

A RIETI NASCE IL PANETTONE ALLA BIRRA: PASTICCERIA NAPOLEONE E ALTA QUOTA INSIEME



Le eccellenze enogastronomiche italiane e internazionali sono in mostra al Lingotto Fiere di Torino per il Salone del Gusto-Terra Madre 2014. La manifestazione, inaugurata questa mattina, resterà aperta fino a lunedì 27 ottobre. Il birrifico Alta Quota di Cittareale (RI) è presente con uno stand all'interno del padiglione 3. In questa edizione 2014 presenterà al pubblico e agli addetti ai lavori le sue produzioni artigianali di birre ed una gustosa novità, il **PANETTONE BEER**, prodotto dalla Pasticceria Fratelli Napoleone di Rieti utilizzando la birra Alta Quota Omid. La Pasticceria Napoleone di Rieti da oltre trent'anni realizza prodotti di assoluta qualità ed estrosa maestria. Il Birrifico Alta Quota di Cittareale, in provincia di Rieti, è un'azienda intraprendente e creativa che in breve tempo è riuscita ad affermarsi sul mercato. La ricercatezza dei sapori, la qualità delle materie prime, le produzioni artigianali, l'entusiasmo, la creatività e la passione per il proprio lavoro, sono gli elementi che caratterizzano e uniscono le due aziende che hanno deciso di lanciarsi in una nuova sperimentazione dando vita al **PANETTONE BEER**. I maestri pasticceri Napoleone hanno rivisitato il dolce tipico della tradizione natalizia inserendo nella ricetta la birra nera Alta Quota Omid. **PANETTONE BEER** richiama l'aroma del malto tostato e i sentori del luppolo che gli conferiscono una sfumatura amarognola nel retrogusto, in perfetta armonia con le note dolci proprie di questo lievitato. La morbidezza e la fragranza sono il risultato dell'aggiunta tra gli ingredienti dell'olio extra vergine di oliva della Sabina. "La sinergia tra aziende – ha dichiarato Claudio Lorenzini di Alta Quota – è ancora una volta al centro della nostra strategia di marketing perché riteniamo che l'incontro tra eccellenze possa essere una carta vincente per la crescita imprenditoriale e la promozione del territorio". "L'amore per l'innovazione e la sperimentazione – ha detto Domenico Napoleone, maestro pasticcere dell'omonima pasticceria di Rieti – ci spingono a seguire sentieri sempre nuovi e nuove sfide. Così nasce il **PANETTONE BEER**, una ricetta ben equilibrata con un nuovo ingrediente che con il suo aroma intenso esalta questo dolce natalizio". **Foto (archivio) RietiLife ©**

