

COMUNICATO STAMPA

**IL VENERDÌ PIÙ LUPPOLATO DELL’ANNO**

**BLACK FRIDAY CON LA FERMENTATA FAMIGLIA GRITZ**

**La famiglia Gritz si compone di cinque membri fermentati, rigorosamente al femminile: una mamma, una zia, una moglie, una nonna, un’amica. In comune una caratteristica: sono per tutti, celiaci inclusi, e per il 25 novembre tutti potranno conoscerle.**

*Brescia, 17 novembre 2022* – Nel 2012, in Brianza, **Claudio Gritti** sta per realizzare qualcosa di nuovo: l’orzo, il primo grande protagonista di quello che si rivelerà un viaggio di sapore. Dalla sua taverna, mentre studia per tenere d’accordo tradizione e innovazione, raggiunge il risultato desiderato. Sulle solide basi di creatività, competenza e determinazione nel 2015 Claudio Gritti si trasferisce a Erbusco, tra i filari della Franciacorta, dove nasce il **birrificio Gritz**, il primo birrificio artigianale in Italia con produzione totalmente senza glutine da **processo “gluten removed”**, nonché uno dei pochissimi birrifici artigianali al mondo specializzato in questo tipo di produzione. Un nuovo modo di intendere la birra: libera, universale, sorprendente.

A dieci anni da quell’inizio, il **birrificio Gritz ha creato una vera e propria famiglia fermentata**: ogni sua componente è certificata senza glutine, con l’obiettivo di rispondere a un’esigenza sempre più sentita: degustare una birra senza glutine che non faccia rinunciare al sapore di una buona pinta. Rigorosamente declinate al femminile – poiché ispirate, ognuna di esse, a una donna importante e determinante per la nascita del birrificio – le birre Gritz hanno sapori decisi e riconoscibili. Birre di carattere che uniscono salute, piacere e libertà. A poche settimane dal **Black Friday**, tra gli eventi più attesi per ogni categoria di consumatore, Gritz è pronto a offrire ai beerlovers **il venerdì più luppolato dell’anno**: la Graziella, la Camilla, la Barbara, la Danda e la Cri arriveranno in casa di tutti gli italiani.

**LE BIRRE.**

**La Graziella**, ispirata al carattere deciso di nonna Graziella, è una Bohemian Pilsner (5,3%) a bassa fermentazione, dal gusto maltato, con una morbida amaricatura. Dal **colore oro pallido** e la schiuma densa e duratura, presenta **profumi floreali** dati dai luppoli cechi, tipici di questo stile. Si abbina a piatti leggeri, come pesce, carni bianche o insalate. Si adatta perfettamente al clima primaverile, stimolando il gusto.

**La Camilla** prende il nome dalla moglie Camilla ed è una birra decisa e seducente (6% vol.), dall’**aroma floreale** che prima inebria il naso e poi avvolge la bocca, con un sapore di luppolato delicato e piacevole al suo passaggio. È una **Indian Pale Ale** **dal colore ambrato e schiuma persistente** e si abbina a piatti di verdure, carne alla griglia e piatti speziati.

**La Barbara** è dedicata alla mitica mamma Barbara: è una **Weiss ad alta fermentazione** (5,5% vol.), dal sapore delicato che ricorda la banana. E’ di **color giallo paglierino**, torbida alla vista e dalla schiuma voluminosa, tipica di questo stile. **Si abbina perfettamente a piatti salati**, ad esempio specialità di mare o insaccati, ma si lascia bere anche da sola, conquistando assaggio dopo assaggio. Presenta una particolare e **piacevole acidità**, resa ancora più speciale al palato grazie ai sentori fruttati e alle note di chiodi di garofano.

**La Danda**, dedica alla famosa zia che ne ha ispirato il nome, è una birra artigianale **ad alta fermentazione di tipo belgian strong ale**. Al naso si presenta fruttata, con leggere note alcoliche. Il **sapore è liquoroso**, con un morbido carattere maltato. Dal **colore ambrato**, con schiuma fine e compatta, **si adatta particolarmente agli abbinamenti di carne**, meglio se speziati.

**La Cri** (Alc. 4,7% vol), ispirata alla cara amica Cristina e ultima arrivata nella fermentata famiglia Gritz, è una **birra ad alta fermentazione di tipo Dry Stout**. I malti tostati spiccano al naso, dando profumi di caffè e un leggero sentore di cioccolato. Il sapore, accompagnato da un amaro ben bilanciato, è deciso e piacevole al palato. La birra presenta **un colore tendente al marrone scuro**, con una **schiuma cremosa e persistente**. È l’ideale per pranzi e cene dalle atmosfere primaverili, perfetta da accompagnare con carne stufata o grigliata, ostriche, formaggi saporiti e dessert cremosi. Servita a una temperatura di 7-9°, è preparata con acqua, malto d’orzo, fiocchi d’orzo, frumento, luppolo e lievito.

In occasione del **Black Friday**, le birre Gritz saranno protagoniste con una promozione disponibile sullo Shop Gritz (<https://www.gritz.it/shop/>) : il 20% di sconto su tutte le birre venerdì 25 e sabato 26 novembre.

\*\*\*

**BIRRIFICIO GRITZ** – Nato nel 2015 dalla passione di Claudio Gritti, il birrificio Gritz è l’unico in Italia e uno dei pochissimi birrifici artigianali al mondo specializzato nella produzione totalmente senza glutine da processo gluten removed. Ha sede a Erbusco (BS), nel cuore della Franciacorta. Le sue referenze sono: la Belga della Danda, la Pils della Graziella, la Weiss della Barbara, la IPA della Camilla, la Stout della Cri e la speciale Birra di Natale, tutte certificate senza glutine.

<https://www.gritz.it/>

**Ufficio Stampa**

Emanuela Capitanio | Mob. 347 4319334  
[emanuela.capitanio@wondercomunicazione.net](mailto:emanuela.capitanio@wondercomunicazione.net)

Giovanna Nappi | Mob. 347 4467238  
giovanna.nappi@wondercomunicazione.net