



# *SORGHUM IN HUMAN FOOD*

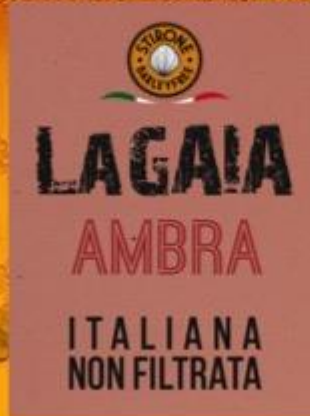
*GAIA BEER: Tiziano TANZI  
(Ottodisetteembre Company)*



[WWW.STIRONE.COM](http://WWW.STIRONE.COM)



- ★ Brewery founded 2017
- ★ from PARMA – Italian Food Valley
- ★ Italian Sorghum 100%
- ★ Gluten free 100%



- ★ Allergen free Brewery
- ★ Only italian beer not de-glutined

PROJECT



### Salsomaggiore

NOVITA' IDEATA DA TANZI E IEZZI  
«LaGaia», la bevanda  
made in Stirone

La bevanda che non c'era. Ma  
nella sua storia hanno un grande  
ritorno: quest'anno, infatti, è  
arrivata al primo premio del  
conccorso "Cambiamenti".



Roberto Tanzi e Romano Iezzi

Roberto Tanzi, Romano Iezzi, «LaGaia», una bevanda  
naturale, made in Stirone.

del mondo libero, ma con la  
sua storia e tradizione che ne  
rendono unica, ma LaGaia ha  
un'ambizione di essere un  
prodotto di qualità. Si chiama così,  
per la sua capacità di unire lo  
stirone con due ingredienti  
che danno un sapore unico e  
un profumo inconfondibile. La  
bevanda ha ottenuto un premio di  
qualità in qualità del 2014. È  
arrivata al primo premio nella  
categoria di bevande a base di  
cereali. Come spiega Tanzi e Iezzi:  
«LaGaia è un progetto che  
nasce dalla passione per il  
sabor. Il premio è il risultato  
di un lavoro che ha permesso  
di creare una bevanda  
naturale, made in Stirone, con  
gli ingredienti migliori. È  
arrivata al primo premio, un  
riconoscimento che ci dà  
la forza e la spinta per  
continuare a lavorare per  
la qualità del nostro  
prodotto».



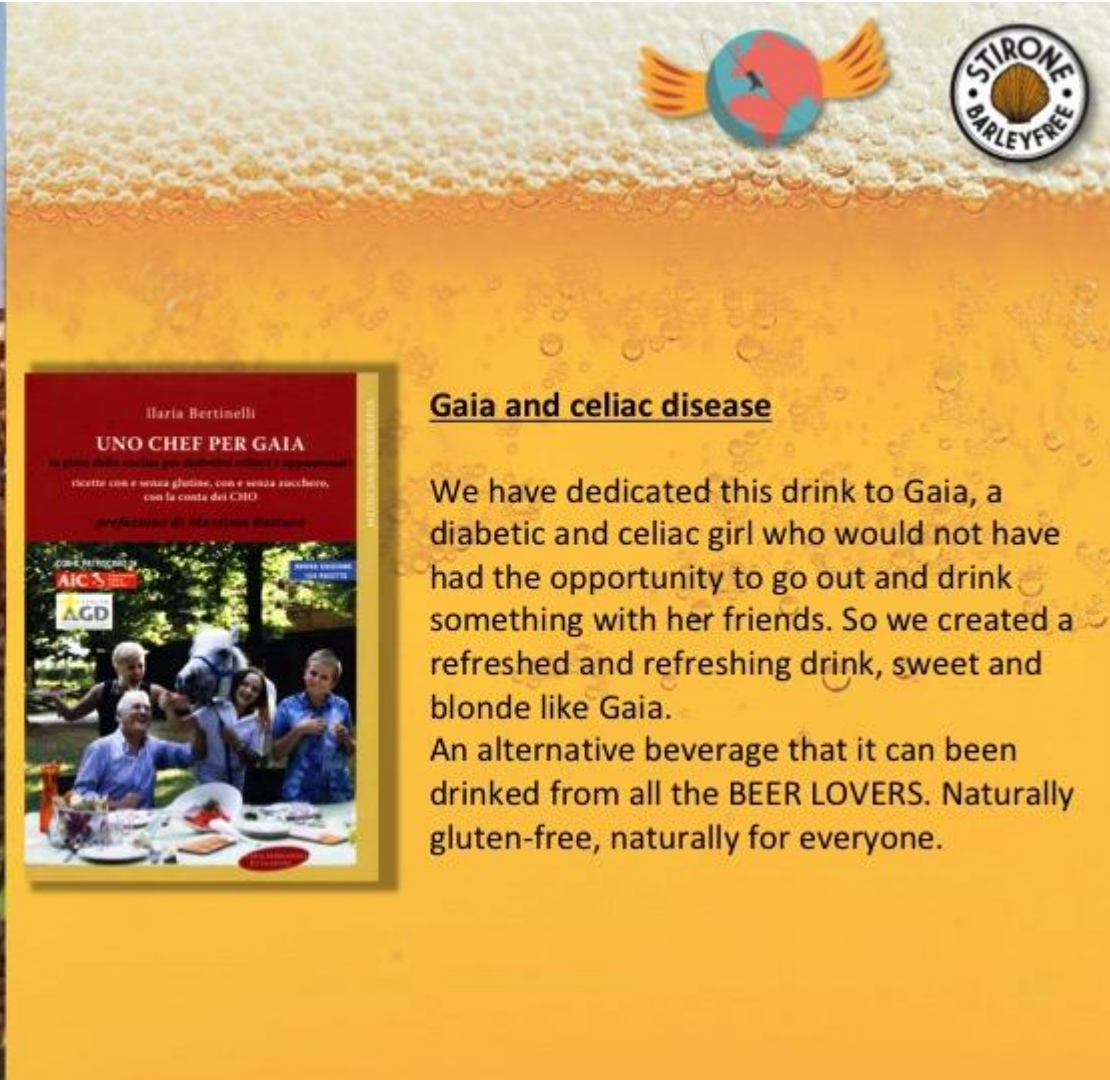
**Il tuo progetto, le tue idee,  
il nostro sostegno.**

Torna CAMBIAMENTI, il premio che CNA dedica alle imprese, per  
finanziare le risorse migliori del paese: le persone e le idee.

CNA OTTODISETTENBRE SRL - IMPRESA FINALISTA

Today the consumer increasingly goes towards essential choices, requiring genuine, organic and naturally products also that do not contain gluten. Finally our "Master Brewer" Mr. Romano Iezzi had works hard to obtain LA GAIA from naturally fermentation of white sorghum in an unique and modern allergen-free factory: the absence of barley or wheat, in Italy, does not allow the definition of "beer".

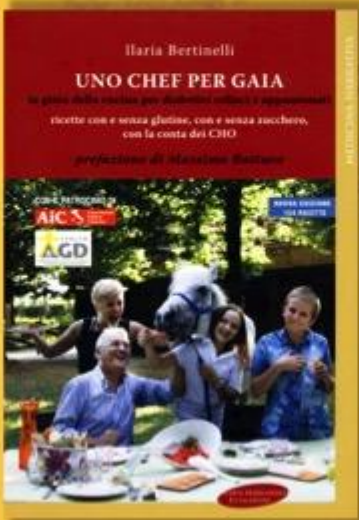




**STIRONE BARLEYFREE**

**Gaia and celiac disease**

We have dedicated this drink to Gaia, a diabetic and celiac girl who would not have had the opportunity to go out and drink something with her friends. So we created a refreshed and refreshing drink, sweet and blonde like Gaia. An alternative beverage that it can be drunk from all the BEER LOVERS. Naturally gluten-free, naturally for everyone.



Ilaria Bertinelli  
**UNO CHEF PER GAIA**  
La guida della cucina per diabetici celiaci e appassionati  
ricette con e senza glutine, con e senza zucchero,  
con la cura del CMO  
prefazione di Massimo Bottura

con il patrocinio di  
**AICS**  
**AGD**

# STIRONE

## Natural and Paleontologic River Regional Park



### 100% Italian white Sorghum

The variety used for our drink is grown in the Po river valley and has been selected to become grain-fed sorghum, with a slightly sweet taste and suitable for brewing.

In Parma, in the heart of foodvalley we create La Gaia for you.

