

Birraio dell'Anno: al via il festival che premia il miglior produttore di birra italiano

A Firenze dal 20 al 21 gennaio 2024 il teatro TuscanyHall torna ad aprire le porte al festival Birraio dell'Anno. Nato attorno a un ambito premio nazionale che da 15 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 selezionati dal network Fermento Birra.

Si parte sabato 20 gennaio (2 sessioni con orario 12-17 e 19-24) con una formula tutto incluso che permette l'assaggio senza limiti delle birre prodotte dai 20 birrifici candidati al premio Birraio dell'Anno e dei 3 produttori candidati al premio Birraio Emergente. Soltanto il sabato sarà presente anche il corner "Born to be Wild" dedicato a birre wild e sour selezionate tra le migliori interpretazioni del panorama italiano. Per partecipare sarà necessario acquistare il Beer Pass specifico di una sessione (l'acquisto on-line dà diritto all'ingresso ridotto a 5 euro, anziché 10). Una proposta esclusiva, con un numero di ingressi contingentato, che garantirà agli appassionati una selezione incredibile di birre spillate dagli stessi birrai e soprattutto libertà di scelta tra le 100 birre alla spina senza pensare al pagamento durante la somministrazione. Sul palco del teatro si alterneranno degustazioni gratuite con esperti e birrai. Sarà allestito uno spazio con sedute e tavoli per il consumo della birra e del cibo presente. Compreso nell'ingresso: bicchiere in vetro serigrafato (possibilità di scelta tra due modelli differenti), tracollina portabicchiere e guardaroba (fino a esaurimento posti).

La domenica 21 gennaio (con orario 12-20) la formula prevede l'acquisto delle birre tramite gettoni (1 gettone = 1euro) e ingresso previo pagamento di un biglietto. Alla 100 spine sarà presente una selezione di birre realizzate dai primi 50 birrifici secondo la classifica del premio Birraio dell'Anno arricchita da alcuni prodotti firmati dai 3 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 (10 euro) comprensivo di bicchiere in vetro serigrafato. Chi vuole avere la certezza di entrare (la scorsa edizione fu sold out) potrà acquistare lo Starter Pack (16 euro in gettoni) che darà diritto anche al biglietto d'ingresso scontato (5 euro anziché 10 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. Saranno organizzati sul palco del teatro incontri culturali dalle 14 alle 16 (programma in definizione).

Le premiazioni del Birraio Emergente e del Birraio dell'Anno saranno celebrate sul palco del teatro domenica 21 gennaio a partire dalle ore 16 (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, arrosticini, lampredotto, peposo, ribollita e pulled pork "alla toscana". Durante il festival sarà organizzato anche un concorso nazionale per homebrewer con premiazione la domenica.



CANDIDATI A BIRRAIO DELL'ANNO

Agostino Arioli del Birrificio Italiano di Limido Comasco (CO)
Flaviano Brandi del birrificio Bibibir di Castellalto (TE)
Fabio Brocca del Birrificio Lambrate di Milano
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)
Luigi D'Amelio del birrificio Extraomnes di Marnate (VA)
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)
Mirko Giorgi del birrificio Shire di Pomezia (RM)
Emanuele Longo del Birrificio Lariano di Sirone (LC)
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)
Alessio Selvaggio del birrificio Croce di Malto di Trecate (NO)
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

Stefano Balestra del birrificio Humus di Ancarano (TE)
Mattia Bonardi del birrificio Nama Brewing di Treviglio (BS)
Aris Di Marco del birrificio Zona Mosto di Rho (MI)

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, J-Software, Fermentis, bioMérieux, Polykeg e GAI. Partner tecnico: Prinz e Rastal. Media partner: Fermento Birra Magazine.

ORARI

Sabato 20 gennaio 2024 dalle 12 alle 17 e dalle 19 alle 24. Sessioni a numero chiuso con acquisto del Beer Pass. La biglietteria apre alle 11.

Domenica 21 gennaio 2024 dalle 12 alle 20 (premiazioni del Birraio dell'Anno e Birraio Emergente a partire dalle 16). Ingresso con biglietto (intero 10 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 (sabato): 42 euro (bevute illimitate)

Starter Pack (domenica): 16 euro (equivalenti a 16 gettoni che saranno consegnati all'ingresso)

Biglietto intero: 10 euro (comprensivo di bicchiere in vetro serigrafato)

Biglietto ridotto: 5 euro ottenibile con l'acquisto del Beer Pass e dello Starter Pack (comprensivo di bicchiere in vetro serigrafato)

Costo birra: compresa nel prezzo del Beer Pass durante la sessione del sabato, 3 euro/3 gettoni (4 euro/4 gettoni per alcune birre speciali) per un bicchiere da 20cl la domenica.

SOCIAL E FOTO

Pagina facebook

Galleria fotografica

DOVE

Tuscany Hall in via Fabrizio de André - Firenze

birraiodellanno.it