

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

La terza birra di Balabiott e Tigros si chiamerà #TiremInnanz

Damiano Franzetti · Wednesday, May 6th, 2020

I lettori di *VareseNews*, in particolare **quelli appassionati di malti e luppoli**, hanno deciso: la terza **birra artigianale** prodotta per *Tigros* dal birrificio ossolano *Balabiott* **si chiamerà #TiremInnanz**.

Il verdetto arriva questa sera (mercoledì 6 maggio) dal sondaggio lanciato lunedì 4 maggio sulla pagina Facebook del nostro giornale, **in seguito a una trasmissione in diretta** nella quale il nostro giornalista Damiano Franzetti – che cura il [blog birrario Malto Gradimento](#) – aveva presentato l’iniziativa insieme a Matteo Vinci, uno dei soci di Balabiott. (trovate il video in fondo all’articolo).

#TiremInnanz ha battuto nettamente, a livello di preferenze, l’altra proposta che era **#GheSemm**: in 48 ore l’opzione vincitrice ha raccolto il **63% dei voti contro il 37%** della alternativa: in totale sono stati 376 i lettori che hanno espresso la loro scelta.

DOVE, QUANDO E PERCHÈ

La #TiremInnanz sarà disponibile **nei 66 punti vendita di Tigros** a partire **dall’ultima settimana del mese di maggio**. Come detto, è la terza birra prodotta da *Balabiott* all’interno del progetto **“Per un’Italia più buona”** ideato dalla catena di supermercati per sostenere e promuovere aziende italiane e prodotti del territorio in un momento di emergenza come quello che stiamo vivendo a causa del coronavirus.

La prima birra artigianale, [chiamata #Celafaremo](#), è andata esaurita nel giro di pochi giorni a fine aprile; ora è in vendita la [#MolaMinga](#), poi toccherà alla #TiremInnanz. Tutte le bottiglie (da 33 cl.) avranno un **prezzo fisso di 1,69 euro**, con il 10% del ricavato che andrà a sostenere **le attività della Croce Rossa Italiana**.

CHE BIRRA SARÀ

Dal punto di vista strettamente brassicolo, la #TiremInnanz sarà una birra **in stile Session IPA** (IPA è l’acronimo di *India Pale Ale*); una tipologia prodotta ad **alta fermentazione**, caratterizzata da un colore dorato, da un **basso contenuto alcolico** – il 4% circa – e da una elevata beverinità. Ci attendiamo una birra **profumata, facile da bere**, con note luppolate (ma non troppo amare): insomma, l’ideale per la fine della primavera e l’inizio dell’estate. **Da bere fresca ma non ghiacciata** (per valorizzare profumi e sapori) e da **consumare nel giro di pochi giorni**, massimo settimane, per goderla al suo meglio.

This entry was posted on Wednesday, May 6th, 2020 at 6:41 pm and is filed under [Tempo libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.