Rijeka, 12. ožujka 2020.

**OBJAVA ZA MEDIJE**

**RIJEKA 2020 I PIVOVARA KALTENBERG ADRIA PREDSTAVILI PIVO “RIJEKA 2020 POWERED BY TARS”**

*Predstavljen je i Funky Hour – pub kviz na temu Europske prijestolnice kulture koji bi se tijekom 2020. održavao u riječkim ugostiteljskim objektima.*

**Ako voliš pivo, naruči “Rijeka 2020 powered by Tars”** – mogla bi biti poruka s današnjeg predstavljanja suradnje između Rijeke 2020 i pivovare Kaltenberg Adria na proizvodnji brendiranog piva Europske prijestolnice kulture.

Kupnjom piva „Rijeka 2020 powered by Tars“ direktno sudjelujete u sufinanciranju projekta EPK. Naime, u cilju promocije ovog proizvoda te u cilju informiranja šire javnosti o kulturno- umjetničkim programima i ukupnom projektu Europske prijestolnice kulture, Rijeka 2020 organizirat će tijekom godine u više ugostiteljskih objekata u Rijeci Funky Hour – jednosatni pub-kviz kao zabavno događanje na kojem će posjetitelji moći osvojiti zanimljive nagrade. U ovom pub-kvizu bit će dozvoljeno koristiti internet i web stranicu [www.rijeka2020.eu](http://www.rijeka2020.eu) kao prihvatljive šalabahtere, a cilj je zabaviti se i družiti uz Europsku prijestolnicu kulture i pivo “Rijeka 2020 powered by Tars”.

Današnjem predstavljanju u Ludwig’s Gastro Pubu prisustvovao i **suvlasnik Kaltenberg Adria pivovare,** **Prinz Luitpold od Bavarske** koji je posebno naglasio da Kaltenberg, zbog bavarskog zakona o čistoći piva, proizvodi pivo sastavljeno isključivo od 4 sastojka: ječma, hmelja, vode i pivskog kvasca.

Kaltenberg je u Hrvatskoj prisutan od ranih 90-ih godina, a pivovara na Kukuljanovu, nadomak Rijeke, izgrađena je prije dvije godine. U njoj se odvija proizvodnja piva, skladištenje i distribucija.

U obilasku proizvodnog pogona, okupljeni su se uvjerili da je proizvodnja opremljena najsuvremenijom opremom i laboratorijem radi kontrole kvalitete proizvoda koja je na visokom nivou. Za vrhunsku kvalitetu piva brine se bavarski majstor pivar pomoću čijeg se iskustva proizvodi više različitih okusa i vrsta piva u relativno malim serijama. Uz to, pivovara posjeduje i male kotlove koji omogućuju proizvodnju vrhunskih craft piva na zadovoljstvo svih pivoljubaca. Sva piva proizvedena su sukladno Bavarskom zakonu o čistoći piva iz 1516. godine, a svaki sastojak je pažljivo odabran što čini kvalitetu piva besprijekornom. Pivovara se trenutno može pohvaliti sa svojom ponudom u kojoj se nalaze gotovo sve varijante piva, a uz cijelu paletu Kaltenberg i Ludwig's piva, pivovara je kreirala i posebno riječko pivo Tars. Tars je zapravo spoj dva stila lagera - Vienna Lager i German Märzen, a recept je posebno kreiran za riječko područje. Za proizvodnju Tars piva koristi se 5 različitih vrsta slada ječma te 3 različita bavarska hmelja kako bi se postigao skladan okus slada u ovom vrhunskom lageru. Tars pivo proizvodi se po tzv. „Slowbrewing“ metodi - tradicionalnom postupku prerade i varenja piva s hladnom fermantacijom koja traje tjedan dana i dozrijevanjem u trajanju od 4 tjedna kako bi se postiglo dobro taloženje svih čestica i završilo s pravim okusom. Osim toga, stoljetno iskustvo u pivarstvu, dosljednost i konzistentnost, pivarske vještine te riječka voda omogućili su stvaranje vrhunske kvalitete Tarsa.

Upravo je Tars pivo, ovom suradnjom između Rijeke 2020 i Kaltenberg Adria pivovare postalo pivo Europske prijestolnice kulture. Kako je naglasio **generalni direktor pivovare Kaltenberg Adria d.o.o., Gordan Putanec “***Pivo Tars ime je dobilo zahvaljujući jednom od simbola grada Rijeke – Trsatskoj gradini. U svojoj proizvodnji koristimo poznatu riječku vodu, uz ostale sastojke izuzetne kvalitete, slad, hmelj i kvasac, te i Tars pivo pripremamo i kuhamo u skladu sa Bavarskim zakonom o čistoći piva. U samo godinu i pol, naše pivo Tars postalo je prepoznatljivi brand u našem gradu i u našoj županiji. Obzirom da smo mala i lokalna pivovara, naš je cilj kontinuirano graditi partnerstva sa našim lokalnim potrošačima, sa kupcima i trgovcima, vlasnicima ugostiteljskih objekata, sportskim društvima, Gradom i županijom. Mi podupiremo lokalnu zajednicu, kulturne projekte i smatramo da smo poželjan i najbolji partner lokalnoj sredini i Gradu Rijeci. Nakon potpisivanja partnerstva sa HNK Rijeka prije 8 mjeseci, partnerstvo sa gradom u projektu Rijeka 2020 Europska prijestolnica kulture je dokaz da smo uspjeli u ostvarivanju naših ciljeva. Mi smo mali, ali uspješan tim, koji proizvodi vrhunske proizvode, koji može brzo odgovoriti na zahtjeve tržišta i naših partnera, te s kojim svako lokalno partnerstvo ima puno više smisla. Gradimo zajedno za naš Grad, našu kulturu i sport, za naše pivo, te naš zajednički projekt službenog piva Rijeka 2020 powered by Tars.*“

**Direktorica Rijeke 2020,** **Emina Višnić** izrazila je zadovoljstvo uspostavom ove suradnje i zahvalila Kaltenberg Adria pivovari na uključivanju u projekt Europske prijestolnice kulture. *„Posebno me veseli što ovom suradnjom uvodimo i jedan zabavni element u ugostiteljske objekte kojim na specifičan način, putem pub kviza, informiramo širu javnost o kulturno-umjetničkim programima i o projektu Europske prijestolnice kulture! –* naglasila je Višnić.

Unaprijed zahvaljujem na objavi.

Lena Stojiljković

Odnosi s medijima, Rijeka 2020

[lena.stojiljkovic@rijeka2020.eu](mailto:lena.stojiljkovic@rijeka2020.eu)

Mob: +385 91 612 63 42