



Il birrifico foggiano Rebeers lancia “Puella Apuliae”, originale “birra bianca di Puglia” omaggio a Federico II di Svevia

## **Puella Apuliae è la prima birra 100% origine Puglia**

**Il debutto con la degustazione prevista il prossimo 2 settembre a Baia delle Zagare**

### **Comunicato Stampa n.02**

**Foggia –** Si chiama **Puella Apuliae** la **prima birra bianca 100% origine Puglia** partorita sotto l’etichetta **Rebeers** nell’ambito del progetto birraio **Stupor Mundi** dedicato alla memoria storica di Federico II di Svevia. Un’iniziativa originale e ambiziosa quella intrapresa da **Michele Solimando** che punta alla valorizzazione della nostra storia intrecciata a doppio filo con quella della nostra terra, il **Tavoliere delle Puglie**. Una terra prediletta dall’imperatore **Federico II di Svevia** che tra i primi fiutò anche la potenzialità del granaio d’Italia.

I cereali - **materia prima preziosa e peculiare dei nostri territori** – più che gli altri ingredienti conferiscono una precisa identità alle birre proposte dall’etichetta Rebeers, in particolare il grano duro sottoforma di malto. Dopo le birre con “segale jurmana” locale, **Costanza d’Altavilla** ed **Enrico VI**, il progetto Stupor Mundi si arricchisce di **Puella Apuliae**, la “fanciulla di Puglia”, in omaggio al “Puer Apuliae” di un tempo, il giovane Federico II di Svevia che risale l’Italia per rivendicare il suo titolo di Imperatore presso i Principi tedeschi.



**PUELLA APULIA, 100% ORIGINE PUGLIA** | Puella Apuliae è la prima birra 100% origine Puglia, per tre diverse ragioni: **il nome**, evocativo del celeberrimo “Puer Apuliae” nonché “re del grano”, cereale che in questa birra assume un ruolo centrale e del tutto inedito nel panorama birrario mondiale. Quanto alle **materie prime**, nei suoi “fermentabili” si compone di **5 cereali 100% origine Puglia** e rappresentativi della produzione cerealicola pugliese, ovvero di grano duro, orzo, avena, grano tenero e segale. **Anche il luppolo è locale perché coltivato in agro di Apricena dallo stesso Michele Solimando** nell’azienda agricola di famiglia. Ancora, **il lievito che fermenta questa birra è quello di recupero della fermentazione di due birre del birrifico Rebeers: Bianca Madeleine e Fovea, quindi 100% origine Rebeers.** Infine, a rifinire il profilo olfattivo di questa “birra bianca di Puglia” gli oli essenziali delle scorze d’arancia delle **“Oasi agrumarie del Gargano”**, frutti di vecchi alberi di “arancio amaro” oppure “arancio forte”, morfotipi risalenti all’epoca di introduzione del Citrus aurantium L. sul Gargano, ovvero intorno all’anno mille.

*“Puella Apuliae è la prima birra 100% origine Puglia – commenta orgoglioso Michele Solimando – per nome, materie prime e ideazione complessiva, una birra con cui poter valorizzare la nostra storia e la nostra Puglia attraverso ingredienti che arrivano direttamente nel boccale dal cuore della nostra terra”.*

**IL DEBUTTO, LA DEGUSTAZIONE A BAIÀ DELLE ZAGARE** | Dopo l’ultima settimana di rifermentazione in bottiglia e in fusto **Puella Apuliae** è pronta a deliziarvi con le sue **morbide note di cereali pugliesi e le sue fragranze agrumate di arancio amaro autoctono originale del Gargano.** Per il debutto della ‘fanciulla di Puglia’ appuntamento per questo



venerdì 2 settembre a **Foggia** presso la *taproom Rebeers* e nella splendida *location* di **Baia delle Zagare** nel cuore del Gargano. Evento da non perdere quindi per una serata di fine estate all'insegna della degustazione di **Puella Apuliae** nella meravigliosa cornice garganica in compagnia del mastro birraio e *biersommelier* Michele Solimando che accompagnerà i presenti alla scoperta del sapore e degli aromi della sua nuova birra. **Replica dell'evento già richiesta in altre date e altre località** collegate dal filo dorato dell'omaggio al Tavoliere delle Puglie e al Re del Grano *ante litteram* **Federico II**.

**FOVEA REVOLUTION** | Anche la nuova '**Puella Apuliae**' è una delle creazioni che rientra nella rivoluzione birraia partorita sotto l'etichetta **Rebeers** nel segno del grano. Con la trasformazione del grano duro in **malto di grano duro** per la produzione della birra, nasce **Fovea**, la prima birra, unica al mondo, che porta nel bicchiere l'oro giallo di **Capitanata**. Con questo colpo, Michele Solimando può finalmente scrivere un'altra storia nel mondo della birra, una vera rivoluzione nel panorama brassicolo. Da quel momento sviluppa l'idea di lanciare una gamma di birre **100% malto di grano** duro sotto l'etichetta **Rebeers**. La gamma **Fovea Revolution** comprende cinque birre diverse con una base comune, il **malto di grano duro**. Il nome e il logo sono volutamente ispirati all'antica denominazione di Foggia e alle fosse granarie del passato mentre le bionde si differenziano tra loro per la quantità di cereali impiegati, per la modalità di luppolatura e per il metodo con cui viene ottenuto il mosto. La **birra Fovea** si è già aggiudicata una **medaglia d'oro** (2021) ed una **medaglia d'argento** (2022) nel più importante concorso birrario nazionale, **Birra dell'anno**.



**CHI È MICHELE SOLIMANDO** | Mastro birraio e “*biersommelier*” ideatore di **Rebeers**, il foggiano **Michele Solimando** ha conquistato sin dal suo esordio nel settore prestigiosi premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Tra quelli più importanti, le **medaglie d’oro al concorso internazionale Brussels Beer Challenge** per due anni consecutivi. Negli anni successivi ha ricevuto la *nomination* come **Birraio dell’Anno 2017**, distinguendosi tra i birrai emergenti con il premio organizzato annualmente da Fermento Birra a Firenze. Ancora, settembre del 2021, è l’anno della proclamazione del birrificio Rebeers come “**eccellenza nazionale**” in occasione del **premio Cerevisia** istituito dal Banab, Banco Nazionale di Assaggio delle Birre. Michele si porta a casa anche un’altra medaglia al concorso **Birra dell’Anno**, organizzato da Unionbirrai che premia le **migliori birre artigianali italiane** e incorona il **Birrificio dell’Anno**.

Per info e prenotazioni:

**REBEERS – Birrificio Artigianale**

Viale degli Artigiani, 30

Telefono **0881 045192**

Mail **info@rebeers.it**

Web **<https://www.rebeers.it>**

 *La Boutique delle Parole*

dott.ssa Dalila Campanile  
*Press&Communication Consultant*  
+ 39 370/3385373

[www.laboutiquedelleparole.it](http://www.laboutiquedelleparole.it)