofordrink.it - locofordrink.it**

ufficio stampa Dipuntostudio **Tel. 081 681505 | www.dipuntostudio.it**

dipuntostudio
uffici stampa e relazioni pubbliche
t. +39 081 681505
dipuntostudio.it