

Birraio dell'Anno 2019: la premiazione

Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani del marchigiano MC77 conquistano il premio Birraio dell'Anno 2019

A Vincenzo Follino del campano Bonavena il titolo di Birraio Emergente

Sono due i nomi pronunciati dal palco del teatro TuscanHall di Firenze e incisi sul cristallo dell'ambito premio Birraio dell'Anno 2019: **Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani del birrifico MC77**. Una giovane coppia marchigiana che dal 2013 produce birre a Serrapetrona nel maceratese: emozioni liquide capaci di sedurre i 100 giudici individuati da Fermento Birra, organizzatore del premio e del relativo festival, che hanno giudicato il loro lavoro come il migliore del 2019, tra gli oltre 600 birrai potenzialmente votabili.



Del resto è stato un anno da incorniciare per il piccolo birrifico marchigiano che ha saputo raccogliere i frutti seminati nel tempo e coltivati con studio, sacrifici, miglioramenti tecnologici, crescita delle competenze produttive, viaggi formativi, creatività e passione. Un mix che ha dato vita a prodotti emozionanti capaci di mietere consensi di critica e pubblico, soprattutto tra gli amanti del luppolo. Birre come la *Breaking Hops*, double IPA di 7,2° alc. possente e appagante con i suoi profumi tropicali, resinosi e floreali, oppure come la "trilogia" composta dalle succose *Velvet Suite*, *Bowtie* e *Billy Cock*, tra i migliori esempi nazionali di New England IPA. Birre che hanno contribuito a tracciare una via italiana luppolata riportando al centro l'equilibrio tra gli ingredienti e dimostrando come non sia necessario, ma anzi deleterio, caricare quantità importanti di luppolo in maniera

scriteriata. Avere potenza senza perdita di controllo, aprire l'arco olfattivo grazie al gioco di squadra degli ingredienti, stupire senza effetti speciali. In altre parole: sorprendere con semplicità, una semplicità che si rinviene anche nei volti e nei modi di fare di Matteo e Cecilia, che con umiltà hanno cominciato a fare birra dopo che la passione per malti e luppoli era scoccata subito dopo quella dell'amore, tra i banchi dell'università a Roma. Un sogno alimentato lungo la strada statale 77, una via che hanno percorso infinite volte, e che li ha portati ad aprire un birrificio, oltre che a suggerirgli il nome stesso del birrificio.

Una gamma ampia quella di MC77 che attesta una bravura non settoriale, dove trovano posto birre di ispirazione tedesca, come la fieramente teutonica *Glu Glu Kölsch*, o belga, come la blanche *San Lorenzo*, con la sua sorprendente variazione con fiori d'ibisco, *Fleur Sofronia*. Non manca la vocazione territoriale che si concretizza con birre come l'*Ape Regina* che prevede miele locale, e la sua versione stagionale, *Ape Regina d'Inverno*, prodotta con aggiunta di sapa di Vernaccia di Serrapetrona. Così dopo essere stati premiati come migliori emergenti nel 2015, Matteo e Cecilia alzano meritatamente al cielo il Birraio dell'Anno 2019. Tra i premiati troviamo, per il secondo anno di fila ad un passo dalla vittoria, Giovanni Faenza del laziale Ritual Lab di Formello (RM). Terzo un altro marchigiano, Marco Raffaelli del birrificio Mukkeller di Porto Sant'Elpidio (FM). Fuori dal podio, quarto, un altro laziale, Conor Gallagher Deeks del birrificio Hilltop di Bassano Romano (VT) e quinto un lombardo, Marco Sabatti del birrificio Porta Bruciata di Rodengo Saiano (BS).

Nella combattuta categoria degli emergenti dedicata ai birrai con meno di due anni di esperienza alla guida di un birrificio, su poco meno di duecento nomi votabili, **trionfa Vincenzo Follino del birrificio Bonavena di Faicchio (BN)**, che ha convinto con una serie di birre perfette dal punto di vista tecnico, chirurgiche nella loro esecuzione, riuscendo con successo anche a riproporre stili poco conosciuti e sicuramente non modaioli. Secondo gradino del podio per Andrea Filippini del birrificio Siemàn di Villaga (VI), terzo Davide Galliussi del birrificio War di Cassina De' Pecchi (MI), quarto Angelo Ruggiero del birrificio Lieviteria di Castellana Grotte (BA), quinto Mauro Bertoletti del birrificio Mister B di San Giorgio Bigarello (MN).

Classifica Birraio dell'Anno 2019

1° Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani del birrificio MC77 di Serrapetrona (MC)

- 2° Giovanni Faenza del birrificio Ritual Lab di Formello (RM)
- 3° Marco Raffaelli del birrificio Mukkeller di Porto Sant'Elpidio (FM)
- 4° Conor Gallagher Deeks del birrificio Hilltop di Bassano Romano (VT)
- 5° Marco Sabatti del birrificio Porta Bruciata di Rodengo Saiano (BS)
- 6° Samuele Cesaroni della Brasseria della Fonte di Pienza (SI)
- 7° Emanuele Longo del Birrificio Lariano di Dolzago (LC)
- 8° Josif Vezzoli del birrificio Birra Elvo di Graglia (BI)
- 9° Luigi D'Amelio del birrificio Extraomnes di Marnate (VA)
- 10° Luciano Landolfi del birrificio Eastside di Latina
- 11° Gino Perissutti del birrificio Foglie d'Erba di Forni di Sopra (UD)
- 12° Agostino Arioli del Birrificio Italiano di Limido Comasco (CO)
- 13° Alessio Selvaggio del birrificio Croce di Malto di Trecate (NO)
- 14° Fabio Brocca del Birrificio Lambrate di Milano
- 15° Luigi Recchiuti del birrificio Opperbacco di Notaresco (TE)
- 16° Mauro Salaorni del birrificio Birra Mastino di San Martino Buon Albergo (VR)

- 17° Marco Ruffa del birrificio CR/AK di Campodarsego (PD)
- 18° Alessio Gatti del birrificio Canediguerra di Alessandria
- 19° Luana Meola e Luca Maestrini del birrificio Birra Perugia di Perugia
- 20° Giorgio Masio del birrificio Altavia di Sassello (SV)

Classifica Birraio Emergente 2019

1° Vincenzo Follino del birrificio Bonavena Brewing di Faicchio (BN)

2° Andrea Filippini del birrificio Siemàn di Villaga (VI)

3° Davide Galliusi del birrificio War di Cassina De' Pecchi (MI)

4° Angelo Ruggiero del birrificio Lieviteria di Castellana Grotte (BA)

5° Mauro Bertoletti del birrificio Mister B di San Giorgio Bigarello (MN)

Premiati anche cinque publican individuati da una classifica ottenuta sempre dal voto dei giudici, cinque locali considerati i migliori d'Italia per offerta, servizio, ambiente e professionalità: Abbazia di Sherwood di Caprino Bergamasco (BG), Arrogant Pub di Reggio Emilia, Ma Che Siete Venuti A Fa' di Roma, Scurreria Beer & Bagel di Genova, The Drunken Duck di Quinto Vicentino (VI).

Birraio dell'Anno è un evento realizzato da Fermento Birra con la collaborazione di Mr Malt, Lallemand, PolyKeg e J-Software, con il supporto di Rastal, TicTac e Ferrarelle. Media partner: Fermento Birra Magazine.