

Semedorato



“Se mala signoria, che sempre accora li popoli soggetti, non avesse mosso la Sicilia a gridar: ‘Mora, mora!’”



LA BIONDA DI SEMEDORATO CAMBIA LOOK: NUOVA ETICHETTA, UN PICCOLO SEGRETO E TANTO ORGOGLIO SICILIANO

Un'etichetta nuova con il blu, il bianco e il rosso, colori dello stemma degli Altavilla; con la triscele, simbolo della Trinacria e con la rappresentazione geografica della Sicilia al centro.

I vesperi, “COMMERCIALI”, di Semedorato iniziano con la nuova Premium Lager, RIVISITATA nella ricetta e nel “vestito”, indossando abiti

propri per l'identità territoriale, ma non solo. Oltre al disegno che cambierà il look delle bottiglie destinate al canale horeca, muta anche il contenuto.

La birra bionda, main brand dello stabilimento di Sommatino, assume una gradazione alcolica di 5,1% e inserisce, nella selezione dei malti e dei luppoli, un piccolo segreto. Un risultato ottenuto grazie alle ultime intuizioni di Amelio Giust,



LA RICETTA È L'ULTIMA INTUIZIONE DI AMELIO GIUST, MASTRO BIRRAIO BELLUNESE, CON UNA LUNGA ESPERIENZA, SCOMPARSO NELLO SCORSO OTTOBRE

mastro birraio, inventore della ricetta, scomparso di recente. "Amelio ha conosciuto la sua ultima creatura in fabbrica, non facendo in tempo a vederla sul mercato. La nuova Premium Lager ha la stessa identità SICILIANA delle birre prodotte finora: giovani ma con tanta storia brassicola dietro, assicura Franco Indorato, titolare di Semedorato, ricordando il Mastro Giust, bellunese con oltre 50 anni di esperienza alle spalle, pluripremiato in contests internazionali, con un lungo passato in Peroni e figura fondamentale per il successo ottenuto dall'azienda nissena che, in soli 7 anni, è passata da una produzione di 1.000 ettolitri al mese a circa 50 mila ettolitri di birra all'anno, commercializzati, oltre che in Italia e nei Paesi già citati, anche in Svizzera, Francia, Olanda, Danimarca, Svezia, Inghilterra, Portogallo, Grecia, Ungheria, Russia, Israele, Costa Rica, Panama, Stati Uniti e recentemente anche in Germania.

Giust ha lavorato alla versione aggiornata della Premium Lager fino agli ultimi giorni della sua vita, preoccupandosi di tramandare il nuovo segreto che la contraddistingue da qualunque altra birra, ai nuovi Mastri birrai Tony Scalia, Mattia e Cristofaro Indorato.

La nuova bionda, rivisitata, sarà distribuita in hotel, pizzerie, ristoranti e bar, ed è destinata ad estendere l'ottimo lavoro sin qui fatto da Semedorato. L'impresa nata nel cuore della Sicilia, si sta facendo conoscere anche a migliaia di chilometri di distanza per la pregiata fattura delle proprie birre.

La Premium Lager, birra a bassa fermentazione di puro malto d'orzo, la cui produzione è il frutto di una miscela ben calibrata fra sapienza artigianale e tecnologie all'avanguardia, ha ricevuto il premio del prestigioso sito americano Usa Beer Ratings



LE BOTTIGLIE DELLA PREMIUM LAGER, PRODOTTO DI PUNTA DELL'AZIENDA SOMMATINESE, AVRANNO UN "ABITO NUOVO" CHE RAPPRESENTA LA SICILIA

che l'ha inserita tra le birre europee assolutamente da provare. In sostanza, un'eredità d'amore profondo e con i suoi preziosi segreti che, per l'ormai storico mastro birraio, ambisce all'apoteosi della sua creazione al massimo del suo valore.

Al suo prodotto di punta, Semedorato ha man mano affiancato altre creazioni. Golden Seed Red, la doppio malto dal colore rosso ambrato con 7% di gradazione alcolica. Dall'energica intensità olfattiva e dal gusto fruttato e tostato con retrogusto di cacao e liquirizia, la rossa dello stabilimento di Sommatino si fregia del primo premio per l'Italia, nella categoria Bock, ottenuto al World Beer Awards di Londra nel 2017. Il gioiellino di Semedorato è l'artigianale Himera, una bionda con 6% di gradazione alcolica, prodotta con malto d'orzo proveniente da agricoltura sostenibile. Non filtrata e non pastorizzata, è ottenuta da una lunga e speciale maturazione nei tini di fermentazione sotto zero gradi. Il sapore di Himera è pieno, corposo, fruttato, speziato, lievemente vanigliato e racchiude in sé tutti i sapori dell'ambiente circostante: le graminacee e i fichi d'India e, nel retrogusto, note di amarene e agrumi. Il nome Himera ricorda quello del fiume alla foce del quale fu fondata l'o-

monima città nel 648 a. C., nel territorio compreso tra le attuali Termini Imerese e Cefalù. Imera meridionale o Salso Himeras è il principale corso d'acqua della Sicilia per lunghezza. Le rocce delle aree che il fiume attraversa nel suo percorso, rilasciano nel tempo i sali potassici e il salgemma che arricchiscono l'acqua. Così è anche l'acqua di sorgente delle Madonie, che unita ai sali minerali naturali è utilizzata per la produzione della birra artigianale di Semedorato.

Le tre etichette, frutto della dedizione e dell'abilità di mastro Giust, vengono fuori tutte dallo stesso impianto. Inaugurato l'8 agosto 2014, lo stabilimento della birra siciliana occupa uno spazio di circa 2.500 metri quadrati. In poco tempo la bionda di Sommatino ha conquistato gli angoli più remoti del globo, dal Canada alla Tasmania. Nel 2022 tutto l'orzo destinato alla maltazione, sarà prodotto, con contratti di filiera, con gli agricoltori siciliani raggiungendo così, l'ambito traguardo del KM 0, un altro step di un processo industriale e commerciale ed ancora in evoluzione.

Con l'avvio della nuova Malteria per la germinazione dell'orzo e l'essiccazione del germe, in sostanza, la Semedorato avrà una malteria tutta propria! L'ennesimo passo in avanti di Semedorato, che certamente non sarà l'ultimo.

Prenota una visita negli stabilimenti e scoprirai i segreti della nuova ricetta ed i nuovi vespri, "commerciali", di semedorato.

Semedorato

Contatti:

Semedorato

C.da Marcato Bianco S.P.2 | 93019 Sommatino (CL)

Tel.: (+39) 0922 871919

Email: info@semedorato.it

Facebook: semedorato

Instagram: semedorato_beer

Twitter: birrasemedorato

Linkedin: semedorato

www.semedorato.it