



KBIRR: la birra che parla napoletano

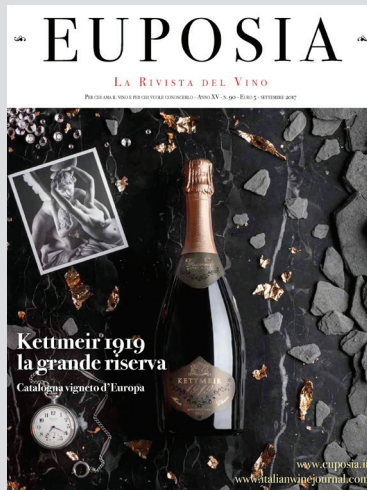
La bionda partenopea: cultura mediterranea e luppoli internazionali

#drinkneapolitan ovvero bevi napoletano è lo slogan di KBirr, la prima birra artigianale nata a Napoli con metodo artigianale in produzione dagli inizi del 2016. Nel nome e nell'immagine le birre KBirr, quattro in commercio attualmente, evocano icone e usanze tipicamente partenopee, da San Gennaro al corno scaramantico. L'idea di produrre una gamma di birre dal cuore napoletano è scoccata a Fabio Ditto, ovviamente ed orgogliosamente napoletano, fine conoscitore e importatore di birre. «È un omaggio alla mia città, KBirr», spiega Ditto «La prima, la lager, non poteva che essere dedicata al nostro santo Patrono e il nome è sia un rimando al miracolo che si rinnova ogni anno "un'altra volta" sia un riferimento esplicito alla piacevolezza di questa birra fresca e leggera, da bere tutta di un sorso».

KBirr è distribuita da Loco for Drink l'azienda leader in Campania per l'importazione e distribuzione di birre di marche nazionali ed internazionali tra le più blasonate del mercato mondiale, con una parti-

colare attenzione alle produzioni di micro birrifici a lavorazione artigianale.

In quasi vent'anni di attività, Loco for Drink è oggi sinonimo di promozione e valorizzazione della cultura della birra con un'offerta di 110 tipi di birre alla spina e in bottiglia provenienti dai più importanti paesi produttori come Germania, Belgio, Scozia, Irlanda, Olanda, Italia, America ma anche da paesi emergenti nel settore come il Giappone. Loco For drink ha in esclusiva per la Campania la distribuzione delle marche di birra più importanti e note come Paulaner, Hacker Pschorr, Charles V, Warsteiner, Fosters, Bulldog, König Ludwig e la Ceres. E' dunque su questa scia e su questi traguardi che è nato KBirr, un progetto festoso anche nel nome (KBirr, in dialetto Che Birra) e che nell'arco di un anno KBirr ha conquistato i palati più fini, chef stellati, pizzaioli di fama e tanti cultori della birra artigianale. Ma non solo: sin dall'esordio, KBirr promuove la creatività napoletana con incursioni in luoghi d'arte. A luglio 2016 nelle scuderie di Palazzo Sansevero, nell'antro-atelier e fucina creativa dell'artista Lello Esposi-



to, in piazza San Domenico Maggiore, viene presentata Natavot; ad ottobre 2016 Jattura in una location decisamente non convenzionale: un tipico "basso" nel cuore di Spaccanapoli casa privata di donna Tittina che ha preparato per tutti il ragù napoletano. La presentazione ha visto la partecipazione dell'artista Roxy in the box nota per le sue opere di street art, irriverenti e pop, disseminate nei vicoli di Napoli che per l'occasione ha dedicato un progetto artistico: tre disegni, tre interpretazioni del prodotto, ciascuna legata ad un personaggio, tra storia e fantasy, nel suo personalissimo linguaggio; a dicembre 2016 è la volta di Paliat, Imperial Stout la cui presentazione alla stampa ed al pubblico avviene in occasione della presentazione di Paliatone, un panettone al tarallo di Leopoldo Infante. L'ultima arrivata, la #Cuoredinapoli, nasce infine all'interno dell'omonima manifestazione artistica proposta dall'Accademia di Belle Arti di Napoli che ogni maggio propone diverse iniziative tra cui l'installazione del famoso Cuore di Napoli sulla torre di Porta Capuana. «Le nostre 4 referenze non sono frutto del caso ma prodotti su cui sono state compiute ripetute sperimentazioni su un piccolo impianto pilota curate dal nostro Mastro birraio Achille Certezza» spiega Fabio Ditto, «Le prove sono state fatte assaggiare sia ad esperti del settore che a comuni consumatori e, dopo le modifiche di rito, sono andate in produzione. Ne scaturisce una birra che è apprezzata da un vasto pubblico, dai degustatori ai fruitori più distratti. L'utilizzo di materie prime d'eccellenza è alla base della qualità del prodotto; i luppoli utilizzati sono stati scelti in base alle loro caratteristiche aromatiche e provengono dalla Germania, dalla Slovenia, dall'Inghilterra, dagli stati uniti e dalla Nuova Zelanda».

NATAVOT, Lager. E' la prima birra napoletana fatta con metodo artigianale, non filtrata e non pastorizzata. L'etichetta rappresenta l'immagine stilizzata di San Gennaro e nel nome rimanda al miracolo che



si rinnova ogni anno, un'altra volta (natavot).

JATTURA, Scotch Ale. E' realizzata con metodo artigianale, non filtrata e non pastorizzata, sull'etichetta riporta il simbolo tutto partenopeo di un corno stilizzato, portafortuna appunto contro la Jattura (sfortuna), archetipo della scaramanzia, simbolo apotropaico per eccellenza.

PALIAT, Imperial Stout. E' una birra molto complessa creata con materie prime di alta gamma (dai malti tostati al luppolo). La birra ha una elevata gradazione alcolica di oltre 9° che scuote piacevolmente, ma intensamente, chi la degusta. Paliat, nel dialetto napoletano, si traduce in solenne bastonata, picchiare con forza. Nell'etichetta è raffigurato un mastino napoletano.

CUOREDINAPOLI, American Pale Ale. Birra in edizione limitata che porta in etichetta il cuore pixelato simbolo dell'omonima installazione luminosa realizzata dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Napoli.

