

**Birra KBIRR partner di AMPGourmet,
Accademia per la salvaguardia e la promozione del lavoro dei pizzaioli in Italia**

8 novembre ore 10, Palazzo Caracciolo Via Carbonara, 112

Birra **Kbirr**, la birra artigianale 100% napoletana, è partner dell'**Accademia Maestri Pizzaioli Gourmet**, progetto senza scopo di lucro di Giuseppe Vesi, che si pone l'obiettivo di salvaguardare e promuovere il concetto di pizza gourmet in Italia.

Giovedì 8 novembre a partire dalle ore 10, Palazzo Caracciolo ospita la presentazione alla stampa e agli operatori del progetto dell'**AMPGourmet** con tutte le attività in programma; la giornata prosegue con venti show cooking di pizzaioli, soci dell'Accademia, provenienti da tutta Italia che racconteranno attraverso le loro pizze, il proprio percorso professionale. Pizze di qualità e birra artigianale Kbirr per un connubio perfetto: **Fabio Ditto**, patron e ideatore di Kbirr, porterà in degustazione per l'occasione la sua **Natavota Lager** e la neonata **Natavota Red**, una Strong Ale prodotta con metodo artigianale, non filtrata e non pastorizzata dal colore ramato intenso e dal retrogusto armonioso e speziato.

<Da sempre la nostra KBirr accompagna piatti di alta qualità che combinano ricerca gourmet e tradizione. Le nostre birre sono presenti nelle carte di ristoranti stellati e in pizzerie e locali di alta gamma, da qui il nostro supporto ad un progetto nuovo e di eccellenza come l'Accademia Maestri Pizzaioli Gourmet di Giuseppe Vesi>, dichiara Fabio Ditto.

*Kbirr è la prima birra fatta a Napoli con metodo artigianale, non filtrata e non pastorizzata, dedicata alla cultura napoletana non solo gastronomica. Sono cinque le etichette in produzione: **Natavota, Jattura, Paliat, Cuore di Napoli** e l'ultima nata **Natavota Red**. Nel nome e nell'immagine evocano icone e usanze tipicamente partenopee, da San Gennaro al corno scaramantico, senza mai cadere nell'olografia più banale.*

KBIRR è un progetto di Fabio Ditto ed è distribuita da Loco for Drink info@locofordrink.it - locofordrink.it

ufficio stampa **Dipunto studio** Tel. 081 681505 | www.dipuntostudio.it