



Leffe al Pizza Village Milano. Il battesimo meneghino del sodalizio birra-pizza

Leffe, storico marchio AB InBev di origine belga indissolubilmente legato al mondo delle abbazie, dopo il successo al Napoli Pizza Village ritorna come **Top Sponsor per la primissima edizione meneghina** in programma dal **7 al 10 settembre**.

*L'accoppiata vincente – birra e pizza – torna quindi protagonista per abbinamenti sorprendenti e di gusto con una collaborazione speciale con **Giallozafferano**.*

Venerdì 8 e sabato 9 settembre, presso l'area Pizza Tales situata a **City Life**, i due volti di Giallozafferano, **Manuel Saraceno** e **Giovanni Castaldi**, e il maestro pizzaiolo **Ciro Cascella** porteranno in scena due **cooking show** d'eccellenza.

Milano, xx agosto 2023 – Dopo il successo dell'edizione partenopea di giugno del Napoli Pizza Village, che ha visto protagonisti **cinquecento mila visitatori** durante la kermesse, **Leffe** – storico marchio AB InBev di origine belga indissolubilmente legato al mondo delle abbazie – ritorna protagonista al Pizza Village con la primissima edizione tutta milanese: il **Pizza Village Milano**, in programma dal **7 al 10 settembre**.

Ancora una volta, **Top Sponsor** ufficiale sarà **Leffe**, la birra speciale più amata dagli italiani ricca di tradizione e heritage che con le sue due iconiche referenze, la **Rouge** e la **Blonde**, costituirà il perfetto **beer pairing** per esaltare ed arricchire il gusto della pizza. Un connubio vincente volto a portare sulla tavola *convivialità, gusto e spensieratezza*.

La **Blonde**, caratterizzata da note speziate e con un aroma di vaniglia e chiodi di garofano, è ideale per sottolineare il sapore di ingredienti come le *uova o i funghi porcini*, molto simili tra loro, oppure *prosciutto cotto e brie*, complementari ed infine *mozzarella di bufala e gamberi*, in netto contrasto ma che si amalgamano alla perfezione una volta impiattati. Lo stesso discorso si applica anche alla birra **Rouge**, dal gusto avvolgente e dall'aroma di caramello, è indicata per ingredienti quali *ragù o carpaccio di carne*, simili tra loro, *prosciutto crudo e tonno rosso*, da "ponte" l'uno con l'altro, ed infine *formaggio erborinato e pomodorino fresco crudo*, in contrasto ma che si esaltano a vicenda.



Ma non solo birra. Per ribadire ancora una volta la propria expertise in ambito di perfetti accostamenti culinari, **venerdì 8 e sabato 9 settembre** Leffe, presso l'area Pizza Tales a City Life, si avvarrà della preziosa collaborazione con **Giallozafferano** – *il food media brand più amato dagli italiani* - per portare in scena **due cooking show d'eccellenza**. Venerdì 8 settembre **Giovanni Castaldi e Ciro Cascella**, titolare della pizzeria **Ciro Cascella 3.0** anche a Milano in zona Piazza 5 Giornate, prepareranno due diverse pizze da abbinare alla Leffe Rouge e alla Blonde, per vivere un'esclusiva esperienza gastronomica senza eguali; mentre sabato 9 settembre **Manuel Saraceno** si dedicherà alla preparazione di una speciale focaccia gourmet, sempre in perfetto abbinamento alle birre Leffe.

Attraverso masterclass e degustazioni ad hoc si potranno anche assaporare tutte le referenze del portfolio Leffe, incluse **l'Ambrée, la Triple e la Rituel**.

Un altro appuntamento imperdibile, quindi, e una full immersion di prelibatezze culinarie tra tradizione e innovazione dove protagonista sarà senza dubbio il perfect pairing birra Leffe e pizza.

LE BIRRE LEFFE



Leffe Blonde (6,6% di gradazione) è una birra filtrata ad alta fermentazione. Il suo gusto è dolce e caratterizzato da note speziate, mentre il suo aroma è arricchito con tocchi di vaniglia e chiodi di garofano. Ciò la rende la soluzione ideale per esaltare al meglio diversi tipi di alimenti: farinacei, carni magre, pesce bianco, latticini e dolci.

Leffe Rouge (6,6% di gradazione) è una birra ad alta fermentazione. Il suo gusto è avvolgente, con tracce di cereali e lievi note di liquirizia, mentre il suo aroma si rivela speziato, con note di tostatura e caramello. È perfetta per l'abbinamento con pizze gourmet, carni rosse, legumi, salumi, formaggi di media stagionatura e dolci secchi.



Informazioni su Leffe:

Leffe è considerata, ancora oggi, una delle poche birre d'abbazia esistenti al mondo. La sua storia inizia del 1240, quando i monaci di Notre Dame de Leffe iniziarono a fabbricare birra per offrirla ai pellegrini di passaggio. Con il passare dei secoli la produzione aumentò e si adeguò ai tempi, ma lo spirito di Leffe è rimasto immutato: ancora oggi, offrire una Leffe – nel suo iconico calice - è un simbolo di benvenuto!

Tutte le informazioni www.Leffe.it

Informazioni su AB InBev:

AB InBev è la società leader mondiale della birra, quotata in borsa e con sede a Leuven, in Belgio. Ci impegniamo a produrre le migliori birre - utilizzando gli ingredienti naturali più pregiati - da gustare in modo responsabile. Dalle nostre radici europee nel birrificio di Den Hoorn a Leuven, in Belgio, siamo ora un produttore geograficamente diversificato, con una presenza bilanciata nei mercati sviluppati e in quelli in via di sviluppo. Abbiamo un portfolio diversificato di oltre 500 brand, che comprende marchi globali come Bud®, Corona® e Stella Artois®; marchi multi-paese come Beck's®, Castle®, Hoegaarden® e Leffe®; e marchi locali come Aguila®, Antarctica®, Bud Light®, Brahma®, Cass®, Cristal®, Harbin®, Jupiler®, Michelob Ultra®, Modelo Especial®, Quilmes®, Victoria®, Sedrin® and Skol®. Possiamo contare sul talento di circa 164.000 dipendenti, di cui 12.000 solo in Europa. Abbiamo uffici e birrifici in 18 Stati dell'UE, compreso il nostro Global Innovation Centre, che ha sede a Leuven, in Belgio.

Per ulteriori informazioni su AB InBev, visitare il sito www.ab-inbev.com