



novembre 2018

ITALIA A TAVOLA
Mensile
Edizioni Contatto
Tiratura: 65.000 copie

IMPERIAL STOUT PALIAT DI KBIRR, SAPORE DECISO TRA CACAO E LIQUIRIZIA



Avevamo già parlato di Kbirr, birra che parla napoletano con il suo messaggio moderno #drinkneapolitan rintracciabile in ogni bottiglia. L'ideatore **Fabio Ditto** produce a Crispano (Na) con il mastro birraio **Achille Certezza** e il fratello Giuseppe. L'impianto di produzione è di 6 hl a cotta e la cantina di fermentazione vanta 6 serbatoi da 12 hl e 3 da 6 hl in virtù dei quali la produzione si attesta intorno ai 1.200 hl annui. La lavorazione è interamente di stampo artigianale in quanto la birra non viene filtrata né pastorizzata, né subisce carbonatazione forzata. Si producono birre ad alta e bassa fermentazione, col metodo della rifermentazione sia in fusto che in bottiglia. Dunque birre di ispirazione stilistica classica ma con forte identità territoriale, almeno nello storytelling. (G.A.) [cod 57877](#)



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi