

Birraio dell'anno: l'evento

18/20 gennaio 2019 - Firenze

La decima edizione del premio che riconosce il miglior produttore italiano di birra darà vita ad un festival con protagoniste le migliori creazioni nazionali



18/20 GENNAIO 2019
FIRENZE
TEATRO TUSCANY HALL

BIRRAIO DELL'ANNO

Birraio dell'Anno torna al teatro TuscanHall (ex ObiHall) di Firenze, da venerdì 18 a domenica 20 gennaio 2019. Ideato e organizzato dal network [Fermento Birra](#), il premio, che riconosce il miglior artigiano della birra italiana, darà vita ad un appuntamento imperdibile per ogni appassionato.

La selezione birraria ottenuta grazie al voto di 100 esperti italiani si concretizzerà lungo i banchi spillatura della grande isola centrale dove saranno servite 150 birre prodotte dai 20 produttori candidati al premio Birraio dell'Anno e dai 5 candidati al premio Birraio Emergente.

Quest'anno l'evento prevede anche un'interessante novità che assicurerà una maggiore copertura territoriale migliorando *l'esperienza di viaggio* tra le birre italiane servite durante la tre giorni: i 10 migliori birrai delle regioni non coinvolte dalle nomination, individuati sulla base della classifica del primo turno di votazioni, saranno infatti invitati a inserire le loro birre nel corner *Best Off!*.

Giunto alla decima edizione l'evento vuole essere una vetrina per un settore che vanta eccellenze riconosciute e apprezzate a livello internazionale, un doveroso tributo a prodotti artigianali unici nati dalla maestria e dalla creatività dei nostri birrai, che durante il festival saranno pronti a raccontare la loro passione attraverso le loro birre. Come da tradizione, domenica 20 alle 16.30, il noto degustatore Lorenzo "Kuaska" Dabove avrà il compito di condurre la premiazione e pronunciare l'atteso nome del vincitore, sia del premio Birraio dell'Anno, che del Birraio Emergente, riconosciuto al produttore con meno di due anni di esperienza.

In nome della qualità anche la selezione dei banchi dell'area food che quest'anno vedranno protagonisti locali cittadini come il gastro-pub [Pint of View](#), con le preparazioni orientateggianti della giovane chef coreana Yejin Ha; la birreria [Diorama](#) con il tipico quinto quarto fiorentino; l'offerta ricercata dello chef Simone Cipriani del ristorante [FAC](#); e quella golosa degli hamburger di chianina di [Panino Tondo](#). Spazio anche alle tipicità extra-regionali con le specialità siciliane di [Arà](#) e quelle marchigiane di [Ape Scottadito](#), per un menu variegato capace di celebrare nel migliore dei modi il matrimonio tra birra e street-food.

Non mancheranno inoltre i momenti culturali: degustazioni gratuite, realizzate nell'area Beer Show sul palco del teatro, o incontri tematici, nell'area Beer Match, in uno spazio dedicato ([programma](#)).

Birraio dell'Anno è un evento realizzato da [Fermento Birra](#) con il supporto tecnico di [Rastal](#), con la collaborazione di [Mr Malt](#), [Lallemand](#) e [J-Software](#). Media partner: [Fermento Birra Magazine](#).

Candidati al premio Birraio dell'Anno 2018

Josif Vezzoli del birrificio **Birra Elvo** di Graglia (BI)
Mauro Salaorni del birrificio **Birra Mastino** di San Martino Buon Albergo (VR)
Luana Meola e Luca Maestrini del birrificio **Birra Perugia** di Perugia
Agostino Arioli del **Birrificio Italiano** di Limido Comasco (CO)
Fabio Brocca del **Birrificio Lambrate** di Milano
Emanuele Longo del **Birrificio Lariano** di Dolzago (LC)
Samuele Cesaroni della **Brasserie della Fonte** di Pienza (SI)
Pietro Di Pilato del birrificio **Brewfist** di Codogno (LO)
Alessio Gatti del birrificio **Canediguerra** di Alessandria
Marco Ruffa del birrificio **CR/AK** di Campodarsego (PD)
Alessio Selvaggio del birrificio **Croce di Malto** di Trecate (NO)
Luigi D'Amelio del birrificio **Extraomnes** di Marnate (VA)
Gino Perissutti del birrificio **Foglie d'Erba** di Forni di Sopra (UD)
Marco Valeriani del birrificio **Hammer** di Villa D'Adda (BG)
Conor Gallagher Deeks del birrificio **Hilltop** di Bassano Romano (VT)
Valter Loverier del birrificio **Loverbeer** di Marentino (TO)
Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani del birrificio **MC77** di Serrapetrona (MC)
Marco Raffaelli del birrificio **Mukkeller** di Porto Sant'Elpidio (FM)
Marco Sabatti del birrificio **Porta Bruciata** di Rodengo Saiano (BS)
Giovanni Faenza del birrificio **Ritual Lab** di Formello (RM)

Candidati al premio Birraio Emergente 2018

Giorgio Masio del birrificio **Altavia** di Sassello (SV)
Luca Tassinati del **Birrificio Altotevere** di San Giustino (PG)
Adriano Giulioni del birrificio **Babylon** di Folignano (AP)
Alessandro Sanna e Federico Bianco del birrificio **Birra Bellazzi** di San Lazzaro di Savena (BO)
Umberto Calabria del birrificio **Jungle Juice Brewing** di Roma

Best Off! (fuori concorso)

I 10 migliori birrai delle regioni non coinvolte dalle nomination del premio Birraio dell'Anno 2018:

Eraldo Corti del birrificio **A' Magara** di Nocera Terinese (CZ)

Stefano di Stefano del birrificio **Argo** di Lemignano (PR)

Nicola Perra del birrificio **Barley** di Maracalagonis (CA)

Christian Pichler del birrificio **Batzen Bräu** di Bolzano

Donato Di Palma del birrificio **Birranova** di Triggianello (BA)

Giuseppe Schisano del **Birrificio Sorrento** di Sorrento

Angelo Scacco del Birrificio **La Fucina** di Pescolanciano (IS)

Fausto Marengo del birrificio **Maltus Faber** di Genova

Luigi Recchiuti del birrificio **Opperbacco** di Notaresco (TE)

Marco Gianino del birrificio **Yblon** di Ragusa

INFORMAZIONI

INGRESSO

Il biglietto giornaliero costa 10 euro comprensivo di bicchiere serigrafato, tracollina portabicchiere personalizzata, libretto informativo sui birrifici partecipanti e lista birre, 1 penna, 2 gettoni del valore di 2 euro, 1 buono valido per una bottiglia di acqua da mezzo litro.

Il biglietto ridotto costa 7 euro comprensivo di bicchiere serigrafato, tracollina portabicchiere personalizzata, libretto informativo sui birrifici partecipanti e lista birre, 1 penna, 2 gettoni del valore di 2 euro, 1 buono valido per una bottiglia di acqua da mezzo litro (lo sconto è rivolto esclusivamente agli abbonati a [Fermento Birra Magazine](#) e soci [MoBi](#) richiedendo la riduzione previo [pre-accredito](#)).

L'abbonamento per i tre giorni costa 15 euro comprensivo di bicchiere serigrafato, tracollina portabicchiere personalizzata, libretto informativo sui birrifici partecipanti e lista birre, 1 penna, 1 buono valido per una bottiglia di acqua da mezzo litro (NO GETTONI)

È possibile ricevere il calice Mini-Teku (0,3l di capienza) al posto del bicchiere previsto (0,15l) al costo di un gettone.

I biglietti sono acquistabili direttamente in biglietteria durante l'evento o tramite prevendita (costo aggiuntivo di 1,50 euro) attraverso i canali Box-office e Ticket One ([compra online](#)).

COSTO BIRRA

Il pagamento avviene mediante gettoni. 1 gettone = 1 euro

0,15l costa 2 gettoni (3 per alcune birre speciali).

0,30l costa 4 gettoni (6 per alcune birre speciali) – Il servizio da 0,3l è disponibile solo nel bicchiere Mini-Teku

ORARI

venerdì 18 gennaio 2019 dalle 18.00 alle 01

sabato 19 gennaio 2019 dalle 12 alle 01

domenica 20 gennaio 2019 dalle 12 alle 22

SOCIAL E FOTO

[Evento facebook](#)

[Pagina facebook](#)

[Galleria fotografica](#)

DOVE

Il teatro TuscanyHall (ex ObiHall) si trova in Via Fabrizio De André a Firenze

SITO EVENTO

www.birraiodellanno.it