

Birre d'Italia, ecco la guida di Slow Food per conoscere e amare il mondo della birra artigianale e del sidro

25 Maggio 2024

di Redazione



ROMA – La nuova Guida alle Birre d'Italia, disponibile in libreria e nello store di Slow Food Editore, parte da Brescia, dove è stata presentata a un pubblico di oltre 400 tra birrai, selezionatori e ristoratori, per far conoscere storie di birre, produttrici e produttori che rendono il settore della birra artigianale vivo, in continua crescita, nel rispetto del legame tra territorio e qualità.

“La Guida alle Birre – evidenzia **Luca Giaccone**, curatore della pubblicazione insieme a **Eugenio Signoroni** – è nata nel 2008, quando in Italia i birrifici erano 232. Oggi sono più di mille e in tutti questi anni, con cadenza biennale, la guida di Slow Food ha raccontato

l'evoluzione di questo affascinante movimento, con un certosino lavoro di visite, assaggi e confronto con i birrai. Un lavoro collettivo, possibile grazie a una squadra di collaboratori, presenti in tutta la penisola”.

Ben 101 collaboratori e collaboratrici, esperti di birra, ma soprattutto appassionati conoscitori del proprio territorio, che visitano i birrifici di tutta Italia e assaggiano le loro birre per poi selezionare quelli che vale la pena raccontare. Un prodotto editoriale unico che presenta aziende ed etichette attraverso schede dettagliate ma di semplice lettura, grazie alle quali è possibile cogliere lo scenario contemporaneo della birra italiana e i migliori interpreti per un settore in costante miglioramento, con prodotti di qualità e novità che vanno oltre la moda: “Ma non solo – prosegue Giaccone -. Una vera e propria guida nella guida è la selezione di quasi 800 indirizzi dove comprare, bere e abbinare le birre col cibo, mentre con la novità del riconoscimento ai locali golosi, la guida segnala coloro che dedicano una particolare attenzione all’offerta gastronomica. All’esordio il premio Filiera, assegnato a quei birrifici che investono con convinzione sull’autoproduzione delle materie prime”.

Filiera, ecco la parola magica della guida di quest’anno e delle due giornate che Slow Food ha voluto dedicare al mondo della birra artigianale e al sidro, che si svolgono in vari luoghi di Brescia oggi e domani (per il programma dettagliato blog.slowfoodeditore.it): “Costruire un legame con il territorio – sottolinea Eugenio Signoroni – è stato, sin dall’inizio del movimento della birra artigianale, uno degli obiettivi fondamentali dei suoi protagonisti. Se all’inizio a essere impiegati sono stati soprattutto ingredienti molto caratterizzanti ma, per così dire, eccentrici rispetto alla ricetta base della birra, quali frutta, spezie, fiori e cereali non maltati, negli ultimi anni lo sforzo di un gruppo sempre maggiore di produttori è stato quello di investire risorse nella produzione, nella trasformazione e nell’impiego di orzo e luppolo, coltivati in Italia o in proprio. Per questo con l’edizione 2025 della Guida ci è parso necessario concentrare la nostra osservazione su questo tema, introducendo il nuovo premio Filiera e raccontando ancora più in profondità questa nuova interessante tendenza, che può avere significative ripercussioni anche sul settore agricolo del nostro Paese”.

Come per ogni edizione, non mancano i riconoscimenti assegnati dai curatori della guida: 49 le Chioccioline (i migliori birrifici d’Italia, secondo la Guida), 101 con l’Eccellenza (i birrifici che esprimono un’elevata qualità media su tutta la produzione) e 43 con il premio Filiera (realità che si dedicano con particolare attenzione alla produzione diretta delle materie prime), novità di questa edizione. Del totale delle birre recensite, ben 779 etichette sono state premiate. Per quanto riguarda i sidri ci sono 3 Chioccioline, 4 Eccellenze e 5 premi Filiera.

Durante la presentazione, realizzata con il Comune di Brescia e la condotta Slow Food TerreAcque Bresciane, in collaborazione con MO.CA, sono stati consegnati i premi speciali e

rese note le motivazioni.

Premio Miglior Novità al birrificio Nama di Treviglio (Bergamo), consegnato da Fermentis by Lesaffre: il birrificio di **Mattia Bonardi** e di **Stefano Angeretti** in pochi anni si è affermato come uno dei più interessanti della scena brassicola lombarda con uno stile netto e ben riconoscibile.

Premio Costanza al birrificio del Forte di Pietrasanta (Lucca), consegnato da Gai Macchine Imbottigliatrici: Il birrificio di **Francesco Mancini** ha costruito la sua fama proprio sulla capacità di essere creativo e costante insieme. Birre cesellate produzione dopo produzione alla ricerca di una precisione che le renda un approdo sicuro di puro piacere.

Premio Filiera italiana al birrificio Serrocroce di Monteverde (Avellino), consegnato da **Schneider Electric: Vito Pagnotta** è prima di tutto un contadino. Il suo progetto birrario è antico e contemporaneo insieme. Fare birra è una conseguenza e un'esigenza, un fatto culturale e colturale, un modo di raccontare davvero il proprio territorio e di valorizzarlo.

Premio Miglior progetto di cantina al birrificio Siemàn di Villaga (Vicenza), consegnato da Slow Food TerreAcque Bresciane: Siemàn è un progetto unico nel panorama nazionale, un po' cantina e un po' birrificio, con birre che guardano al mondo dell'agricoltura, delle botti e del vino con naturalezza e spontaneità, senza alcuna forzatura o ricerca dello stupore.

Premio Migliore offerta culinaria alla Vecchia Osteria di Marotta (Pesaro-Urbino), consegnato da QBA (Quality Beer Academy): Vecchia Osteria è un luogo dove andare a mangiare bene oltre che a bere bene. E le due esperienze sono in continuo dialogo, grazie a una capacità innata da parte di **Simone Massi** e di tutto il suo staff di suggerire sempre il migliore abbinamento possibile e di aprire a nuove esperienze inedite.

Premio Miglior publican al Bluebeat di Lecce, consegnato da *ilberebene.it*: da oltre dieci anni solo birra senza cucina, un posto unico capace di creare aggregazione, di fare cultura. Un punto di riferimento dove si organizzano festival pazzeschi, dove i birrai sono innanzitutto amici e dove si pratica una rotazione continua. L'unico pub in Puglia capace di essere solo pub nel senso più puro del termine: birra e convivialità.

Premio Migliore selezione di birre in bottiglia alla Brasserie Arnage di Cesena, consegnato dal Comune di Brescia: Un locale che oltre ad avere una straordinaria selezione di bottiglie ha saputo usarla per raccogliere fondi a sostegno dei colleghi più in difficoltà dopo i duri giorni dell'alluvione.

Premio Migliore selezione di birre alla spina ad Archea Brewery di Firenze, consegnato da Slow Food Lombardia: Una selezione ampia che guarda con la stessa attenzione a passato, presente e futuro. Un pub nel quale l'attenzione al servizio è assoluta e che riesce a far conoscere l'Italia e il mondo da un bancone.

Miglior Progetto Sidro a Floribunda, Salorno (Bolzano), consegnato da Slow Food Editore: la famiglia Egger sin dagli anni Ottanta è stata pioniera della fermentazione delle mele dedicandosi, con rispetto ma anche con una rara capacità di sperimentazione, a una bevanda tanto antica quanto contemporanea quale è il sidro. Una bella storia di rispetto per la terra e sguardo proiettato verso il futuro.

Per raggiungere un pubblico sempre più ampio – non solo la vasta schiera di amanti del mondo birra, ma anche chi si vuole avvicinare a questo settore, interessante, affascinante e, per certi versi, misterioso – la Guida offre una serie di informazioni esaustive ma immediate. Una guida nello stesso tempo tecnica e divulgativa.

“Non va dimenticato – sottolineano i curatori – che fare birre è? qualcosa di molto più complesso. Pur partendo dalle materie prime della terra, va molto oltre, abbracciando temi di sensibilità?, creatività?, cultura che variano da territorio a territorio e da birraio a birraio. Crediamo che l'Italia sia un Paese molto fortunato, anche da un punto di vista birrario”.

La guida prosegue il cammino iniziato nell'edizione scorsa alla scoperta del sidro, al quale dedica una sezione, a conferma che sia il mercato sia la cultura e l'attenzione dedicata ai fermentati di mela in Italia è in grande crescita. Una sezione importante che testimonia la capacità della guida di intercettare e valorizzare fenomeni legati alle bevande fermentate con grande lungimiranza, prodotti che possono essere espressione di una nuova agricoltura e sviluppo professionale, come è successo anni fa con la birra.

L'edizione racconta 511 realtà (un'ottantina le novità) – tra produttori di birra e di sidro – e recensisce 2767 etichette, alle quali si aggiungono 785 locali segnalati, dove è possibile bere o acquistare birra artigianale italiana. Sono 46 i produttori di sidro a cui è dedicata una scheda per 133 etichette segnalate.

La regione con più birrifici in guida è la Lombardia (68 birrifici artigianali). Piemonte e Trentino Alto Adige guidano la classifica delle regioni con più produttori di sidro. La regione con più locali in guida è la Lombardia (87) seguita da Piemonte (81) e Toscana (80). 7 sono le birre analcoliche in guida (< 1% vol.) La birra in guida con la gradazione più alta ha 16% vol. quella con la gradazione più bassa ne ha 0,5%. 1.897 sono le birre ad alta fermentazione. Lo stile più presente in guida è American Ipa con 198 etichette

Oltre all'apporto fondamentale e alla competenza dei 101 collaboratori, la Guida alle Birre d'Italia 2025 è realizzata anche grazie al sostegno di cinque realtà vicine a Slow Food che credono nella valorizzazione e nella crescita del settore della birra artigianale: Fermentis by Lesaffre (riferimento nel campo del lievito e degli ingredienti per la panificazione, e attiva nel mercato della birra, del vino, degli alcolici e di tutte le bevande), Gai Macchine Imbottigliatrici (azienda leader per le macchine imbottigliatrici: oltre ai tradizionali vini e birre, anche in lattina, ha esteso la sua offerta alle bibite gasate, liquori e liquidi oleosi), Schneider Electric (società specializzata in soluzioni digitali per l'energia e l'automazione, per aumentare l'efficienza e la sostenibilità, e in soluzioni integrate per abitazioni, edifici, data center, infrastrutture e industrie), QBA (Quality Beer Academy è un progetto di divulgazione e promozione della cultura della birra, creato da Radeberger Gruppe Italia per diffondere un consumo consapevole e informato) e ilberebene.it (e-commerce specializzato nella vendita di birra, spirits e vino naturale).

REGIONE PER REGIONE

Abruzzo

Le Chioccirole

Almond '22

Opperbacco

Le Eccellenze

Anbra

Bibibir

Delphin

Fermento Marso

Humus

La Casa di Cura

Filiera

Birrificio Maiella

Delphin

Locali Eccellenti

Old Sponge – Alba Adriatica (TE)

Basilicata

Le Eccellenze

Birrificio 79

Birrificio del Vulture
Crazy Hop
Milvus

Filiera
Honey Monkey

Locali Eccellenti
Malto e Luppolo – Matera

Calabria

Le Eccellenze
De Alchemia
Funky Drop
Limen

Locali Eccellenti
Bob Alchimia a Spicchi – Montepaone (Cz)
Funky Drop Urban Taproom – Reggio Calabria
Gli Sbronzi – Reggio Calabria
Malto Gradimento – Lievito – Reggio Calabria

Campania

Le Chioccioline
Maestri del Sannio
Birrificio dell'Aspide
Sorrento

Le Eccellenze
Bonavena
Incanto
Karma
KBirr
Okorei

Filiera
Serrocroce

Locali Eccellenti

Bi & B-Birre & Baguettes – Salerno
Bistrò 2.0 – Baronissi (SA)
Craft27 – Torre Annunziata (NA)
Demetra Pub – Pontecagnano Faiano (SA)
Drop Beer & Food – Pomigliano d’Arco (NA)
Frank Malone – Napoli
Historia – Puglianello (BN)
Hoplà Birrotheca – Cava de’ Tirreni (SA)
Hoppy Ending – Napoli
La Quinta Pinta – Caserta
Malto Reale – Caserta
Mosto – Via Merliani – Napoli
Pub27 – Pompei (NA)
Sturgis Beerhouse – Brusciano (NA)
Taro – Camerota (SA)

Emilia-Romagna

Le Chiocciole

BiRen
Ca’ del Brado
Claterna

Le Eccellenze

Argo
Bajon
Beha
Crocizia
La Buttiga
Liquida
Manifattura Birra Bologna
Mazapégul

Filiera

Claterna
Tre Rii

Locali Eccellenti

Top of the Hops – Imola (Bo)
Arrogant – Reggio Emilia (Re)

Brasserie Arnage – Cesena
Galaxy – Rubiera (Re)
Pub Gourmet 19-28 – Noceto (Pr)

Friuli-Venezia Giulia

Le Chiocciole

Bondai
Foglie d'Erba

Le Eccellenze

Basei Italian Craft Beer
Birra Garlatti Costa
Cittavecchia – Antikorpo
The Lure

Filiera

Birrificio di Naon

Locali Eccellenti

Big Pub 'n' Shop – Gemona del Friuli (UD)
MastroBirraio – Trieste
The Alibi – Udine
Urban Farmhouse – Osteria della Birra – Pordenone

Lazio

Le Chiocciole

Hilltop
Ritual Lab
Vento Forte

Le Eccellenze

Birrificio Sabino
Collerosso
Eastside
Jungle Juice
Rebel's

Filiera

Free Lions

Terre di Faul
Thirsty Brothers

Locali Eccellenti

Barley Wine – Roma
Be.Re. + Trapizzino – Roma
Beer Shock – Viterbo
Buskers – Roma
Hops and Glory – Frosinone
Luppolo Station – Roma
Ma Che Siete Venuti a Fa' – Roma
Open Baladin Roma – Roma

Liguria

Le Chiocciole

Altavia
Maltus Faber

Le Eccellenze

Birrificio Finalese
Busalla

Filiera

Altavia

Locali Eccellenti

Scurreria Beer and Bagel – Genova
O'Connor – Genova [per sidro]

Lombardia

Le Chiocciole

Alder
Birrificio Italiano
Birrificio Lariano
Birrificio Rurale
Carrobiolo
Hammer
Lambrate
Menaresta

Porta Bruciata
Melagodo

Le Eccellenze

Klanbarrique
Brewfist
Extraomnes
Eranomele
Gambolò
Hop Skin
Manerba
Nama Brewing
OV
Valcavallina
Vetra

Filiera

Birra del Parco
Cascina Don Guanella
La Bruciata
Luppolajo
Pagus

Locali Eccellenti

Abbazia di Sherwood
Caprino Bergamasco (BG)
Beer Garage - Bergamo
Birreria Cassina - Merate (LC)
Consorzio Birre - Milano
Einmass - Costa di Mezzate (BG)
Hop Skin - Curno (BG)
La Belle Alliance - Milano
Lambrate - Adelchi - Milano
Locanda del Monaco Felice - Suisio (BG)
Moskito The Original Rock'n'Roll Pub - Iseo (BS)
PicoBrew Station - Milano
Pivo - La Birreria del Centro - Bergamo
Shallo - Beer Shop - Milano
Rievoca - Vimodrone (Mi) [per sidro]

Marche

Le Chioccioline

MC77

Mukkeller

Le Eccellenze

61cento

Babylon

Birrificio dei Castelli

Blink Brewery

Godog

Il Mastio

RentOn

Filiera

Oltremondo

Birrificio Jester Sidro

Locali Eccellenti

Beer Bang – Macerata

Di Sana Pinta – Pesaro

Old Spirit Authentic Football Pub – San Benedetto del Tronto (AP)

Vaffaluppolo Birroteca Gastronomica – Fermo

Vecchia Osteria – Mondolfo (PU)

Molise

Le Eccellenze

Kashmir

Piemonte

Le Chioccioline

Baladin

Beba

Croce di Malto

Elvo

La Piazza

Montegioco

Le Eccellenze

Aleghe
Beer In
Canediguerra
Civale
De Lab Fermentazioni
Diciottozerouno
Filodilana
Kamun
Leumann
Sagrin
San Paolo
Soralamà
Un Terzo

Filiera
2 Sorelle
Kamun
Kauss
Nuovo Birrificio Nicese
Troll
Baladin
Cascina Danesa

Locali Eccellenti
Birra Elvo – Biella
Birrificio Sant’Andrea – Vercelli
Cenoira – Biella
Dogana – Torino
Macondo – Oleggio (No)
Mister Fogg – Dormelletto (No)
Officina Antagonisti – Melle (Cn)
Open Baladin Torino – Torino
Stabräu – Bra (Cn)
Trunasse – Centallo (Cn)

Puglia

Le Chioccioline
B94
Birranova

Le Eccellenze

Baff Beer

Lieviteria

Sbam!

Filiera

Gruit

Rebeers

Locali Eccellenti

Bellinfusto Pub Indipendente – Ostuni (BR)

BurBeero – Independent Pub – Bari

Fratelli Di Pinta – Martina Franca (TA)

Hops! Beershop Indie Pub – Andria

La Tana del Luppulo – Monopoli (BA)

The Bluebeat – Lecce

Sardegna

Le Chiocciole

Barley

Il Birrificio di Cagliari

Le Eccellenze

Mezzavia

P3 Brewing

Rubiu

Filiera

Murduk

Locali Eccellenti

Birrificio Artigianale Horo – Sedilo (Or)

Birrificio Gattarancio – Cagliari

Birroteca Fermentazioni Spontanee – Iglesias (Ca)

Birroteca Hamelin – Sassari

Brew Bay House – Cagliari

BrewPub Rubiu

Isola di Sant'Antioco (CA)

BrewPub Trulla – Nuoro

Overlook – Cagliari

Sicilia

Le Chioccioline

Ballarak

Le Eccellenze

Alveria

Epica

La Compagnia Del Fermento

Yblon

Filiera

Baroni

Locali Eccellenti

Ballarak – Palermo

Beer Bang – Messina

Etimué – Acireale (CT)

GlamourHoppe Bier Café – Catania

Mosaik – Catania

Noroc – Palermo

Toscana

Le Chioccioline

Birrificio del Forte

Cantina Errante

La Diana

Le Eccellenze

Brasseria della Fonte

Brùton

Calibro 22

Chianti Brew Fighters

Degged

La Stecciaia

Piccolo Birrificio Clandestino

Filiera

La Stecciaia
Podere Fatucchio
Podere La Berta
Poggio Rosso
La Diana
Cantina Errante Sidro

Locali Eccellenti

Archea Brewery – Firenze
La Torre del Luppolo – Pisa

Trentino-Alto Adige

Le Chioccioline

Appleblood
Batzen
Floribunda

Le Eccellenze

Barbaforte
Impavida
Rethia
Guggenbräu
Monpiër de Gherdëina
Paladeus

Filiera

Birra di Fiemme
Guggenbräu

Locali Eccellenti

Fuori Stile – Riva del Garda (Tn)
Leno Klandestino – Rovereto (TN) [per sidro]

Umbria

Le Chioccioline

Birra dell'Eremo
Birra Perugia

Le Eccellenze

Altotevere

Filiera

Mastri Birrai Umbri

Locali Eccellenti

Elfo Pub – Perugia

Valle d'Aosta

Le Eccellenze

Les Bières du Grand St. Bernard

Maley

Veneto

Le Chioccioline

Mastino

Ofelia

Siemàn

Le Eccellenze

32 Via dei Birrai

Birrificio Estense

BirrOne

Crak

La Villana

Lucky Brews

Filiera

Laorno

Perkè

Sorio

Siemàn

Sidro Vittoria

Locali Eccellenti

Donkey Pub – Albaredo di Veduggio (Tv)

Taverna del Porto – Padova

The Drunken Duck – Le Più Meglio Birre – Quinto Vicentino (Vi)

—

Le Chioccioline sono quelle aziende che ci piacciono in modo speciale, quelle che – secondo i curatori – sono le migliori d'Italia, che esprimono una forte identità produttiva e che rendono la scena nazionale una delle più interessanti a livello mondiale.

Le Eccellenze sono quelle aziende che esprimono un'elevata qualità media su tutta la produzione.

La Filiera, cui è stato dedicato un nuovo premio per segnalare l'impegno di quei birrifici che si dedicano con particolare attenzione alla produzione delle materie prime.

Locali Eccellenti è il premio assegnato agli indirizzi che si distinguono per la selezione e il servizio delle birre e per l'accoglienza.