

Birraio dell'Anno 2022: vince Marco Valeriani del lombardo Alder. A Mirko Giorgi di Shire il titolo di miglior emergente.

Il premio che da 14 anni riconosce il miglior produttore di birra italiana incorona per la terza volta il birraio brianzolo

È Marco Valeriani del birrificio Alder di Seregno (MB) l'atteso nome pronunciato dal palco del TuscanHall di Firenze durante la celebrazione del Birraio dell'Anno, riconoscimento nazionale che ogni anno da quattordici edizioni premia il miglior produttore di birra, dando vita ad un evento tributo alla birra artigianale italiana.

Non è la prima volta, ma addirittura la terza, record, che la classifica individuata chiedendo le espressioni di voto a 100 giudici selezionati da Fermento Birra tra esperti, giornalisti, publican e addetti ai lavori, proietta al primo posto il birraio brianzolo. Un giudizio che deve tenere conto della produzione realizzata durante l'intero anno, e quindi di parametri quali bravura tecnica, costanza, versatilità, creatività, tutti valori che in sintesi trovano espressione nella capacità di emozionare attraverso il bicchiere.

Erano già due i titoli che Marco poteva sfoggiare in bacheca, conquistati nel 2016 e nel 2018 al tempo alla guida del birrificio Hammer. Questa volta però una novità c'è, ovvero "la maglia" con la quale conquista il titolo. Nel 2019 infatti il nostro birraio decide di cambiare e di mettersi in proprio aprendo il suo stabilimento a Seregno nella Brianza, e tornando così a casa. Nasce Alder Beer Co., realtà che si fa notare fin da subito per la produzione di due stili appartenenti a due mondi geograficamente lontani: gli Stati Uniti e la Germania. Scelta che si riflette anche nel nome che ha una pronuncia teutonica ma un significato anglofono, ovvero Ontano, un albero diffuso in Brianza.

Una cifra stilistica quella di Marco che indubbiamente risente del suo passato come tecnologo alimentare con esperienze nell'industria alimentare, nel controllo della qualità. Una *forma mentis* che lo porta a creare birre prima di tutto prive di difetti, dai profili sensoriali ben definiti, pulitissime, a volte filologiche nel tentativo di aderenza ad uno stile. Un approccio che presuppone studio, tecnica maniacale, ricerca, che dà vita a birre spesso perfette, chirurgiche nella loro esecuzione. Un aspetto che sicuramente ha giocato un peso soprattutto tra i giudici addetti ai lavori, che sanno apprezzare la costanza, l'affidabilità e la qualità di un prodotto. Birre che mantengono sempre un profilo equilibrato, dove tutti gli ingredienti si fanno sentire in un concerto senza stonature, dove il direttore d'orchestra detti i tempi e lo spartito è perfettamente eseguito.

Decisamente profonda e sempre ricca di novità la cantina della casa, focalizzata sul formato lattina, con tante referenze a cartello la cui presenza varia anche a seconda del periodo. Tra i rami più produttivi troviamo quello di matrice tedesca, dove merita citare la "Hering" (German Pils con luppolo Tettnang usato anche in dry hopping), la Keller "Lewis" (prima birra firmata Alder dedicata al papà di Marco, Luigi Valeriani), la Bock "Zander" o ancora la Schwarz "Imbiss", scura a bassa fermentazione. Per non parlare del filone dedicato all'universo IPA, presente nelle sue tante declinazioni, come la profumatissima "Rockfield", tra le migliori espressioni italiane del genere

American IPA, la “Green Lobster” American IPA con aggiunta di avena e frumento, o la muscolare “Death On 2 Legs”, Imperial IPA esplosiva prodotta con tecniche tipiche del New England.

Ma non bisogna dimenticare il lato "scuro" del marchio lombardo, che presenta birre come la “Deltacolt” Milk Stout, la Breakfast Stout “BAR”, prodotta con l’aggiunta in infusione di specialty coffee, fave di cacao Ecuador Nacional Acriollado (Brave Beans) e baccelli di vaniglia Bourbon, o ancora la “Bollner”, Double Chocolate Milk Stout con aggiunta di fave di cacao e vaniglia. Meno battuto, ma ugualmente ricco di soddisfazioni sotto il profilo dei risultati raggiunti, il territorio del Belgio che quest'anno è stato egregiamente esplorato con la “Greg”, una Saison complessa, fragrante, speziata e fruttata al punto giusto, dalla beva micidiale.

Classifica Birraio dell’Anno 2022

1° Marco Valeriani del birrificio Alder di Seregno (MB)

2° Giovanni Faenza del birrificio **Ritual Lab** di Formello (RM)

3° Enrico Ciani del birrificio **Birra dell’Eremo** di Assisi (PG)

4° Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani del birrificio **MC77** di Serrapetrona (MC)

5° Samuele Cesaroni del birrificio **Brasseria della Fonte** di Pienza (SI)

6° Luigi Recchiuti del birrificio **Opperbacco** di Notaresco (TE)

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

8° Conor Gallagher Deeks del birrificio **Hilltop** di Bassano Romano (VT)

9° Marco Sabatti del birrificio **Porta Bruciata** di Rodengo Saiano (BS)

10° Marco Raffaelli del birrificio **Mukkeller** di Porto Sant’Elpidio (FM)

11° Emanuele Longo del **Birrificio Lariano** di Sirone (LC)

12° Luca Tassinati del Birrificio **Liquida** di Ostellato (FE)

13° Vincenzo Follino del birrificio **Bonavena** Brewing di Faicchio (BN)

14° Pietro di Pilato del birrificio **Brewfist** di Codogno (LO)

15° Agostino Arioli del **Birrificio Italiano** di Limido Comasco (CO)

16° Luca Dalla Torre del birrificio **Bondai** di Sutrio (UD)

17° Lorenzo Guarino del **Birrificio Rurale** di Desio (MB)

18° Mauro Salaorni del birrificio **Birra Mastino** di San Martino Buon Albergo (VR)

19° Luca Maestrini e Luana Meola del birrificio **Birra Perugia** di Perugia

20° Gino Perissutti del birrificio **Foglie d’Erba** di Forni di Sopra (UD)

Birraio Emergente 2022

Il premio rivolto invece ai giovani emergenti, ovvero a quei birrai con pochi anni di esperienza alla guida di un birrificio, finisce tra le mani di Mirko Giorgi di **Shire Brewing** di Pomezia (RM). Sul podio anche Francesca Pertici del birrificio **Doctor B** di Livorno, seconda, e Enrico Girelli del birrificio **Radiocraft Brewery** di Albano Laziale (RM) terzo, seguiti da Claudio Turcato del birrificio **Vertiga** di Rossano Veneto (VI), quarto, e Christian Barchetta del birrificio **Styles** di Monte Urano (FM), quinto.

Vince dunque un birraio giovane, di venticinque anni, estimatore di birre tradizionali, fuori dal tempo, ma fortunatamente ancora ricercate e apprezzate. Protagonisti di questa bella favola brassicola chiama Shire Brewing, sono Mirko Giorgi e Gianluigi Paolone entrambi residenti a Porciano, un piccolo borgo montano di circa 250 abitanti nel comune di Ferentino (Frosinone,

Lazio). Tutto comincia nel 2017, anno in cui i due alimentano la loro passione per l'homebrewing comprando un piccolo impianto casalingo a tre tini. Con il passare del tempo si comincia a fare sul serio: oltre allo studio nel 2019 Mirko, svolge un tirocinio di 4 mesi presso la Kwantlen Polytechnic University di Vancouver (Canada), frequentando un corso intensivo di Brewing and Brewery Operations. Al suo ritorno in Italia nasce Shire, un marchio che fa trapelare la passione per "Il signore degli anelli": la Contea (Shire, appunto), era il piccolo villaggio immerso nel verde in cui vivevano gli hobbit, e soprattutto per la cultura birraria britannica. I primi passi sono compiuti a marzo 2021, grazie alla conoscenza di Flavio Rossi (Partenocraft) e di Erasmo Paone, proprietario del birrificio Oxiana di Pomezia, che fin da subito spalanca le porte della sua azienda, entrando nella proprietà del marchio. Un birrificio nel birrificio che dimostra di avere le idee chiare rispolverando alcuni stili storici britannici che diventeranno le tre flagship del birrificio: "Ecbert" (Best Bitter), "Macclesfield" (Dark Mild), "Spencil Hill" (Irish Dry Stout). Dalla voglia di produrre Lager, ma dall'iniziale impossibilità di farlo per la mancanza di un impianto ad osmosi, nasce la Zwickelbier "Gelbe Strasse", *collaboration beer* realizzata con gli amici di BiRen (Dosso, Ferrara). Poco dopo anche Oxiana si dota della tecnologia per il trattamento dell'acqua e arrivano la "Decumano Est" (Kellerbier), cui hanno fatto seguito la "Profanator" (Doppelbock) e poi la "Matka" (Tmave Pivo). Alla gamma si sono aggiunte la "Ultimo Focolare" (Scotch Ale), con l'arrivo di San Patrizio anche la "Westland Row" (Oyster Stout), e poi ancora la prima luppolata della casa ispirata alle IPA old school chiamata "Second Skin".

Classifica Birraio Emergente 2022

1° Mirko Giorgi del birrificio Shire di Pomezia (RM)

2° Francesca Pertici del birrificio Doctor B di Livorno

3° Enrico Girelli del birrificio Radiocraft Brewery di Albano Laziale (RM)

4° Claudio Turcato del birrificio Vertiga di Rossano Veneto (VI)

5° Christian Barchetta del birrificio Styles di Monte Urano (FM)