KBIRR è la birra ufficiale delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana in programma a Napoli dall'8 al 10 luglio

KBirr è la birra ufficiale delle Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana promosse dall'Associazione Verace Pizza Napoletana e in programma a Napoli dall'8 al 10 luglio. Durante i tre giorni della sfida internazionale sarà protagonista la **Pullicenhell,** la *Golden Ale* dal colore chiaro dorato con schiuma bianca e persistente, profumi di frutta esotica e lime, in perfetto abbinamento con la verace pizza napoletana (formato da 33 cl, gradazione di 5,2)

Le Olimpiadi della Pizza sono una sfida che vede le pizzerie dell'Associazione Verace Pizza Napoletana AVPN di tutto il mondo, nonché i "Maestri veraci" iscritti all'Albo AVPN, contendersi le medaglie olimpiche (sia singolarmente che per Paesi) in cinque discipline: "Vera Pizza Napoletana", "per Gourmet", "Gluten free", "Pizza Fritta" e "Mastunicola". Una grande gara intercontinentale che, dopo le tappe eliminatorie che si sono disputate in Brasile, Spagna, Italia, Stati Uniti e Giappone, si svolge ora a Napoli. Saranno più di 100 gli sfidanti scelti tra i migliori in rappresentanza di Sud America, Europa, East e West Coast americane, Canada, Oceania, Asia e Messico. Una ventina di Nazioni in tutto, le cui delegazioni si preparano a sbarcare nella città partenopea anche per partecipare alla Convention internazionale dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, che quest'anno festeggia i 35 anni di attività.

<Con Pullicenhell ho voluto creare una birra che fosse non solo un abbinamento perfetto con la pizza, ma soprattutto ambasciatrice della napoletaneità nel mondo>, spiega Fabio Ditto fondatore e Ceo di Kbirr.

La Pullicenhell è l'ultima nata in casa KBIRR, un progetto che nasce dalla sinergia tra i maestri pizzaioli dell'Associazione, lo stile Kbirr e l'ingegno dell'artista Pasquale Manzo che ne firma l'etichetta dove protagonista è Pulcinella, icona di Napoli nel mondo e logo dell'AVPN. I l nome è ancora una volta un gioco di parole che combina identità partenopea e spirito internazionale: nel dialetto napoletano Pulcinella si pronuncia *Pullicenell* (senza la A finale) e, al tempo stesso, Hell in inglese significa inferno con un chiaro rimando al forno dove arde il fuoco.
<Il pizzaiuolo è un po' come un pulcinella – aggiunge Fabio Ditto - che combatte tutti i giorni con il suo forno che gli dà gioie ma al tempo stesso è il suo inferno>

Realizzata in esclusiva per l'Associazione Verace Pizza Napoletana **Pullicenhell** sarà protagonista anche della serata di gala "Pizza con le Stelle" del 10 luglio.

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

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