



*Amarcord... oggi.*

*Dal 1997 Amarcord  
ama le cose fatte bene,  
ama la genuinità,  
ama la terra,  
ama la festa.*

*Dal 1997 Amarcord **ama la birra.***

È a partire dal **nuovo pay off** che abbiamo scelto di raccontare chi è Amarcord oggi e cosa fa, da quasi trent'anni.

Quella del nostro Birrificio è una storia di famiglia, di passione e tradizioni che negli anni si è evoluta. Ecco perché Amarcord, oggi, ha sentito la necessità di raccontare, attraverso la sua comunicazione, una nuova visione e nuovi obiettivi.

**Parlare del presente di Amarcord significa anche parlare di passato e di futuro.**

**Le nostre radici**, che hanno caratterizzato fin dall'origine il dna del Brand e dei prodotti, **racchiudono valori che spaziano su orizzonti ben più ampi di quelli di un territorio e del suo immaginario.** Questo ci ha spinti a cercare ed inaugurare **una nuova narrazione, più istituzionale e allo stesso tempo ancora più personale.**

In Amarcord qualità, originalità e familiarità vanno a braccetto con contemporaneità, dinamismo e sostenibilità e, in questo nuovo scenario, **i nostri valori diventano protagonisti assoluti del Brand che ha trovato nuove forme e nuove parole per raccontarsi.**

Il **restyling del marchio**, da cui parte tutta la nuova strategia di comunicazione, ha celebrato lo storico di Amarcord attraverso una rivisitazione che si ispira alla tipografia tipica dell'universo vintage, ma con una resa più contemporanea mediata da forme sobrie, colori attuali e una ritrovata leggerezza.

Per raccontare a chi ci conosce la nostra evoluzione e a chi non ci ha ancora conosciuto la nostra anima. Anche la **comunicazione di prodotto** verrà rinnovata per enfatizzare il Brand e i suoi valori. **La nuova Amarcord rappresenta una ritrovata consapevolezza di unicità, ma anche la volontà di esserci e stare al passo con i tempi.**

"*Se è speciale, è un momento Amarcord*" è il claim della **nuova campagna di comunicazione** che completa l'operazione di restyling. Oltre la qualità, oltre il gusto, la birra Amarcord è familiarità, è amicizia, **è capacità di rendere tutto più speciale e accompagnare i momenti più belli.** La prima partita allo stadio con papà, il primo falò in spiaggia con gli amici, la prima vacanza da soli, quella reunion pizza e birra con gli amici di un tempo... Amarcord parla a tutti, delle emozioni di tutti, nella lingua di tutti.

**Birra Amarcord**  
Registered office  
Via Flaminia 171  
47923 Rimini (RN) Italy

**Brewery**  
Z.A. La Casella Loc. Pian di Molino  
61042 Apecchio (PU) Italy

Phone (+39) 0722 989 860  
mail [info@amarcord.it](mailto:info@amarcord.it)  
[www.amarcord.it](http://www.amarcord.it)



## La nostra evoluzione in una nuova narrazione e nelle novità di prodotto.

Dal nostro esordio nel 1997, tra i primi birrifici attivi in Italia, Amarcord ha tracciato la rotta nel movimento birrario italiano, ritrovandosi fra i pionieri di un'era nuova e vivace. In questi anni, non ci siamo limitati a essere spettatori, ma protagonisti di un settore in costante evoluzione. Questo mondo infatti si trasforma costantemente: i mercati si modificano, i consumatori cambiano e con essi anche i prodotti.

Negli anni, la nostra offerta si è plasmata sulle nuove esigenze del contesto contemporaneo e così anche la nostra immagine ha beneficiato di un naturale cambiamento, per rappresentare al meglio un'identità aziendale che sia al tempo stesso attuale e fortemente coerente allo spirito aziendale.

La rinnovata visione che stiamo presentando racconta Amarcord come una scelta distintiva ed efficace, il partner ideale per differenziarsi in uno scenario sempre più competitivo ed esigente. Le nuove birre rappresentano una risposta concreta alla domanda, una garanzia di qualità e anche un'ottima proposta in termini di comunicazione per un mercato sempre più allargato, in Italia ed all'estero.

## L'impegno di Amarcord per crescere, insieme.

Con questa evoluzione, intendiamo riaffermare il nostro totale supporto a gestori e distributori, per migliorare la diffusione di Amarcord ed agevolarne la riconoscibilità attraverso un'immagine nuova e un impegno incisivo nell'ambito delle azioni di marketing.

A supporto del lavoro di **rebranding**, sono state pianificate nuove e diversificate **azioni strategiche** a disposizione di tutta la filiera commerciale.

Prima di tutto un rafforzamento della **comunicazione rivolta al consumatore finale**, attraverso una nuova strategia social e di digital pr che diffonda immagine e valori aziendali, stimoli l'interesse in nuove fasce di mercato e consolidi, allo stesso tempo, la fedeltà dei consumatori storici.

Viene potenziata anche la **comunicazione rivolta agli addetti di settore** attraverso una specifica pianificazione di ADV e spazi redazionali di approfondimento, nonché la presentazione di Amarcord e della sua evoluzione in un numero sempre maggiore di **mostre e fiere nazionali ed internazionali**.

La prima di questo 2024 sarà Beer & Food Attraction di Rimini (Padiglione A5/C5, stand n°002), la vetrina ideale dove scoprire in anteprima tutte le novità del mondo Amarcord e un'occasione per cogliere al volo le opportunità che ne derivano.

Gli appuntamenti internazionali già previsti nel corso dell'anno ci vedono impegnati in un tour che si snoda fra Francia, Gran Bretagna e Spagna.

Numerosi saranno anche gli **eventi sul territorio** dedicati al gusto, istituzionali o realizzati da Amarcord in sinergia con i partner più intraprendenti, e si conferma rilevante l'impegno del Brand nei più importanti **eventi sportivi** di caratura nazionale ed internazionale.



È forte anche la volontà di sviluppare sempre più appuntamenti/evento presso i punti vendita con i beer sommelier Amarcord: queste occasioni sono un'opportunità unica - costruita su misura - per attirare l'attenzione dei consumatori sul nostro Brand, fare conoscere al meglio le nostre birre e il nostro amore per la birra.

Sulla scia di questo rinnovamento istituzionale: particolare attenzione viene data al **materiale di servizio** a supporto del lavoro dei publican, rinnovato coerentemente con la nuova immagine, per coinvolgere il consumatore in un'esperienza totalmente Amarcord già a partire dal punto vendita.

### **Nuovo look, nuove birre, nuove emozioni.**

L'attenzione alle esigenze del mercato si riflette anche nell'introduzione di **tre nuove birre a marchio Amarcord**: la **BIANCA** e la **IPA**, presentate lo scorso anno in fusto, si fanno spazio quest'anno come novità della linea classica, dalle iconiche bottiglie 500ml tappo meccanico e 330ml tappo a corona, che celebrano l'italianità con l'uso di luppolo in fiore made in Italy. La profondità di gamma in bottiglia risulta così veramente interessante per ogni tipologia di punto vendita e consumo, dal diurno al serale, dal locale più tradizionale fino a quello più apprezzato da un pubblico giovane, fino alla ristorazione che cerca prodotti altamente qualificanti per rafforzare il binomio birra/cibo.

Grande novità, particolarmente attesa, è la birra Amarcord **SENZA GLUTINE**, che non solo risponde alla crescente domanda di prodotti gluten free, ma si inserisce in un trend in forte espansione e offre nuove possibilità di vendita non solo per chi vive specifiche intolleranze.

La nostra sfida quotidiana è realizzare insieme ai partner nuove storie di successo, in Italia ed oltre i confini nazionali, dove ci impegniamo non solo a diffondere il gusto delle nostre birre made in Italy, ma dove viviamo l'orgoglio di trasferire una profonda e coinvolgente emozione di italianità.

### **Le birre Amarcord.**

Le birre, nella nostra filosofia, sono di facile bevuta ma allo stesso tempo sorprendenti ad ogni sorso, ricche di profumi e di gusto, ciascuna caratterizzata da particolari sfumature da apprezzare e da cui lasciarsi sorprendere.

Il birrifico conta all'attivo oltre 13 ricette (100% Italiana, Gradisca, Midòna, Volpina, Tabachéra, Bianca, Ipa, American Lager, Amber Ipa, Ama bionda, Ama bruna, Riserva Speciale, Senza glutine) disponibili tutto l'anno in tanti formati diversi.

In affiancamento a queste birre, da diversi anni ormai, troviamo le Limited Edition e un consolidato **calendario di esclusive birre stagionali** in fusto Polykeg 20L e su prenotazione.

Fra queste, la 100% Italiana, una alta fermentazione a 5% alc. vol. (fine prenotazione 31 marzo \_ disponibilità fine aprile), la Amarcord del Nevone, strong amber ale da 8% alc. vol. (fine prenotazione 31 ottobre \_ disponibilità fine novembre).

La più attesa è la Amarcord del Raccolto, Wet Hop da 5,6% alc. vol. (fine prenotazione 30 settembre \_ disponibilità fine ottobre) realizzata con oltre 120kg di luppolo fresco della



Cooperativa Luppoli Italiani (Grattacoppa -RA-, Emilia Romagna) e malto d'orzo proveniente da agricoltura sostenibile italiana. Questa birra presenta aromi e fragranze unici e irripetibili per tutto

il resto dell'anno poiché realizzata con luppolo fresco, in fiore, appena colto. Non passano che pochissime ore dal raccolto alla sua aggiunta nel mosto, da qui il nome di questa birra eccezionale!

Tutte le stagionali vengono distribuite con kit di materiale di servizio a supporto per la vendita.

Le classiche **Lager chiara** 5,2% alc. vol. 100% malto d'orzo, **Golden Ale** 6,5% alc. vol., **Red Ale** 6,5% alc. vol., **Strong Amber Ale** 9% alc. vol., sono tutte disponibili sia in fusti Polykeg (da 20 e/o 30L) che nelle iconiche bottiglie da 500ml con tappo meccanico (novità il formato degustazione, **Pack** da 4 bottiglie) e nelle classiche bottiglie da 330ml, senza dimenticare i formati magnum da 1L, 2L e 3L solo per la Lager Chiara.

Da ora, anche in bottiglia 500 e 330ml:

- **IPA** 6,5% alc. vol. India Pale Ale caratterizzata dall'impiego dei più importanti luppoli americani e di acqua "burtonizzata" che restituisce al naso e al palato fresche note tropicali e agrumate (pompelmo, arancia), oltre ad un delicato bouquet floreale ed erbaceo.
- **Bianca** non filtrata 4,9% alc. vol. Blanche leggermente opalescente grazie all'uso di frumento non maltato, originale e freschissima, speziata ed agrumata, dry hopping con luppolo Citra, e realizzata con l'aggiunta di coriandolo e bucce d'arancia amara provenienti dal Sud Italia.
- **Senza Glutine** 5,2% alc. vol. Lager gluten free con il gusto che ti aspetti quando si parla di birra, pieno e appagante, con note di malto d'orzo e miele tipiche di una birra tradizionale; notevole freschezza ed un amaro decisamente moderato. (Disponibile esclusivamente nella bottiglia da 330ml).

Nella storica bottiglia da birra 330ml che si usava in passato, abbiamo riscoperto il gusto di una birra squisitamente **100% Italiana**, una alta fermentazione a 5% vol. 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.

**Materiale a supporto:**

**Loghi**

Logo Esteso con Payoff



Logo Timbro



**Bicchiere**

Foto Ambientata



Foto Bicchiere



**Sottobicchiere**

