

BIRRIFICIO ANBRA DELL'AQUILA NELLA GUIDA "BIRRE D'ITALIA" DI SLOW FOOD

11 Aprile 2018



L'AQUILA - Un 2018 ricco di soddisfazioni per il primo birrificio della città dell'Aquila, l'Anonima brasseria aquilana (Anbra), che all'alba della pubblicazione della guida *Birre D'Italia 2019* di Slow Food ha ottenuto due menzioni, una nella sezione Birre Quotidiane con la Pilsner (bionda, 4,7% Vol.), ed una tra le Birre Slow, con la pluripremiata SpecialRed (ambrata, da 5,6% Vol.).

La prestigiosissima guida, che esce ogni due anni, ha già dato spazio alle birre aquilane nella passata edizione, premiando la Black Diamond e la Weizen, rispettivamente nelle categorie Grandi Birre e Birre Quotidiane.

Lo scorso febbraio, durante la kermesse BeerAttraction di Rimini, sono state premiate altre due creazioni del mastro birraio **Luca Marcotullio**: LaBlanche (1° classificata, la birra di

categoria Blanche più buona d'Italia) e la D'OroRosso, aromatizzata allo zafferano (3° posto).

Nato nel 2011, il birrificio Anbra è arrivato a produrre ben nove diversi stili di birra, principalmente a bassa fermentazione.