

A Bruxelles si brinda agli 80 anni della Repubblica con la migliore birra artigianale italiana

2 Giugno 2026

di **Redazione**



BRUXELLES – Un brindisi alla Repubblica italiana con alcune tra le migliori espressioni della birra artigianale nazionale. In occasione della Festa della Repubblica, nell’anno in cui ricorrono gli 80 anni dal referendum istituzionale del 2 giugno 1946, Unionbirrai partecipa alle celebrazioni organizzate presso la residenza dell’Ambasciatrice d’Italia a Bruxelles, Federica Favi, nel palazzo di Avenue Legrand, portando in degustazione una selezione di birre premiate a Birra dell’Anno 2026.

La presenza di Unionbirrai, resa possibile grazie alla collaborazione con Cia-Agricoltori Italiani, inserisce la birra artigianale italiana nel racconto più ampio del Made in Italy agroalimentare di qualità: un patrimonio fatto di territori, competenze produttive, materie prime, cultura

d'impresa e capacità di innovazione.

Nel cuore istituzionale dell'Europa, la Festa della Repubblica diventa così anche l'occasione per valorizzare un comparto che negli ultimi trent'anni ha saputo conquistare spazio, riconoscibilità e autorevolezza, contribuendo ad arricchire l'immagine dell'Italia nel mondo attraverso produzioni indipendenti, identitarie e profondamente legate ai territori.

Le birre proposte in degustazione sono state selezionate tra quelle premiate a Birra dell'Anno 2026, il concorso organizzato da Unionbirrai che ogni anno premia le migliori birre artigianali italiane e incorona il Birrificio dell'Anno. L'edizione 2026 ha visto il confronto tra birre suddivise in 46 categorie, valutate da una giuria di esperti degustatori italiani e internazionali, con tre riconoscimenti per ciascuna categoria e tre premi speciali.

A rappresentare Unionbirrai a Bruxelles è il segretario generale **Simone Monetti**: "Portare la birra artigianale italiana dall'Ambasciata d'Italia a Bruxelles, nel giorno della Festa della Repubblica e nell'anno dell'ottantesimo anniversario del referendum del 2 giugno 1946, ha un valore particolarmente significativo – dice Monetti -. Significa raccontare un'Italia produttiva, creativa e indipendente, capace di esprimere qualità attraverso le proprie comunità, i propri territori e le proprie imprese. La birra artigianale italiana è ormai parte pienamente riconosciuta del patrimonio agroalimentare nazionale e occasioni come questa consentono di farla conoscere in un contesto istituzionale europeo di grande prestigio".

"Desideriamo ringraziare Cia-Agricoltori Italiani – aggiunge il segretario generale Unionbirrai – per aver reso possibile questa presenza e per aver voluto includere le birre artigianali italiane all'interno di un racconto corale del Made in Italy. È un segnale importante, perché la birra artigianale nasce dall'incontro tra competenza brassicola, filiera agricola, cultura del territorio e capacità di innovare. Brindare alla Repubblica con queste birre significa anche rendere omaggio al lavoro di tanti piccoli produttori indipendenti che ogni giorno contribuiscono alla qualità e alla reputazione dell'Italia".

La selezione in degustazione porterà a Bruxelles birrifici provenienti da diverse regioni italiane, offrendo una panoramica ampia della ricchezza produttiva del comparto.

Dall'Abruzzo sarà presente Bibibir di Castellalto, in provincia di Teramo, con la DDH Session IPA, Oro nella categoria Session IPA, e la Easy Peasy Hop Squeezy IPA, Oro nella categoria American IPA. Dal Piemonte arriveranno Birra 100Venti di Borgomanero, in provincia di Novara, con la Sir Alestrong, Oro nella categoria Scottish/Strong Ale; Birrificio La Piazza di Torino, premiato come Birrificio dell'Anno 2026, con Panatè Saison, Oro nella categoria Saison con cereali speciali e Best Collab Brew; e Croce di Malto di Trecate, in provincia di

Novara, con Triplexx, Oro nella categoria Belgian Golden Strong Ale/Tripel.

La Sardegna sarà rappresentata da Birra Puddu di Santa Giusta, in provincia di Oristano, con Costa Ovest, Oro nella categoria English/West Coast Pale Ale. Dalla Toscana arriverà Birrificio Ad-Meata Brew House di Santa Fiora, in provincia di Grosseto, con La Gatta, Oro nella categoria Birra alle Castagne. La Puglia sarà presente con Birrificio Birranova di Triggianello, nel comune di Conversano, in provincia di Bari, con Hop Gainer, Oro nella categoria Low/No Alcohol.

Dalla Lombardia saranno in degustazione le birre di Birrificio Manerba di Manerba del Garda, in provincia di Brescia, con Pablito, Oro nella categoria Porter/Stout, e di Hammer Beer di Villa d'Adda, in provincia di Bergamo, con Bulk, Oro nella categoria American Porter/Stout, e Daarbulah, Oro nella categoria Imperial Porter/Stout.

L'Emilia-Romagna sarà rappresentata da Birrificio Mazapegul di Civitella di Romagna, in provincia di Forlì-Cesena, con Pirata, Oro nella categoria Saison/Farmhouse Ale, e da Birrificio Noiz di Santarcangelo di Romagna, in provincia di Rimini, con Gustav, Oro nella categoria Vienna/Märzen. Dalle Marche arriverà IBEER di Fabriano, in provincia di Ancona, con Evoluzione 3.0, Oro nella categoria German/Bohemian Pilsner. Il Lazio sarà presente con Jungle Juice Brewing di Roma, con Pillow Talk – Dark Room Barrel Project, Oro nella categoria Barley Wine/Old Ale. Dal Veneto, infine, Vertiga di Rossano Veneto, in provincia di Vicenza, porterà Moonella, Oro nella categoria Kölsch/Alt/Hybrid.

“Quella che arriva a Bruxelles – conclude Monetti – è una fotografia della straordinaria varietà della birra artigianale italiana: basse fermentazioni, luppolate moderne, birre alle castagne, scure, saison, produzioni a bassa gradazione e analcoliche, interpretazioni territoriali e collaborazioni. È la dimostrazione di un movimento maturo, vivo, capace di parlare al consumatore contemporaneo senza perdere il legame con le proprie radici”.

Unionbirrai è l'associazione di categoria per la promozione, valorizzazione e tutela dei piccoli produttori indipendenti di birra artigianale in Italia. Dal 1999 rappresenta il comparto brassicolo artigianale italiano, promuovendo cultura birraria, qualità produttiva, tutela normativa e iniziative di valorizzazione nazionale e internazionale.