



Non mancate **sabato 17 settembre 2016**

all'apertura di **GFOOD COMO!**

Non un negozio, non un supermercato, ma molto di più.

UNA VERA PIZZERIA, con forno a legna, un bar per le colazioni, un panificio e una pasticceria.

Sabato dalle **ore 11** potrete assaggiare le pizze, create con l'unica miscela studiata appositamente per rendere le PIZZE con la **P** maiuscola, e **dalle ore 17** degustare le migliori birre senza glutine, le mitiche **GREEN'S**, con la partecipazione di Elvira Ackermann, regina delle Green's e grande Sommelière.

Una ventina di anni fa Mr. Green, un dinamico "gentleman" inglese di allora 50 anni, scoprì di essere intollerante al glutine. Per un inglese appassionato bevitore di birra, questa scoperta fu un vero e proprio dramma. Tra l'altro, a quell'epoca, le birre senza glutine erano una rarità. Mr. Green non si arrese e con grande tenacia pensò di sviluppare e di produrre una birra senza glutine capace di soddisfare le esigenze del suo palato. Iniziò una lunga e accurata ricerca, in Inghilterra e in Belgio, due paesi con una grande tradizione birraria, per individuare un mastro birraio in grado di realizzare il suo progetto. Nasce così la collaborazione con il birrificio De Proefbrouwerej in Belgio e il grande successo delle birre **GREEN'S** senza glutine.

La particolarità delle birre **GREEN'S** è che, pur essendo prodotta con malto d'orzo (e non con surrogati), grazie all'utilizzo delle tecnologie più avanzate presenti nel birrificio belga, è in grado di garantire un contenuto di glutine inferiore a 4 parti per milione.