

## BIRRAIO DELL'ANNO 2020, IL MICROBIRRIFICO OPPERBACCO DI NOTARESCO TRA I CINQUE FINALISTI

22 Gennaio 2021



NOTARESCO – Italia: oltre 1.800 birrifici, più di 9.000 linee di birre artigianali, 20 candidati al prestigioso premio “Birraio dell’Anno 2020”, 5 finalisti, uno dei quali abruzzese, **Luigi Recchiuti** del Microbirrifico “Opperbacco” di Notaresco in provincia di Teramo, noto ai più per la qualità ed il gusto delle sue birre, che a *Virtù Quotidiane* commenta: “Essere tra i 5 finalisti è già una vittoria”.

Evento patrocinato dalla rivista di settore *Fermento Birra Magazine*, che ogni anno organizzava la premiazione al Tuscany Hall di Firenze durante un festival dedicato all’evento, quest’anno si terrà a porte chiuse e la proclamazione si terrà in videoconferenza sabato pomeriggio alle 15,30.

I primi cinque birrai selezionati da una giuria di 100 esperti insieme a Recchiuti sono **Giovanni Faenza** del Birrifificio Ritual Lab di Formello (Roma), **Pietro Fontana** e **Matteo Bonfanti** del Birrifificio Birra del Carrobiolo di Monza, **Luigi Recchiuti** del Birrifificio, **Mauro Salaorni** del Birrifificio Birra Mastino di San Martino Buon Albergo (Verona) e **Marco Valeriani**

del Birrificio Alder di Seregno (Monza e Brianza).

Tra i cinque candidati in finale solo Marco Valeriani di Alder si è già aggiudicato l'importante titolo, per ben due volte, nel 2016 e nel 2018 alla guida del marchio Hammer, che questa volta si presenta però sotto le insegne del suo birrificio Alder. Dalla Lombardia arriva anche il birrificio Carrobiolo, guidato dal duo Fontana-Bonfanti. C'è anche una rappresentanza dal Lazio con Ritual Lab, capitanato da Giovanni Faenza.

Senza troppa sorpresa entra nella rosa l'abruzzese Luigi Recchiuti di Opperbacco che ha convinto tutti con la sua sensibilità le contaminazioni con il mondo vitivinicolo, Luigi punta sull'innovazione e la tradizione ma senza sconvolgere i sapori, non produce birre estreme ma buone birre, mai banali e dal grande equilibrio ed il mercato gli dà ragione.

Ad esempio la RustHell, il cui nome rimanda ironicamente agli arrostiti, caratterizzata da un ingrediente peculiare del territorio: il Grano Rosciola (o Grano del Pastore), antica varietà di frumento tipica della zona di Castel del Monte (L'Aquila).

Chiude il quintetto Mauro Salaorni del birrificio veronese Birra Mastino. Cinque birrai molto differenti che propongono birre di caratura internazionale.

Chi sarà il Birraio dell'Anno 2020? Lo si scoprirà seguendo la diretta *Facebook* sulla pagina [www.facebook.com/birraiodellanno](https://www.facebook.com/birraiodellanno) sabato 23 gennaio alle ore 15,30. **Giancarlo Pierannunzi**

## LE FOTO





