

Parte da Brescia il viaggio della Guida alle birre d'Italia 2025 di Slow Food Editore

23 Aprile 2024

di Redazione



BRESCIA – È la più importante guida del settore brassicolo artigianale in Italia. La *Guida alle birre d'Italia* pubblicata da Slow Food Editore sin dal 2008, ogni due anni presenta ad appassionati, addetti ai lavori e al mondo dei consumatori più in generale un quadro della migliore produzione nazionale, assegnando premi e riconoscimenti ai migliori birrifici, alle birre più apprezzate dagli autori della guida, ai sidri più buoni e ai locali eccellenti dove berle e comprarle.

Il palcoscenico della presentazione nazionale della nona edizione della Guida alle birre d'Italia sarà la Città di Brescia: promossa dal Comune di Brescia e in partnership con MO.CA-Centro

per le nuove culture, Slow Food Editore e la Condotta Slow Food TerreAcque Bresciane hanno organizzato una due giorni di iniziative che ruotano attorno al mondo della birra artigianale e che vedranno protagonisti, a fianco degli autori della guida, i migliori produttori italiani con le loro etichette più iconiche e rappresentative.

Si partirà venerdì 24 maggio alle 11 all'Auditorium San Barnaba con la presentazione vera e propria del libro: i curatori della guida, Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni, racconteranno la nuova edizione della pubblicazione e consegneranno i riconoscimenti ai birrifici segnalati con la Chiocciola e a quelli premiati con l'Eccellenza, ai migliori produttori di sidro e ai locali che spiccano per l'alta qualità della proposta birraria (ingresso su invito).

Il programma proseguirà venerdì pomeriggio alle 16 a MO.CA con un workshop tecnico dedicato ai produttori e incentrato sul tema della fermentazione, processo alla base della produzione di birra.

Sempre a MO.CA, alle 19, si terrà l'incontro Turismo birrario. Una nuova prospettiva per il futuro del settore. Un dialogo con **Gabriele Navoni, Alberto Calderoni e Luca Grandi**, autori di *Turismo Birrario: guida per viaggiatori in fermento* (Edizioni LSWR), e **Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni**, autori de *Il Piacere della Birra* e *I Paesi della Birra - Belgio* (Slow Food Editore).

Sabato 25 maggio il programma si arricchirà di altri due appuntamenti: alle 11 e alle 16 a MO.CA un incontro divulgativo dedicato ai neofiti e ai curiosi, durante il quale Eugenio Signoroni, curatore della guida di origine bresciana, racconterà la storia della birra e spiegherà come si produce e quali sono le sue peculiarità, guidando i partecipanti alla scoperta di questa bevanda antichissima e ancora molto moderna (ingresso gratuito su accredito); alle 15 e alle 17, presso i locali Birralab, La Pulce, Spine e Taverna di Paola, avranno luogo quattro Laboratori del Gusto che daranno la possibilità di assaggiare alcune tra le migliori birre e i migliori sidri d'Italia, in abbinamento ai prodotti del Mercato della Terra di Padernello (ingresso a pagamento su prenotazione).

Sia venerdì 24 che sabato 25 vi sarà inoltre la possibilità di assaggiare le birre dei birrifici premiati. I locali Birralab, La Pulce, Spine e Taverna di Paola proporranno infatti un eccezionale giro d'Italia della birra artigianale: per tutto l'orario di apertura i quattro locali ospiteranno le birre più rappresentative dei birrifici premiati dalla guida, un'occasione per assaggiare prodotti diversi per stili, territorio di produzione e caratteristiche.

Per il programma dettagliato e per le iscrizioni agli appuntamenti su prenotazione visitare blog.slowfoodeditore.it.

Oggi, la sala danze al MO.CA di Brescia, ha ospitato la presentazione del programma delle due giornate bresciane del 24 e del 25 maggio dedicate alla birra. Nel suo intervento l'assessore alle Attività Produttive e al Turismo **Andrea Poli** ha evidenziato come «ospitare la presentazione della nona edizione della *Guida alle birre d'Italia* costituisce, per Brescia, un privilegio e un onore. Non solo perché stiamo parlando di una guida di grande prestigio, riferimento per il settore brassicolo artigianale italiano, ma anche per la storia della nostra città. Brescia, infatti, ha visto nascere la Wührer, la più antica fabbrica di birra italiana, e, in provincia, numerosi sono i birrifici di eccellenza, che arricchiscono l'offerta di prodotti artigianali di qualità. Non posso quindi che augurare, a tutti noi, che questa fruttuosa collaborazione continui e che il percorso di tutela del patrimonio agro-alimentare locale, iniziato con l'istituzione della Denominazione Comunale (De.co.), ci permetta di valorizzare le grandi risorse di valore identitario, culturale, storico, economico e turistico del nostro territorio».

Quella di Brescia non sarà una semplice presentazione della Guida ma “rappresenta un'occasione unica per tutti gli appassionati di scoprire il meglio dell'Italia Birraria secondo Slow Food – ha sottolineato Eugenio Signoroni, curatore della Guida alle birre d'Italia -. Porteremo, infatti, a Brescia, città che con la birra ha uno storico legame, alcuni dei migliori produttori di birra e di sidro con i loro prodotti che, grazie alla sinergia con i locali della città, potranno essere gustati durante alcuni laboratori e nelle serate di venerdì 24 e sabato 25. La presentazione sarà però anche un momento per riflettere sull'intera filiera della birra, dalla produzione delle materie prime fino alla somministrazione e alla vendita della bevanda finita”.

Un ruolo centrale nell'organizzazione della presentazione è svolto dalla delegazione locale dell'associazione della chiocciola: “La Condotta Slow Food TerreAcque Bresciane – sottolinea il suo presidente **Lorenzo Econimo** – è onorata di poter ospitare nel proprio territorio la presentazione nazionale della Guida alle birre d'Italia. La provincia di Brescia è un luogo che ha dato moltissimo a Slow Food, sin dalle origini dell'associazione. Poter portare un'iniziativa nazionale è una grande opportunità per far conoscere il territorio e le sue peculiarità gastronomiche. Abbiamo coinvolto alcune realtà della città e i produttori del Mercato della Terra di Padernello per creare, insieme a Slow Food Editore, un programma che potesse essere interessante sia per i birrifici, i produttori di sidro e i locali recensiti nella Guida, che per soci Slow Food e appassionati che arriveranno da altre province e potranno conoscere Brescia e le sue proposte”.