

Birraio dell'Anno 2020: vince il titolo Giovanni Faenza del birrificio laziale Ritual Lab

A Formello, alle porte di Roma, una delegazione di [Fermento Birra](#), organizzatore del premio, ha consegnato sabato 23 gennaio il premio Birraio dell'Anno nelle mani di Giovanni Faenza del birrificio Ritual Lab.

Il riconoscimento, promosso da [Rastal](#), [Lallemand](#), [J-Software](#) e [Mr. Malt](#), incorona il miglior produttore di birra italiano individuato dal voto di 100 giudici selezionati tra publican, esperti, degustatori, giornalisti, secondo un meccanismo di voto che tiene conto della bravura e della costanza produttiva espressa nell'arco dell'anno. Una sorta di *Pallone d'oro* della birra che vede nell'edizione 2020 trionfare Giovanni Faenza del birrificio Ritual Lab.

Merito di birre sempre al top della forma e soprattutto di una capacità non comune di saper interpretare in maniera impeccabile i più differenti stili birrari, attingendo con disinvoltura dal mondo delle Lager a quello delle Ale di stampo americano, passando per Sour, Saison e birre passate in botte. Una filosofia produttiva che ha come obiettivo quello di stupire, di folgorare, ma senza strafare, senza perdere di vista la bevibilità: birre dotate di personalità, graffianti, ma sempre bilanciate.

Una gamma ben nutrita quella del birrificio laziale dove non mancano all'appello esplosive IPA come la *Tupamaros* e la *Too Nerdy*, vere icone tra le versioni più muscolari del genere (8° alc.), o la *Nerd Choice*, versione depotenziata (3,9° alc) ma non in termini olfattivi dove mantiene l'irruenza fruttata e resinosa, o come ancora la *Holy Haze*, espressione del filone più moderno delle New England IPA. C'è poi anche una vena tedesca che emerge in maniera cristallina con birre del calibro della *Ritual Pils*, fulgido esempio di Italian Pilsner, della maltata e scorrevolissima *Haus Bier*, o della *Bock*, interpretazione di uno stile robusto quanto appagante. Sicuramente tra le frecce che sono andate a bersaglio nel recente passato impossibile dimenticare la *Papa Nero* e le sue versioni barricate: frutto di una collaborazione con gli americani della Voodoo Brewery (Pennsylvania), stiamo parlando di una imperial stout estrema che supera i 13 gradi alcolici,

ricca di tostature, frutta secca e torrefazioni da accogliere con senso della misura e con il piacere di concedersi tempi di bevuta rilassati.

E pensare che tutto nasce quasi per gioco tra Giovanni e suo padre Roberto, entrambi amanti del buon bere e del buon mangiare che una volta scoperta la birra, quella vera, se ne sono innamorati a tal punto da volerla produrre. L'incontro con il birraio Emilio Maddalozzo, con un passato alla Carlsberg, non fa altro che alimentare il sacro fuoco della passione e fornire quelle basi teoriche per realizzare qualcosa di solido. Dopo un paio di anni da beerfirm per testare commercialmente il progetto, nel dicembre 2015 insieme all'amico di una vita Edoardo Ribeca, finalmente Giovanni compie il grande salto. Intanto le birre cominciano a fare breccia nei cuori dei bevitori, soprattutto sulla piazza romana, ma l'espansione, anche geografica, è dietro l'angolo e nel 2017 nasce "Ritual Lab On the Road" con l'obiettivo di consegnare direttamente dal birrificio in tutta Italia in tempo record e con trasporto refrigerato. Da quel momento i furgoni arancioni griffati Ritual Lab cominciano a girare per tutta la Penisola. Anche perché in pochi anni il birrificio è cresciuto ed è riuscito ad investire in una sala cotte da 24 ettolitri realizzata e personalizzata da Easybräu-Velo e su un sistema tecnologico avanzato di controllo qualità. Tra i progetti futuri su cui si punta molto c'è la cantina dedicata all'affinamento in legno, che permetterà di dare continuità ad un filone in cui il team di Ritual ha già dimostrato di saperci fare destreggiandosi tra le botti di Laphroaig, Chateau Margaux, Bourbon e Cognac e già si parla anche di un punto ristorazione e di accoglienza con tanto di camere da realizzare negli spazi di proprietà attorno al birrificio. Da non dimenticare infine l'amore per l'arte che è disseminato un po' ovunque nel mondo Ritual: pittori, scultori, performer ogni volta prendono parte ad un happening artistico-birrario che trasforma l'etichetta in una vera e propria opera d'arte.

CLASSIFICA BIRRAIO DELL'ANNO 2020

1° Giovanni Faenza del birrificio Ritual Lab di Formello (RM)

2° Marco Valeriani del birrificio Alder di Seregno (MB)

3° Luigi Recchiuti del birrificio Opperbacco di Notaresco (TE)

4° Pietro Fontana e Matteo Bonfanti del birrificio Carrobiolo di Monza (MB)

5° Mauro Salaorni del birrificio Birra Mastino di S. M. Buon Albergo (VR)

6° Marco Raffaelli del birrificio Muckeller di Porto Sant'Elpidio (FM)

7° Josif Vezzoli del birrificio Birra Elvo di Graglia (BI)

8° Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani di MC77 di Serrapetrona (MC)

- 9° Samuele Cesaroni della Brasseria della Fonte di Pienza (SI)
- 10° Luciano Landolfi del birrificio Eastside di Latina
- 11° Conor Gallagher Deeks del birrificio Hilltop di Bassano Romano (VT)
- 12° Emanuele Longo del Birrificio Lariano di Sirone (LC)
- 13° Pietro Di Pilato del birrificio Brewfist di Codogno (LO)
- 14° Luigi D'Amelio del birrificio Extraomnes di Marnate (VA)
- 15° Nicola Perra del birrificio Barley di Maracalagonis (CA)
- 16° Agostino Arioli del Birrificio Italiano di Limido Comasco (CO)
- 17° Gino Perissutti del birrificio Foglie d'Erba di Forni di Sopra (UD)
- 18° Enrico Ciani del birrificio Birra dell'Eremo di Assisi (PG)
- 19° Fabio Brocca del Birrificio Lambrate di Milano
- 20° Lorenzo Guarino del birrificio Rurale di Desio (MB)

Per ulteriori informazioni sul vincitore, premio e regolamento:

www.birraiodellanno.it