



**Amarcord**

BIRRIFICIO FAMILIARE INDIPENDENTE

NATURALMENTE  
ITALIANA

COMPANY PROFILE

## BIRRE STAGIONALI



### PALE ALE 100% ITALIANA

Pale Ale realizzata esclusivamente con materie prime italiane: solo malto d'orzo proveniente da agricoltura sostenibile italiana, luppolo coltivato in Romagna della Cooperativa Luppoli Italiani, oltre, ovviamente, all'acqua pura dell'Appennino.



ALCOL | 5 PLATO | 11.5  
COLORE | 16 AMARO | 25

PRENOTAZIONI ENTRO: 31 MARZO  
DISPONIBILE DA: FINE APRILE



### 100% ITALIANA BRASSATA CON LUPPOLO APPENA RACCOLTO

È la nostra Wet Hop, la birra che celebra il raccolto del luppolo. Restituisce alla birra le proprie origini agricole, tessendo un filo diretto dal campo coltivato al birrifico: dalla Pianta alla Pinta.



ALCOL | 5.6 PLATO | 12.5  
COLORE | 19 AMARO | 40

PRENOTAZIONI ENTRO: 30 SETTEMBRE  
DISPONIBILE DA: FINE OTTOBRE



### UNA STRONG AMBER ALE PER SCALDARE L'INVERNO

Una birra ambrata, color mogano e dai riflessi rossi, con un grande equilibrio tra note dolci ed amare. Una birra complessa, ma sorprendentemente morbida, che si lascia gustare con estrema facilità.



ALCOL | 8.0 PLATO | 16  
COLORE | 55 AMARO | 20

PRENOTAZIONI ENTRO: 31 OTTOBRE  
DISPONIBILE DA: FINE NOVEMBRE



AMARCORD  
**TANK**  
BREWERY FRESH  
BIRRA ARTIGIANALE

AMARCORD  
**BAD BREWER TANK**  
BREWERY FRESH  
BIRRA ARTIGIANALE



ALCOL | 5.2 PLATO | 11.9  
COLORE | 10 AMARO | 19

### AMARCORD TANK. UNA BIRRA PIÙ FRESCA DI COSÌ LA BEVE SOLO IL MASTRO BIRRAIO

Avete mai avuto la fortuna di visitare un birrifico e gustare una birra spillata direttamente dai serbatoi? Se siete tra i pochi fortunati, beh, sapete già di cosa stiamo parlando.

Se invece non vi è ancora capitato, AMARCORD TANK è quello che fa per voi. Una birra assolutamente genuina e naturale, non pastorizzata e spillata senza aggiunta di CO<sub>2</sub>, che vi darà le stesse emozioni che prova il Mastro Birraio, mentre assaggia le proprie creazioni.

Un prodotto unico e freschissimo: appena la birra raggiunge il giusto grado di maturazione, viene portata - nell'arco di poche ore - direttamente dal birrifico al locale, mantenendo sempre la catena del freddo.

Una birra artigianale, che conserva intatti tutte le fragranze e gli aromi:  
"Più fresca di così la bevo solo io",  
parola di Andrea Pausler, Mastro Birraio di Birra Amarcord.



ALCOL | 4.5 PLATO | 11  
COLORE | 7 AMARO | 31

BIRRA AMARCORD

# Amarcord®

BIRRFICIO FAMILIARE INDIPENDENTE

DAL 1997



## Le Magnum

Gradisca 1 / 2 / 3 Lt.



## 50 cl

Le iconiche con tappo meccanico



## 33 cl

Esclusiva HO.RE.CA.

### Gradisca®

LAGER CHIARA

ALCOL | 5.2 PLATO | 11.9  
COLORE | 10 AMARO | 19

### Midòna®

GOLDEN ALE

ALCOL | 6.5 PLATO | 15  
COLORE | 15 AMARO | 27

### Volpina®

RED ALE

ALCOL | 6.5 PLATO | 15  
COLORE | 43 AMARO | 27

### Tabachèra®

STRONG AMBER ALE

ALCOL | 9 PLATO | 19  
COLORE | 25 AMARO | 22.5



NOVITÀ  
ALLA SPINA

## Bianca

ALCOL | 4.9 PLATO | 11.5  
COLORE | 6 AMARO | 11

## LE CLASSICHE

### LE CAPOSTIPI DI UN'IDEA

Le primogenite hanno sempre un posto in prima fila.

Le Classiche sono state le prime birre a essere pensate e realizzate dal team birrario di Amarcord, all'insegna di una filosofia che voleva delle birre di facile approccio, ma allo stesso tempo ricche di profumi e di gusto. Birre da poter essere consumate ogni giorno, ma in grado, ogni singola volta, di regalare un'emozione.

Gradisca, Midòna, Volpina e Tabachèra sono i nomi delle protagoniste femminili del film Amarcord di Federico Fellini. Ognuna con una personalità propria, ognuna con delle sfumature particolari per farsi scoprire ed apprezzare.

Oggi la famiglia dei fusti si allarga con l'arrivo di una Bianca e di una IPA, che rendono completa la gamma delle birre alla spina.



NOVITÀ  
ALLA SPINA

## IPA

ALCOL | 6.0 PLATO | 13.5  
COLORE | 16 AMARO | 54



## FUSTO

con sacca alimentare ed asta pescante

Gradisca Fusto 30 Lt. - 5.2 % vol.  
Midòna Fusto 20 Lt. - 6.5 % vol.  
Volpina Fusto 20 Lt. - 6.5 % vol.  
Tabachèra Fusto 20 Lt. - 9.0 % vol.  
Bianca Fusto 20 Lt. - 4.9 % vol.  
IPA Fusto 20 Lt. - 6.0 % vol.

# BAD BREWER



33 cl



ALCOL | 4.5 PLATO | 11  
COLORE | 7 AMARO | 31

NON FILTRATA

NOVITÀ  
ALLA SPINA



**RED ALE**

ALCOL | 6.5 PLATO | 15  
COLORE | 43 AMARO | 27

ALCOL | 4.9 PLATO | 11.5  
COLORE | 6 AMARO | 11

NON FILTRATA

ALCOL | 6 PLATO | 13.5  
COLORE | 16 AMARO | 54

ALCOL | 6.5 PLATO | 14.5  
COLORE | 23 AMARO | 56

## BAD BREWER, BIRRE DI CARATTERE PER GENTE CHE NON SI ACCONTENTA!

Le Bad Brewer nascono dall'amore del Mastro Birraio di Birra Amarcord per le birre luppolate. Una linea "fresca" e di tendenza composta da birre che si caratterizzano dal massiccio impiego di luppolo in fiore coltivato in Emilia-Romagna.

Oggi la famiglia dei fusti si allarga con l'arrivo di una Red Ale e di una Strong Ale, che rendono completa la gamma delle birre alla spina.



## FUSTO

con sacca alimentare ed asta pescante

American Lager Fusto 30 Lt. - 4.5 % vol.  
Blanche Fusto 20 Lt. - 4.9 % vol.  
IPA Fusto 20 Lt. - 6.0 % vol.  
Red Ale Fusto 20 Lt. - 6.5 % vol.  
Strong Ale Fusto 20 Lt. - 9.0 % vol.



NOVITÀ  
ALLA SPINA



**STRONG ALE**

ALCOL | 9.0 PLATO | 19  
COLORE | 25 AMARO | 22.5



33 cl

### PALE ALE 100% ITALIANA

ALCOL | 5 PLATO | 11.5  
COLORE | 16 AMARO | 25

NON FILTRATA

## PALE ALE 100% ITALIANA

Per festeggiare il nostro 25° compleanno, ci siamo regalati una Pale Ale realizzata esclusivamente con materie prime italiane: solo malto d'orzo proveniente da agricoltura sostenibile italiana, luppolo coltivato in Romagna della Cooperativa Luppoli Italiani, oltre, ovviamente, all'acqua pura dell'Appennino. Questa Pale Ale è la prima birra 100% ITALIANA ad entrare stabilmente nella gamma Amarcord.



75 cl



35.5 cl



AMA BIONDA  
GOLDEN BELGIAN ALE

ALCOL | 6 PLATO | 14  
COLORE | 13 AMARO | 25



AMA BRUNA  
STRONG BELGIAN ALE

ALCOL | 7.5 PLATO | 16  
COLORE | 55 AMARO | 20

### RISERVA SPECIALE

ALCOL | 10 PLATO | 19.5  
COLORE | 20 AMARO | 20

## IL MONDO A RIMINI, RIMINI NEL MONDO

Nate da un nostro incontro oltreoceano, a New York, con il mastro birraio di Brooklyn Brewery Garrett Oliver, uno dei padri della rivoluzione della birra craft, e con il designer di fama internazionale Milton Glaser, l'artista che ha ideato il logo "I Love NY", le AMA sono birre eleganti, profumate e ricche di personalità, a loro agio tanto sui tavoli dell'alta ristorazione, quanto al bancone di un pub.

La Riserva Speciale, poi, è allo stesso tempo un omaggio di Garrett alla poesia del Maestro Tonino Guerra, mentre l'etichetta disegnata da Tonino è un omaggio al talento birrario di Garrett.

## LA STORIA

**Birra Amarcord, birrifico familiare indipendente, nasce a Rimini nel 1997** da un territorio e in un territorio: la Romagna. Il legame con questa terra è il leitmotiv del birrifico fin dalle sue origini, insieme all'attenzione alle materie prime ed all'ecologia, tanto che oggi la produzione delle sue birre è ad impatto ambientale zero. Birra Amarcord è anche una storia di famiglia, che con passione da due generazioni lavora per realizzare il sogno di fare di Birra Amarcord una bandiera della Romagna.



## COLLABORAZIONI E L'ARTE

Lo spirito di Fellini, che alcuni fondatori di Birra Amarcord incontrarono da ragazzini proprio quando lavorava con **Tonino Guerra** alla stesura della sceneggiatura del film Amarcord, sembra aleggiare e permeare tutti i successivi incontri con i diversi artisti che costellano l'avventura del birrifico. Dallo stesso Tonino Guerra a **Milton Glaser**, uno tra i più importanti designer dell'età contemporanea e **ideatore del noto logo "I Love NY"**, da **Robert Niccoli** ad **Eron**, tra i più dotati e virtuosi interpreti della scena dell'arte urbana e della pittura contemporanea. Se il cuore di Birra Amarcord pulsa in Romagna, il suo sguardo si allarga ad abbracciare il mondo intero.

## LE MATERIE PRIME

La Birra Amarcord è un prodotto naturale, senza additivi, la cui qualità dipende in primo luogo dalle materie prime impiegate. Se acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito sono i quattro "cardini" sui quali poggia una buona birra, non è detto che a questi non se ne possano aggiungere altri che arricchiscono o, meglio, rendono ancora più unica la birra che si vuole creare. L'unicità delle birre Amarcord è data inoltre dall'uso, grazie al **know-how** del nostro Mastro Birraio ed all'impiego di tecnologia innovativa, di **luppolo in fiore coltivato in Emilia-Romagna**, nella campagna ravennate. Le creazioni di Birra Amarcord, in questo senso, sono il risultato di un lungo processo fatto di sperimentazioni e di tentativi, i cui risultati sono sempre sorprendenti.

## ABBIAMO A CUORE LA NOSTRA TERRA

La Terra è un bene comune da preservare e tramandare. Per questo, in Birra Amarcord abbiamo scelto di realizzare un prodotto naturale e genuino, privilegiando materie prime provenienti da agricoltura sostenibile italiana, implementando strategie che ci consentono, già da gennaio 2021, di produrre le nostre birre con un bilancio energetico a **ZERO EMISSIONI**. A partire da gennaio 2020, utilizziamo esclusivamente energia elettrica da fonti rinnovabili certificate. Coerentemente, una delle grandi soddisfazioni del 2021 per Birra Amarcord, è stato raggiungere il **100% di compensazione certificata della CO<sub>2</sub> emessa dall'uso di gas metano**, gas usato nel processo produttivo. Grazie ad un accordo di fornitura, acquistiamo crediti che vengono poi spesi per finanziare progetti mondiali di riforestazione per compensare le emissioni di CO<sub>2</sub> in misura pari a quelle generate dalla produzione del birrifico. Nel corso del 2023 procederemo, inoltre, all'ammodernamento ed ampliamento del nostro **impianto fotovoltaico**. La sostituzione dei pannelli installati sul tetto nel 2011 con pannelli di ultima generazione, e la copertura di un'ulteriore parte del tetto del birrifico ci permetteranno di passare **da 100kWp a 275kWp**. Con questi 600 nuovi pannelli **auto produrremo ben il 20% del fabbisogno di energia elettrica**; la parte restante continuerà ad essere acquistata con garanzia di provenienza **da fonti 100% rinnovabili**.

Ulteriori investimenti, volti a ridurre l'impatto energetico, sono già in fase di approvazione e sarà nostra cura tenerti prontamente aggiornato!