

BIRRAIO DELL'ANNO

13/15 gennaio 2023

Firenze



A Firenze dal 13 al 15 gennaio 2023 il teatro TuscanyHall torna ad aprire le porte al festival Birraio dell'Anno organizzato dal network [Fermento Birra](#). Nato attorno ad un ambito premio nazionale che da 14 anni riconosce il miglior produttore di birra italiana, l'evento durante la tre giorni coinvolgerà oltre 50 birrifici italiani individuati dalle votazioni effettuate da 100 giudici (per saperne di più si rimanda al [regolamento](#)).

Si parte venerdì 13 gennaio (1 sessione con orario 19-24) e sabato 14 gennaio (2 sessioni con orario 12-17 e 19-24) con una formula tutto incluso che permette l'assaggio di tutte le birre desiderate senza limiti e che vedrà protagonisti i 20 birrifici candidati al premio Birraio dell'Anno e i 5 produttori candidati al premio Birraio Emergente. Per assicurarsi la partecipazione sarà necessario acquistare online il [Beer Pass](#) specifico di una sessione, mentre al momento dell'ingresso saranno richiesti 5 euro (anziché 8) per il biglietto. Una formula esclusiva, con un numero di ingressi contingentato, che garantirà agli appassionati ottime birre spillate dagli stessi birrai, ampi spazi anche a sedere e soprattutto libertà di scelta tra le 75 birre alla spina senza pensare al pagamento durante la somministrazione (tranne per il cibo che sarà acquistato in contanti/carta direttamente dagli espositori). Sul palco del teatro si alterneranno degustazioni gratuite con esperti e birrai. Sarà allestito uno spazio ampio con sedute e tavoli per il consumo.

Compreso nell'ingresso: bicchiere in vetro serigrafato (possibilità di scelta tra due modelli differenti), tracollina portabicchiere in cotone, guardaroba (fino a esaurimento posti).

Chi acquista il Beer Pass e partecipa anche la domenica, riportando con sé il bicchiere consegnato

nelle sessioni di venerdì e sabato, può scegliere di ricevere 2 euro in gettoni al posto di un nuovo bicchiere.

La domenica 15 gennaio (con orario 12-20) invece la formula prevede l'acquisto delle birre tramite gettoni e ingresso previo pagamento di un biglietto. Alla spina sarà presente una selezione di birre realizzate dai primi 5 birrifici secondo la classifica del premio Birraio dell'Anno arricchita da alcuni prodotti firmati dai 5 Birrai Emergenti. Tutte le birre potranno essere provate acquistando i gettoni alle casse, mentre per accedere al teatro sarà necessario comprare in biglietteria il titolo d'ingresso (8 euro) comprensivo di bicchiere in vetro serigrafato. Chi vuole avere la certezza di entrare potrà acquistare lo [Starter Pack](#) (16 euro in gettoni) che darà diritto anche al biglietto d'ingresso scontato (5 euro anziché 8 euro). Il cibo presente all'evento potrà essere acquistato con contanti o carta di credito direttamente presso gli espositori. Compreso nell'ingresso: bicchiere in vetro serigrafato.

Domenica saranno organizzati sul palco del teatro incontri culturali:

dalle 13 alle 13.30 *Lievito e Luppolo, l'unione fa la forza* - come la combinazione del metabolismo primario del lievito (attenuazione, produzione di esteri, flocculazione) e le interazioni secondarie con i composti del luppolo (biotrasformazioni) determineranno il gusto e l'aroma nella birra (a cura di Lallemand)

dalle 13.30 alle 14 incontro sul luppolo (a cura di Mr. Malt)

dalle 14 alle 14.30 incontro sul lievito (a cura di Fermentis)

Le premiazioni del Birraio Emergente e del Birraio dell'Anno saranno celebrate sul palco del teatro **domenica 15 gennaio a partire dalle ore 15** (diretta facebook sulla pagina del [Birraio dell'Anno](#)).

Non mancherà il buon cibo grazie ad una selezione di [street-food](#) con specialità regionali come Arancini, Cannoli, Pane e panelle, Olive ascolane, Formaggio fritto, Fiori di zucca, Patate fritte, Arrostitini, Tigelle e Pulled Pork.

Durante il festival sarà organizzato anche un concorso nazionale per homebrewer con premiazione la domenica ([qui tutte le info per iscriversi](#)).

Un evento vetrina per la birra artigianale italiana, oramai apprezzata a livello internazionale, che permetterà ai veri *beerlover* di vivere un'esperienza a contatto con i protagonisti del settore, godendo delle migliori produzioni.

Birraio dell'Anno è un appuntamento realizzato da Fermento Birra con la collaborazione di [Mr Malt](#), [Lallemand](#), [J-Software](#), [Fermentis](#), [bioMérieux](#) e [Polykeg](#).

Partner tecnico: [Rastal](#).

Media partner: [Fermento Birra Magazine](#).

Candidati a Birraio dell'Anno 2022

Agostino Arioli del **Birrificio Italiano** di Limido Comasco (CO)

Samuele Cesaroni del birrificio **Brasseria della Fonte** di Pienza (SI)

Enrico Ciani del birrificio **Birra dell'Eremo** di Assisi (PG)

Luca Dalla Torre del birrificio **Bondai** di Sutrio (UD)

Pietro di Pilato del birrificio **Brewfist** di Codogno (LO)

Giovanni Faenza del birrificio **Ritual Lab** di Formello (RM)

Vincenzo Follino del birrificio **Bonavena** Brewing di Faicchio (BN)
Conor Gallagher Deeks del birrificio **Hilltop** di Bassano Romano (VT)
Lorenzo Guarino del **Birrificio Rurale** di Desio (MB)
Emanuele Longo del **Birrificio Lariano** di Sirone (LC)
Luca Maestrini e Luana Meola del birrificio **Birra Perugia** di Perugia
Gino Perissutti del birrificio **Foglie d'Erba** di Forni di Sopra (UD)
Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani del birrificio **MC77** di Serrapetrona (MC)
Marco Raffaelli del birrificio **Mukkeller** di Porto Sant'Elpidio (FM)
Luigi Recchiuti del birrificio **Opperbacco** di Notaresco (TE)
Marco Sabatti del birrificio **Porta Bruciata** di Rodengo Saiano (BS)
Mauro Salaorni del birrificio **Birra Mastino** di San Martino Buon Albergo (VR)
Luca Tassinati del Birrificio **Liquida** di Ostellato (FE)
Marco Valeriani del birrificio **Alder** di Seregno (MB)
Josif Vezzoli del birrificio **Birra Elvo** di Graglia (BI)

Candidati a Birraio Emergente 2022

Christian Barchetta del birrificio **Styles** di Monte Urano (FM)
Mirko Giorgi del birrificio **Shire** di Pomezia (RM)
Enrico Girelli del birrificio **Radiocraft Brewery** di Albano Laziale (RM)
Francesca Pertici del birrificio **Doctor B** di Livorno
Claudio Turcato del birrificio **Vertiga** di Rossano Veneto (VI)

Top50

50&50, Alder, Altavia, Alveria, Antikorpo, Argo, Barley, Batzen, Bibibir, Birra dell'Eremo, Birra Mastino, Birra Perugia, Birranova, Birrificio dei Castelli, Birrificio del Forte, Birrificio Italiano, Bonavena, Bondai, Brasseria della Fonte, Brewfist, Busa dei Briganti, Ca' del Brado, Canediguerra, Carrobiolo, CRAK, Croce di Malto, Eastside, Elvo, Extraomnes, Foglie d'Erba, Hilltop, Hop Skin, Jungle Juice, Lambrate, Lariano, Liquida, MC77, Menaresta, Monpier, Mukkeller, Muttnik, Opperbacco, Podere La Berta, Porta Bruciata, Rebel's, Ritual Lab, Rurale, Siemàn, War, Yblon.

ORARI

Venerdì 13 gennaio 2023 dalle 19 alle 24. Sessione a numero chiuso con acquisto del [Beer Pass](#). La biglietteria apre alle 18.

Sabato 14 gennaio 2023 dalle 12 alle 17 e dalle 19 alle 24. Sessioni a numero chiuso con acquisto del [Beer Pass](#). La biglietteria apre alle 11.

Domenica 15 gennaio 2023 dalle 12 alle 20 (premiazioni del Birraio dell'Anno e Birraio Emergente a partire dalle 15). Ingresso con biglietto (intero 8 euro) e consumazioni birra con acquisto di gettoni. Ingresso garantito e scontato a 5 euro con l'acquisto dello [Starter Pack](#). La biglietteria apre alle 11.

PREZZI

Beer Pass (venerdì e sabato): 42 euro (bevute illimitate)

Starter Pack (domenica): 16 euro (16 euro in gettoni)

Biglietto intero: 8 euro (comprensivo di bicchiere in vetro serigrafato e una bottiglia di acqua da mezzo litro Ferrarelle)

Biglietto ridotto (ottenibile con l'acquisto del Beer Pass e dello Starter Pack): 5 euro (comprensivo di bicchiere in vetro serigrafato e una bottiglia di acqua da mezzo litro Ferrarelle)

Costo birra: compresa nel prezzo del Beer Pass durante le sessioni del venerdì e del sabato, 3 euro (4 per le speciali) per un bicchiere da 20cl la domenica

SOCIAL E FOTO

[Evento facebook](#)

[Pagina facebook](#)

[Galleria fotografica](#)

DOVE

Il teatro TuscanyHall si trova in Via Fabrizio De André a Firenze

COME RAGGIUNGERCI

Birraio dell'Anno si svolge al teatro **TuscanyHall, in Via Fabrizio De André a Firenze.**

In auto, arrivando da fuori Firenze l'uscita consigliata dell'A1 è Firenze Sud. Dopo il casello si percorre tutto il raccordo verso Firenze. Alla fine del ponte di Varlungo sull'Arno, una volta arrivati al semaforo si gira a sinistra. Dopo 300 metri alla rotonda, si trova il Teatro sulla sinistra di fronte alla sede della Rai. L'area dispone di ampie zone di parcheggio, inoltre, in via De André c'è il parcheggio custodito all'aperto gestito dal teatro al costo di 3 euro (tutto il giorno).

Per chi deve raggiungerci dalla stazione di Firenze Santa Maria Novella ci sono varie alternative.

Si può prendere il **bus** 14 con direzione Varlungo. Il biglietto della corsa singola costa 1,50 euro (acquistabile anche con SMS inviando un messaggio con il testo ATAF al numero 4880105). Tempo medio da Santa Maria Novella: 25'. Frequenza media diurna delle corse: 7'.

Si può anche utilizzare il servizio di **bike sharing o monopattino** (distanza 6 km dalla stazione di S.M. Novella).

Due invece sono le cooperative di **taxi** presenti e attive in città: Radio Taxi Cotafi (055-43.90) e Radio Taxi Socota (055-42.42). La corsa dalla Stazione di Santa Maria Novella all'Obihall costa circa 15,00 euro; dalla Stazione di Campo Marte circa 10,00 euro. Supplementi: 3,30 euro per la notturna, 2,00 euro per il festivo (notturna e festivi non si sommano).