

## Dalla tradizione all'innovazione alla fiera di Rimini con Beer&Food Attraction

**Eventi - 05 febbraio 2020 - 12:05**



Tutto il meglio dell'offerta nazionale e internazionale di birre artigianali e speciali e del beverage si ritrova a Beer&Food Attraction dal 15 al 18 febbraio alla Fiera di Rimini di Italian Exhibition Group. Insieme ai grandi marchi e ai piccoli e medi birrifici, saranno decine gli eventi che renderanno irrinunciabile l'appuntamento riminese. A partire dalla 15° edizione della Birra dell'Anno, il concorso organizzato da Unionbirrai, dedicato alle migliori birre artigianali italiane. La cerimonia di premiazione è in programma sabato 15 febbraio 2020 alle 14.00, quando sarà annunciato anche il Birrificio dell'Anno. Nel corso di Beer&Food Attraction, Unionbirrai presenterà anche un nuovo portale dedicato al marchio Indipendente Artigianale [www.indipendenteartigianale.it](http://www.indipendenteartigianale.it), domenica 16 febbraio alle 16.00.

L'edizione 2020 del Concorso vede 302 birrifici artigianali per un totale di 2.145 birre iscritte, un 8% in più rispetto allo scorso anno. La loro valutazione è affidata a 108 giudici nazionali e internazionali: tra gli italiani molti sono i Beer Tasters, degustatori qualificati provenienti dai corsi Unionbirrai, mentre gli stranieri provengono da Paesi di tutta Europa, ma anche da oltreoceano, in particolare da Stati Uniti, Brasile, Messico e Paraguay.

Il pubblico potrà invece approfondire la propria cultura birraria attraverso degustazioni, brevi corsi su come servire la birra e sugli errori da evitare quando si produce, incontri con i birrai e talk dedicati alle novità del panorama italiano (Beer Arena, padiglione C3). Ne segnaliamo alcuni: 'Le follie del birraio', momento di incontro a caccia dei segreti dei mastri birrai (domenica e martedì); 'Nuove tendenze, nuovi stili, nuovi luppoli', la filiera della birra italiana raccontata attraverso il luppolo (domenica e lunedì); 'I segreti delle IGA', guida galattica per degustatori di IGA (domenica, lunedì e martedì), uno stile al 100% italiano. Tra le curiosità anche '5 modi per rovinare la birra' (domenica), una guida alla scoperta degli errori più comuni, dei comportamenti più sbagliati e qualche piccolo trucco per evitarli.

Molto attese anche le premiazioni dell'Accademia della Birra 2020, organizzate dalla rivista Il mondo della birra, che si svolgeranno all'interno del Beer Attraction Lab (padiglione

C5, lunedì alle 10,30). Il riconoscimento dedicato ai migliori locali specializzati che hanno dimostrato spirito imprenditoriale, passione autentica, grande attenzione nella scelta delle birre e nella tecnica di spillatura. Novità di questa edizione il premio **“Feste della birra”**, che vedrà assegnare un riconoscimento alle 15 migliori feste birrarie.

Torna anche il **“Premio Le donne della Birra”** (domenica alle 11), dedicato alla professionalità di publican e operatrici del settore distributivo per la loro preziosa attività in un contesto generalmente maschile. Sempre dedicato alle emozioni birrarie al femminile, la degustazione **“I sensi delle donne per la birra: dalla tradizione all'innovazione”** (sabato).