

BIRRA, L'ANONIMA BRASSERIA AQUILANA CONQUISTA DUE PREMI AL BEER ATTRACTION DI RIMINI



22 Febbraio 2018

FOSSA - L'Anbra, birrifico artigianale con sede a Fossa (L'Aquila) si conferma anche quest'anno tra le realtà più interessanti tra quelle presenti al Beer Attraction di Rimini, il più importante palcoscenico italiano per i produttori di birra artigianale, nazionali e non solo, con oltre 1600 birre in concorso, suddivise in 41 categorie.

Ben due i premi conquistati nel corso dell'edizione del 2018 dal Mastro Birraio **Luca Marcotullio**, ormai riconosciuto alchimista dell'alta e bassa fermentazione: 1° Premio per "La Blanche"-Categoria Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga, e 3° Premio per "D'Oro Rosso"-Categoria Birre chiare, ambrate e scure, con uso di spezie. La spezia utilizzata è lo Zafferano.

La bianca dell'Anbra aveva già conquistato il podio, nella medesima categoria, lo scorso anno con un gran terzo posto, oggi sembra voler dimostrare che si può sempre crescere e migliorare.

Pur volendo evitare facili retoriche - si legge in una nota di Anbra - è impossibile non riconoscere nel birrificio aquilano un esempio di eccellenza del territorio, del saper elaborare ciò che esso ci offre, ma con le antenne sempre attente a quanto si muove intorno, a dimostrazione della passione e dell'enorme impegno che, è il caso di dirlo, fermentano nel petto del nostro Luca.

Come già accennato, l'Anbra già negli anni passati ha conquistato il palato dei giudici del Beer Attraction:

2015 - 3° Premio con la "Special Red" - Categoria Birre ambrate e scure, alta e bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca. 2016 - 3° Premio per la "Weizen" - Categoria Birre con frumento maltato, d'ispirazione tedesca. 2016 - 3° Premio per la "Black Diamond" - Categoria Birre alta e bassa fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca e ceca. 2017 - 3° Premio con "La Blanche" - Categoria Birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, di ispirazione belga. Da ricordare, inoltre, altri importanti riconoscimenti ottenuti dal Mastro Birraio di Villa Sant'Angelo (L'Aquila): 2016: 1° classificato al premio Cerevisia con la "Black Diamond" e 2017: premio Slow Food per la "Black Diamond" e la "Weizen".