



**#SocialBeer**

*Come comunicare la tua  
#BirraAmarcord sui social network*





Perché dovrei comunicare su Instagram e Facebook? Cosa dovrei comunicare?

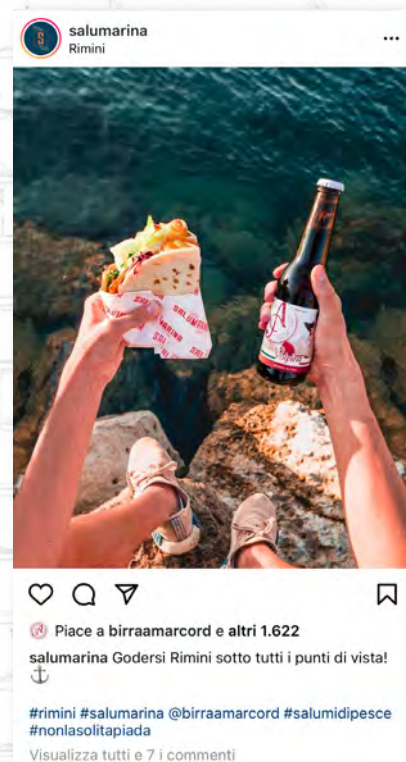
I **social network**, in pochi anni, sono diventati per milioni di persone un **punto di riferimento** nell'era digitale. **Facebook** e **Instagram**, solo per citare i più comuni, sono stati creati per connettere le persone.

Il **legame che si può creare online** tra la tua azienda o locale e i tuoi clienti è un'ottima base per costruire buona parte della comunicazione futura, per lanciare prodotti o servizi, ma anche solo per presentarli, per presentarsi, per raccontare la propria attività, andando oltre al semplice "qui trovate il nostro menu".

Instagram e Facebook permettono di consolidare un valore molto importante: la **fiducia**, elemento fondamentale e necessario tra **azienda e cliente**.

Infatti è proprio sui social network che potrete far vedere il "dietro le quinte" della vostra attività, quali materie prime scegliete, chi c'è dietro la vostra attività.

Alcuni esempi di post facebook e instagram





## Perché dovrei comunicare Birra Amarcord?

Come dicevamo, Instagram e Facebook permettono di consolidare un valore molto importante: la fiducia tra azienda e cliente.

Avete in mano degli strumenti molto potenti che vi aiuteranno a comunicare ad un grande bacino di utenti l'impegno quotidiano che mettete nella vostra attività, e a raccontare quello che vi differenzia e caratterizza.

Ad oggi, il consumatore è sempre più attento alla provenienza dei prodotti: predilige il **Made in Italy** e spesso il **km0**, cerca aziende che producano in modo etico e nelle quali potersi riconoscere.

Per questo motivo parlare dei vostri partner e fornitori TOP vi caratterizzerà e potrete fare vanto di questa scelta, fare vanto di un **prodotto genuino, green e Made in Italy**.

Comunicando Birra Amarcord potrete inoltre trarre vantaggio da una **sinergia di comunicazione**: forti dei nostri numeri, sarà per noi un piacere comunicare che un locale come il vostro ha scelto la nostra birra e vi daremo man forte nella comunicazione facendo repost, menzionandovi nelle stories e molto altro.

### Alcuni esempi di post e stories facebook e instagram





## BIRRA AMARCORD, I PUNTI DI FORZA

Birra Amarcord **nasce a Rimini nel 1997** da un territorio e in un territorio: **la Romagna**. Il legame con questa terra è il leitmotiv del birrificio 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**.

Di seguito troverete ciò che maggiormente caratterizza il nostro birrificio e che potrete, a vostra volta, utilizzare come argomenti di comunicazione.



### FAMILIARE INDIPENDENTE

Birra Amarcord è un birrificio familiare, **indipendente da gruppi birrai**. Una "gran bella storia di famiglia": da **due generazioni la famiglia Bagli** lavora con **passione** per realizzare il sogno di **fare di Birra Amarcord la birra della Romagna**, in grado di rappresentare la sua terra nel mondo.



## ABBIAMO A CUORE LA NOSTRA TERRA



### ECOLOGICO

Abbiamo scelto di realizzare un **prodotto naturale e genuino**, privilegiando **materie prime provenienti da agricoltura sostenibile italiana**, e implementando scelte produttive che ci consentono di avere ogni giorno un **impatto ambientale nullo**.



### Energia elettrica

Dal 2020 Birra Amarcord utilizza **esclusivamente energia elettrica da fonti rinnovabili certificate** (che copre il 100% del fabbisogno del birrificio): una parte di essa la acquistiamo, un'altra parte la produciamo direttamente grazie all'impianto fotovoltaico installato già nel 2010 sul tetto del Birrificio.



### Compensazione della CO<sub>2</sub>

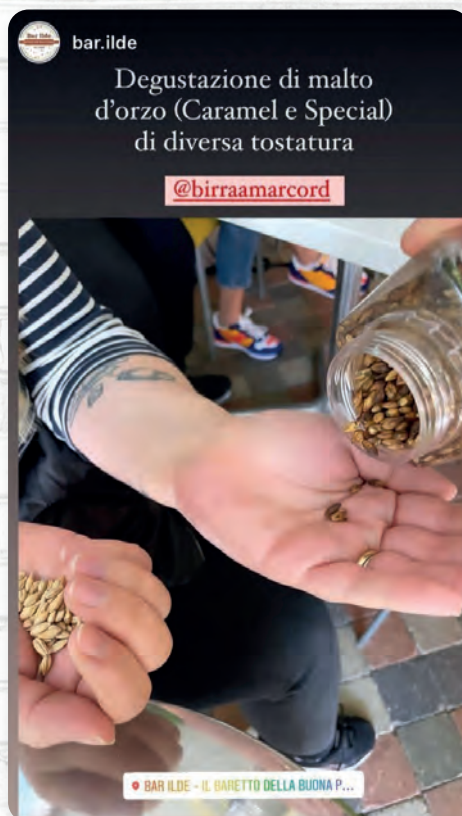
Finanziamo progetti in tutto il mondo per lo sviluppo di energie da fonti rinnovabili che **compensano le emissioni derivate dall'utilizzo di gas metano**.





## MATERIE PRIME ITALIANE

Da sempre siamo **alla ricerca delle migliori materie prime**, con particolare attenzione **all'italianità**: dagli ingredienti classici della birra, ossia **l'acqua di sorgente**, il **malto d'orzo italiano** ed il **luppolo romagnolo**, a prodotti più caratteristici e distintivi come le **scorze d'arancia di Sicilia**, il **miele italiano d'acacia**, le **visciole delle Marche** o ancora spezie romagnole come i semi di coriandolo.



### Luppolo Italiano

**Dal 2018** impieghiamo luppolo proveniente dalla **Cooperativa Luppoli Italiani**, coltivato nella **campagna ravennate (Emilia-Romagna)**.



### Malto d'Orzo italiano

**Dal 2020** impieghiamo **orzo proveniente da agricoltura sostenibile italiana**. Grazie a questo recente accordo di fornitura, unito al frumento e farro crudi, che già da tanti anni sono esclusivamente di provenienza italiana, ad oggi l'italianità degli ingredienti che Birra Amarcord impiega per ciascuna delle sue birre, rappresenta almeno l'80%, per arrivare addirittura ad oltre il 94%.



# ALTRE COSE CHE PUOI FARE

## Condividere i post di Birra Amarcord

Anche solo nelle stories, con menzione (@) a noi (così possiamo ricondividere).

**Perché è utile:** sono già fatti, e spesso sono novità/anteprime direttamente dal Birrificio.



## Fare post o stories con menzione a noi (@)

Così vi possiamo ricondividere: avendo una fanpage importante e dalla visibilità nazionale, veicheremo a mezzo stories ai nostri followers i vostri contenuti, così avranno **una visibilità più ampia**.



## Ideare nuovi format

Per rendere la vostra comunicazione social ancora più accattivante, ma anche per dare degli appuntamenti "virtuali" ai vostri followers e clienti, o semplicemente per coinvolgerli maggiormente, potete ideare "dei format", ovvero dei post che seguono **una tematica che viene riproposta nel tempo**. Vediamo insieme qualche esempio!

## BRINDISI AMARCORD

Il brindisi è il **momento conviviale per eccellenza!** Potete scattare la foto facendo uno zoom sulle mani, se non volete mostrare i volti dei soggetti, o anche solo per concentrarvi sul gesto e... sulla birra!





## SORRISI AMARCORD

Momenti, sorrisi, che mostrano i vostri clienti e amici felici di bere una buona #BirraAmarcord nel vostro locale. I sorrisi e i momenti felici dei vostri clienti saranno il **feedback più bello da trasmettere** sui vostri canali social!



## GESTORI FELICI

**Non dimenticatevi di metterci la faccia!** I vostri clienti o futuri clienti adorano vedere chi c'è in cucina o dietro al vostro bancone. Fatevi vedere, fate un bel brindisi con il vostro staff e le nostre birre. Be proud!



## ALCUNE COSE FONDAMENTALI CHE NON DEVONO MANCARE IN UNA FOTO (DI BIRRA!):

### La schiuma:

La schiuma è molto importante in una birra, e lo è anche in foto. Alcuni stili ne sono sprovvisti, ma non è il caso degli stili che troverete nella Amarcord Family. Attenzione: dovrete essere svelti nel fotografare, prima che svanisca la schiuma!

#### **Perché la schiuma "fa bene"?**

È un elemento fondamentale della birra poiché ne trattiene i profumi, ne ritarda l'ossidazione permette all'anidride carbonica in eccesso di fuoriuscire, durante il versamento. Oltre ad un fattore estetico, la schiuma evita infatti che l'anidride carbonica rimanga intrappolata all'interno del bicchiere, "gonfiando lo stomaco".





## Bicchiere pulito:

Un bicchiere non perfettamente pulito o non risciacquato sufficientemente presenta bollicine di CO<sub>2</sub> sulle pareti interne... Se fotografate il bicchiere con "bolle" visibili, sarà quindi indice di "bicchiere sporco".



## Pulizia del bancone o del tavolo:

Prima di scattare, assicuratevi di avere un **ambiente circostante senza macchie di acqua (o altro)**. Vi consigliamo di utilizzare un nostro sottobicchiere per evitare chiazze di acqua lasciate dal bicchiere!





## LE LINEE

Il birrificio conta all'attivo oltre **14 ricette** (più le linee stagionali e le limited edition) e tanti formati diversi, pensati per soddisfare un'ampia platea di consumatori e per tutte le esigenze di mercato.



## 100% ITALIANA

### PALE ALE NON FILTRATA - BIRRA DA FILIERA ITALIANA

Abbiamo creato la **100% Italiana** come celebrazione dell'amore per la nostra terra, riappropriandoci dell'origine agricola della birra, che nasce nel campo coltivato e si trasforma fino a riempire i nostri bicchieri. **Dalla pianta alla pinta!**

Un progetto di **filiera italiana**, che unisce il malto d'orzo da agricoltura sostenibile del Sud Italia ed il luppolo coltivato in Romagna (di cui ben il 35% è in fiore), grazie all'azione sapiente dell'acqua pura di fonte appenninica.

## Linea Classica

### Gradisca, Midòna, Volpina, Tabachéra

Le "Classiche" sono state le prime birre ad essere pensate e realizzate da Amarcord, all'insegna di una filosofia che voleva delle birre di facile bevuta, ma allo stesso tempo **ricche di profumi e di gusto**. Birre perfette per essere assaporate giorno dopo giorno, ma in grado di regalare **un'emozione unica sorso dopo sorso**. Gradisca, Midòna, Volpina e Tabachéra sono le "Classiche" (o "Felliniane") di Amarcord, ma anche personaggi femminili dell'omonimo film di Federico Fellini. Ognuna con delle sfumature particolari per farsi scoprire ed apprezzare.



### Sui social:

account instagram [@birraamarcord](#)

account facebook <https://www.facebook.com/birraamarcordspa>

hashtag: **#BirraAmarcord**

altri hashtag utili: #luppoloitaliano #cooperativalluppoliitaliani #madeinitaly #birraitaliana #ilovebeer #beermaniacs #beertography



## Birra AMA

**AMA Bionda** e **AMA Bruna** sono il progetto birrario dal respiro internazionale firmato Birra Amarcord.

Nasce da un **incontro oltreoceano**, a New York, con il mastro birraio di Brooklyn Brewery Garrett Oliver, uno dei padri della rivoluzione della birra craft, ed il designer di fama internazionale Milton Glaser, l'artista che ha ideato il logo "I Love NY". Due birre **eleganti, profumate e ricche di personalità**, a loro agio tanto sui tavoli dell'alta ristorazione, quanto al bancone di un pub. AMA è un messaggio d'amore per il Made in Italy, per l'Italia e per le buone birre che qui nascono!

### Sui social:

account instagram [@birra\\_ama](#)

account facebook <https://www.facebook.com/BirraAma/>

Hashtag principali: **#birraama #birraamarcord**

altri hashtag utili: #luppoloitaliano #cooperativalluppoliitaliani #madeinitaly #birraitaliana #ilovebeer #beermaniacs #beertography





## Bad Brewer

### Blanche, IPA, Amber IPA, American Lager

Spinti dall'amore del nostro mastro birraio per le **birre luppolate**, di recente la famiglia delle birre Amarcord si è allargata con la gamma Bad Brewer. Una linea "fresca", giovane e di tendenza, caratterizzata da **4 birre che strizzano l'occhio all'America**. Quattro ricette caratterizzate dal **massiccio impiego di luppolo in fiore coltivato in Emilia-Romagna**, saranno in grado di soddisfare anche i consumatori più esigenti, pur essendo di facile bevuta.

#### Sui social:

account instagram [@badbrewerbeer](https://www.instagram.com/badbrewerbeer)

account facebook: <https://www.facebook.com/BirraBadBrewer>

Hashtag principali: **#badbrewer #birraamarcord**

altri hashtag utili: **#luppoloitaliano #cooperativalluppoliitaliani #madeinitaly #birraitaliana #ilovebeer #beermaniacs #beertography**

## Progetti Speciali: La Riserva Speciale

### Champagne Beer, la birra celebrativa per eccellenza

Birra **annuale**, stabile nella gamma Amarcord dal 2010, con una produzione di **sole 3000 bottiglie all'anno**, l'elegante Riserva Speciale, una birra nata dalle mani di Garrett Oliver, mastro birraio del birrifico americano Brooklyn Brewery e padre della rivoluzione birraria craft americana, chiamato per aiutare Birra Amarcord a **raccontare Tonino Guerra, co-sceneggiatore della pellicola "Amarcord" assieme a Federico Fellini**. Una birra davvero **unica**, rifermentata in bottiglia con **lieviti di champagne**, con miele di millefiori ed acacia, visciole e prugnone, frutti che nascono selvatici nelle colline romagnole e cari al grande **Maestro Tonino Guerra**.

Tonino Guerra, poi, ha voluto realizzare di suo pugno la forma asimmetrica della bottiglia e il quadro del pavone per l'etichetta.



## Amarcord Tank, la birra Artigianale più fresca di sempre

Abbiamo creato un **progetto innovativo** con una **birra fantastica**. Offriamo a tutti la possibilità di bere una birra incredibile, non pastorizzata, presa direttamente **dal Tank di maturazione del birrifico Amarcord e portata nello stesso giorno nel bicchiere del cliente senza mai interrompere la catena del freddo e senza mai aggiungere CO<sub>2</sub>**. Ecco perché più fresca di così la può bere solo il mastro birraio. Se vi è mai capitato di visitare dal vivo un birrifico potete capire di cosa stiamo parlando.

Perché l'Amarcord Tank **piace così tanto** ai clienti? Perché è **fresca** come la beve il mastro birraio in birrifico, perché è **artigianale**, perché è **green**. Ma anche perché è **perfetta per tutte le occasioni**: ottima compagna per l'aperitivo, ma perfetta anche a pranzo con una piadina o un panino. Ideale con pizze classiche, formaggi freschi o mediamente stagionati, con carni bianche o molluschi gratinati.





## BIRRA AMARCORD SUI SOCIAL

### Birra Amarcord

account instagram **@birraamarcord**

account facebook **<https://www.facebook.com/birraamarcordspa>**

**#BirraAmarcord**

### Bad Brewer

account instagram **@badbrewerbeer**

account facebook: **<https://www.facebook.com/BirraBadBrewer>**

**#badbrewer**

### Birra Ama

account instagram **@birra\_ama**

account facebook **<https://www.facebook.com/BirraAma/>**

**#birraama #birraamarcord**

Per qualsiasi dubbio o richiesta di materiali, scrivici a

**[comunicazione@amarcord.it](mailto:comunicazione@amarcord.it)**