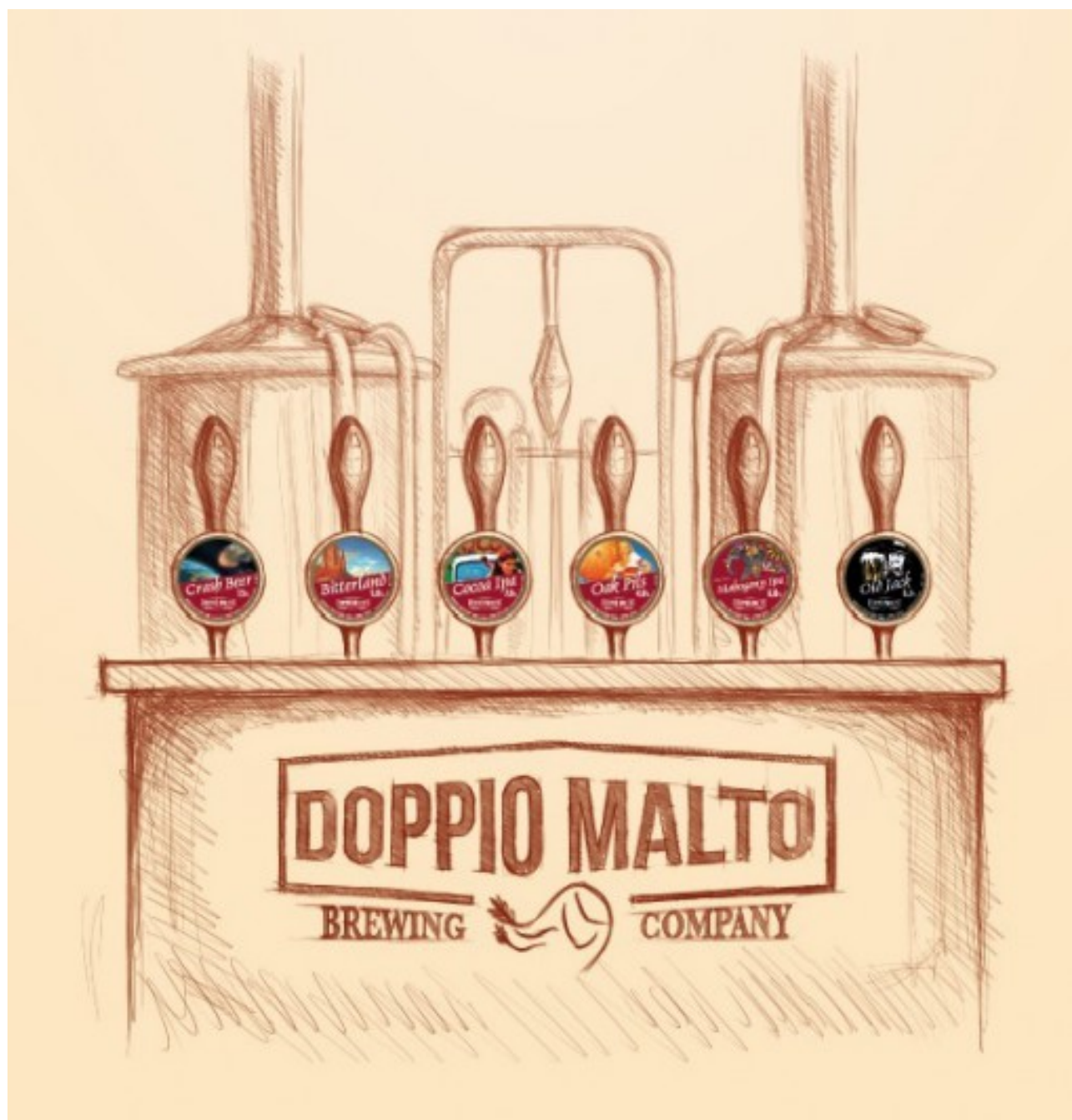




**5x1.000 NOI GENITORI**

 **02158360137**



# Job day!

**giovedì 30 maggio**

**PER IL NUOVO CENTRO  
DI PRODUZIONE DEL FRESCO  
A GIUSSANO**

M. P. - ERBA - Vengono prodotte ad Erba alcune delle birre artigianali più premiate al mondo: sono le birre Doppio Malto.

Una buona occasione per una degustazione? 17 marzo, per la festa internazionale di San Patrizio durante la quale, secondo la tradizione irlandese, si deve festeggiare bevendo una birra doppio malto.

Più di 50 medaglie vinte e 350 mila litri di birra prodotti nel solo 2015: si

presenta così, oggi, **Doppio Malto**, l'ormai celebre fabbrica artigianale della birra **nata ad Erba nel 2004** che in pochissimi anni si è affermata come **una delle principali esperienze di produzione di Birra artigianale di tutta Europa**.

La storia del birrificio **Doppio Malto** di Erba e del suo Mastro Birraio **Alessandro Campanini** è una di quelle da raccontare: un successo costruito sulla passione per la birra artigianale e sulla continua ricerca e sperimentazione di tecniche e materie prime. Un racconto che parte dagli Stati Uniti, una terra in cui **Alessandro Campanini** scopre il mondo delle birre artigianali, una passione che diventa una professione durante la sua permanenza in Canada presso il Niagara Falls Brewing Company dell'Ontario, birrificio artigianale pluripremiato, dove perfeziona la sua formazione di brewmaster, imparando l'arte della ricettazione. Di ritorno dal Nord America, **nel 2004, Campanini fonda il Birrificio Doppio Malto**.

Arrivano presto riconoscimenti e trofei vinti in tutto il mondo. Il **2013** è l'anno della svolta con l'ampliamento del birrificio, l'acquisizione di **un nuovo mulino per macinare l'orzo maltato**, la costruzione di un **birrodotto che attraversa la strada di via Milano** (Erba) e **la creazione di un rivoluzionario algoritmo** in grado di determinare la giusta quantità di luppolo da aggiungere al mosto. Lavori che hanno portato al birrificio un profondo cambiamento **arrivando a triplicare addirittura la capacità produttiva e al Mastro Birraio la possibilità di affidarsi a strumenti di lavoro di ultima generazione per continuare a sperimentare e innovare**.

Una buona occasione per una degustazione di birra? Il giorno giusto potrebbe essere **la festa di San Patrizio**, conosciuta internazionalmente come il Saint Patrick Day, che **il 17 marzo** onora il patrono d'Irlanda, santo cattolico e protettore dell'isola verde: un appuntamento religioso cardine della società irlandese, ma che nel resto del mondo attira ai festeggiamenti anche **tutti coloro che non vogliono perdere l'occasione per ascoltare musica folk, bere birra doppio malto** e celebrare una terra vicina ma che ha saputo conservare il fascino misterioso tipico delle isole.

**Al birrificio Doppio Malto è possibile vivere anche l'esperienza della genuinità della fabbrica** attraverso la **possibilità di visitare gli impianti** accompagnati dai Mastri Birrai che con passione svelano i segreti del mondo della birra in un viaggio evocativo tra malti tostati, luppoli ed aromi di zenzero, cacao e miele, frutto di ricerca e selezione come il luppolo coltivato dalla Comunità Amish in Pennsylvania