



mare termale
b o l o g n e s e

COMUNICATO STAMPA

È ARRIVATA LA BIRRA TERMALE

In versione "Bionda" e "Mora", viene prodotta artigianalmente con acqua termale delle Terme Felsinee e conserva intatti tutti gli enzimi e gli oligoelementi delle birre non pastorizzate.

Una novità assoluta nel panorama delle birre artigianali: è la **birra termale** del Villaggio della Salute Più di Monterenzio (BO).

Disponibile da giugno 2009, viene prodotta usando l'**acqua della fonte "Alexander" delle Terme Felsinee**. Si tratta di acqua purissima con preziose proprietà bicarbonato-solfato-calciche e **autorizzata dal Ministero della Salute** per l'idropinoterapia – cioè l'assunzione come bevanda – grazie alle sue qualità diuretiche e depurative e la ricchezza di minerali come magnesio, manganese e silicio.

Gli unici ingredienti sono dunque l'acqua termale, il malto, il luppolo e il lievito, che vengono portati a un birrifico artigianale in cui viene effettuata la fermentazione (la cosiddetta "cotta", di circa un mese). La birra viene poi imbottigliata o messa nelle spillatrici, e servita al Villaggio della Salute Più per impreziosire la già ricca proposta salutare del centro.

La birra termale infatti è non pastorizzata e non filtrata, e quindi mantiene intatti tutti i suoi elementi. Rappresenta dunque un valido apporto di enzimi, vitamine del gruppo B che stimolano il metabolismo cellulare, minerali, oligoelementi (calcio, fosforo, zinco, selenio). Se un vecchio detto popolare recitava "chi beve birra campa cent'anni", al Villaggio lo slogan è "**chi beve birra termale campa cent'anni in forma**".

La birra termale viene proposta in **versione "Bionda" e "Mora"**. La Bionda (alc. ca. 4,6% vol.) è una *lager* dal colore giallo paglierino chiaro, con un ottimo bilanciamento fra le note dolci del malto (crosta di pane, cracker, miele) e quelle amare del luppolo. La Mora invece (alc. ca. 5,8% vol.) è una *stout* dal tipico colore scuro, con un notevole impatto aromatico e una gamma di note tostate forti (cioccolata, caffè, leggera liquerizia) ma mai acri o secche: una birra da meditazione ma ottima anche in cucina.

La birra termale viene servita presso la terrazza del "Pianeta Birra Termale" e va ad arricchire le **tre nuove linee culinarie** del Villaggio, per una proposta gastronomica che mette insieme gusto e salute. Può essere acquistata anche presso l'Emporio del Benessere Più in Via Imerio 10/L a Bologna – www.emporiobenessere.it. Va conservata in luogo fresco (se resta più di 15 giorni fuori da un luogo fresco è ancora buona da bere, ma potrebbe perdere un po' in gusto e proprietà): per quanto riguarda la temperatura di degustazione, gli esperti consigliano 4-6 gradi per la Bionda e 8-10 per la Mora, in modo da esaltarne le proprietà.

La birra termale e il lievito di birra tratto dalla sua fermentazione vengono impiegati infine anche per la **nuova linea cosmetica** del Mare Termale Bolognese: creme viso e corpo, abbronzanti, shampoo e maschere, che riscoprono la birra come trattamento di bellezza per nutrire e purificare la pelle, come già facevano – per chiudere il cerchio – le matrone dell'antica Roma fra un bagno termale e l'altro.

Lorenzo Trenti
Mare Termale Bolognese
tel. 051.4210046
e-mail press@circuitodellasalute.it