

Settimana della Birra Artigianale 2017

Author : La Redazione

Categories : [Eventi birra](#)

Date : 06/03/2017



Si avvicina

l'appuntamento con la Settimana della Birra Artigianale, l'evento nato per promuovere la birra di qualità su tutto il territorio nazionale. La manifestazione si terrà da lunedì 6 a domenica 12 marzo e coinvolgerà centinaia di soggetti che daranno vita ad una miriade di iniziative dedicate alla birra artigianale: degustazioni, promozioni, cene con abbinamenti, visite a birrifici, presentazioni di nuove birre, mini festival e molto altro ancora.

Protagonisti saranno tutti i soggetti che quotidianamente lavorano con i prodotti dei microbirrifici

italiani e stranieri. Quest'anno anche alcuni ristoranti e chef di prestigio si cimenteranno con la birra artigianale, come ingrediente dei loro piatti o come protagonista di inusuali abbinamenti e corsi di cucina. Per l'edizione 2017 inoltre, la manifestazione può contare su due prestigiosi official sponsor: all'azienda VDGLASS, con il suo calice da degustazione di birra Crafty, si affianca CRAFT BEER ITALY, la conferenza e mostra per tecnologie, materie prime e marketing in programma a novembre.

Come gli altri anni la partecipazione alla Settimana della Birra Artigianale è totalmente gratuita. Chiunque proponga o promuova la birra artigianale può aderire: quindi non solo pub e birrifici, ma anche beershop, ristoranti, bistrot, enoteche, associazioni di settore, siti di e-commerce, ecc. I soggetti aderenti dovranno lanciare almeno una promozione oppure organizzare almeno un evento dedicato alla birra di qualità nei sette giorni della manifestazione. L'adesione è molto semplice e può essere effettuata online direttamente sul sito www.settimanadellabirra.it.

La Settimana della Birra Artigianale è un'idea del blogzine Cronache di Birra (www.cronachedibirra.it) nata con la finalità di sostenere un settore in forte ascesa.

La manifestazione si rivolge sia agli appassionati sia ai semplici curiosi e in generale a chiunque voglia sfruttare un'occasione unica per conoscere meglio le meraviglie brassicole dei produttori artigianali. Lo scorso anno è stato sfiorato un totale di 800 aderenti e sono stati proposti 616 eventi e 441 promozioni: l'obiettivo per il 2017 è di superare queste importanti cifre.

Tantissimi gli appuntamenti in tutta Italia, di cui citiamo alcuni tra i più interessanti. A Bolzano, l'11 marzo è in programma la visita al birrificio Batzen Brau organizzata dall'associazione Birrando si impara. A Bergamo, per tutta la settimana, la Vineria Cozzi propone Un boccone e...tutta birra!, aperitivo con gli assaggi della vineria e le birre di Hammer, birrificio artigianale bergamasco. Il 10 marzo a Forlì al Barbeer è in programma Vento Forte tap takeover, una serata d'eccezione tutta dedicata al birrificio di Bracciano il cui birraio, Andrea Dell'Olmo, presenterà le sue produzioni. Tanti gli appuntamenti in Lazio, la regione che si dimostra sempre la più interessata al mondo della birra artigianale e la più prolifica nel proporre eventi e promozioni: il 6 marzo, in apertura della Settimana, Retrobottega – il ristorante in pieno centro fondato da Alessandro Mocchi e Giuseppe Lo Iudice che unisce la cucina d'autore, il rapporto diretto con gli chef e un'atmosfera informale e divertente – propone la cena-degustazione Where Beer Happens, dedicata agli abbinamenti tra piatti di alta cucina che giocano anche con gli ingredienti brassicoli, e le birre di Ritual Lab.

L'8 marzo tocca al "gemellaggio" tra due interessanti birrifici laziali - Hilltop e Jungle Juice – con la serata dedicata alle loro birre organizzata dal locale Twenty2.0. Il 9 marzo, invece, tutti a scuola di cucina alla birra con lo chef Daniele Usai – 1 stella Michelin al ristorante Il Tino, in una bellissima struttura alla marina di Fiumicino che ospita anche una attrezzata scuola di cucina – e le birre di Birradamare. L'11 marzo a Pescolanciano, in provincia di Isernia, il birrificio In Fucina propone la serata di degustazione Quando il gatto non c'è i topi ballano: anche se il birraio non sarà presente, il birrificio accoglierà i partecipanti per assaggiare le birre accompagnate da prodotti tipici molisani.





Come di consuetudine, l'apertura ufficiale della Settimana della Birra Artigianale sarà preceduta da una serata di "anteprima" a Roma: il Ballo delle Debuttanti. Domenica 5 marzo Luppolo Station, locale a tema birra nei pressi della Stazione Trastevere, ospiterà un grande evento dedicato a tutti coloro che condividono lo spirito dell'iniziativa, cogliendo l'occasione per svelare in anteprima assoluta tante birre inedite realizzate da altrettanti birrifici italiani che saranno svelati nei giorni precedenti sulla pagina Facebook della Settimana della Birra Artigianale

Dunque da lunedì 6 a domenica 12 marzo torna il grande evento italiano sulla birra artigianale. Gli aderenti alla manifestazione contribuiranno a valorizzare il lavoro di chi come loro crede nella produzione della birra, quella buona, e in un modo diverso di intenderla e raccontarla.

Cronache di Birra – www.cronachedibirra.it

E' un blogzine che dal 2008 offre una finestra quotidiana su quanto accade nel mondo della birra artigianale. Costantemente primo blog di settore in Italia secondo la classifica Teads, ospita contributi di esperti e analisi sull'evoluzione della scena brassicola italiana e internazionale.

Andrea Turco

Fondatore e curatore di Cronache di Birra, è giudice in concorsi nazionali e internazionali, docente e consulente di settore. E' tra i creatori del festival Fermentazioni e organizzatore della Settimana della Birra Artigianale.

Reporter Gourmet – La redazione