Beer Attraction 2018: i risultati della quarta edizione

Lo scorso 20 febbraio, si è conclusa a Rimini la fiera internazionale dedicata alle specialità birrarie, alle birre artigianali e al food per il canale Ho.re.ca.

Beer Attraction è una fiera che, in pochi anni, è diventata l'appuntamento di riferimento per il business del settore birricolo grazie all'esposizione di birre italiane ed estere abbinate ad eccellenze alimentari presenti nella sezione **Food Attraction**.

Beer Attraction 2018: CRAK Brewery di Campodarsego è il miglior Birrificio dell'anno.

Beer Attraction 2018

Organizzata da partner strategici come l'associazione di categoria **Unionbirrai**, **FIC** (**Federazione Italiana Cuochi**), ICE, Italian Trade Agency, Italgrob e Italian Exhibition Group-Fiera di Rimini, la kermesse ha presentato un format originale e dinamico con l'esposizione delle merceologie e delle filiere dedicate all'Ho.re.ca.

La 13 esima edizione del concorso Birra dell'Anno

All'interno di Beer Attraction si è svolta la 13esima edizione del **concorso Birra dell'Anno** che ha visto quest'anno la partecipazione di **279 produttori e 1650 birre**, circa il 20% in più rispetto alla scorsa edizione.

La giuria, formata da 84 esperti del settore provenienti da tutto il mondo, ha selezionato le migliori cinque birre di ogni categoria, 41 quest'anno, a differenza delle 29 della passata edizione, riservando il podio per le prime tre in classifica e una menzione d'onore per la quarta e la quinta classificata.

I giurati di ben 19 Paesi e in particolare Europa (Regno Unito, Olanda, Spagna, Francia, Germania, Austria, Finlandia, Belgio, Repubblica Ceca, Polonia, Bulgaria), ma anche USA,

Canada, Messico, Brasile ed Estremo Oriente (Giappone, Cina e Corea del Sud), hanno decretato come vincitore il birrificio **CRAK Brewery** di Campodarsego (PD). Il birrificio, con il migliore posizionamento delle tre birre in concorso, si è aggiudicato il titolo di miglior Birrificio dell'Anno.

Tra i vincitori del concorso molti ex allievi dell'Accademia DIEFFE

Larga partecipazione al concorso anche da parte degli ex allievi dell'**Accademia DIEFFE** di Noventa Padovana (PD), i quali sono entrati a pieno titolo nel palmares dei migliori produttori dell'attuale panorama brassicolo italiano.

DIEFFE, uno dei primi enti di formazione ad aver anticipato il boom della birra artigianale in Italia con la creazione del corso per Birraio Artigiano e il nuovo percorso di qualifica professionale per Beer Sommelier, conta ben 6 Birrai e due docenti con i rispettivi birrifici sul podio di Birra dell'Anno.

Alcuni premiati a Beer Attraction 2018.

Ecco i nomi degli allievi dell'Accademia DIEFFE, vincitori a Birra dell'Anno 2018:

Gianluca Giampalma – Birra dei Balordi (Birrificio Badalà) – Montemurlo (PO)
1° classificata Cat. 16 ÉPICÉ IPA con luppoli americani e Habanerochocolate

Luca Cordioli – BrewGruff – Verona
2° classificata Cat. 1 la sua PILSNER Pils

Lorenzo di Gregorio – Birra Bellazzi – Bologna

Menzione d'Onore Cat. 5 per CALABRIFORNIA California Common
Menzione d'Onore Cat. 25 per JANA Saison

Mirko Boggian – Birrificio Ofelia – Sovizzo (VI)
3° classificata Cat. 9 AMITABH English IPA
Menzione d'Onore Cat. 34 per LA LA BLEND Friut Ale ad alta fermentazione realizzata con l'impiego di lampone e lavanda

Marco Felisatti (23° edizione) – Birrificio DULAC – Galbiate (LC)
Menzione d'Onore Cat. 40 (IGA) per LA MURÙSA: Birra prodotta con uva di SYRAH

Lorenzo Serroni – THE LURE Birrificio Agricolo
Menzione d'Onore Cat. 32 per BIRD – Smoked Porter ad alta fermentazione

Tra i docenti primeggiano nelle rispettive "specialità":

Nicola Coppe – Asso di Coppe- BIRRIFICIO BIONOC – Mezzano (TN)
1° classificata Cat. 37 ALBICOPPE Friut Sour Ale
3° classificata Cat. 37 FORESTA NERA Oud Bruin Fruit Ale

e Filippo Bitelli – BIRRIFICIO STATALENOVE – Bologna
2° classificata Cat. 7 ALMAMATER Ambrata a bassa fermentazione.

Presentazione nuovi corsi dell'Accademia DIEFFE a Beer Attraction 2018

In occasione di BeerAttraction, DIEFFE ha presentato due nuovi percorsi di formazione per il 2018, resi possibili grazie all'introduzione di nuovi spazi didattici d'avanguardia come il **Laboratorio di Microbiologia e Analisi Sensoriale** e la **Sala della Spillatura**.

Presentazione nuovi corsi dell'Accademia DIEFFE a Beer Attraction 2018.

Il primo si terrà nell'apposita "Sala della Spillatura", Laboratorio Didattico per l'apprendimento delle diverse tecniche di spillatura maggiormente in uso; il secondo, interamente organizzato all'interno del Laboratorio di Microbiologia ed Analisi Sensoriale, verterà sulle tecniche di analisi della birra.

DIEFFE ha affiancato, con le proprie consulenze, alcuni tra i più conosciuti locali del territorio, come "***CRAK Brewery***" (per lo sviluppo della linea food della TapRoom), "***La Busa dei Brigant***i" Risto-Pub (per lo studio delle ricette delle loro Birre Agricole), fino a progetti internazionali come " ***TOP – taste of pasta Pty Ltd***" a Brisbane, Australia, ristorante italiano specializzato in pasta fresca abbinata a birra artigianale italiana, o ***Andritz Group*** multinazionale austriaca affiancata per la formazione del personale in occasione del suo ingresso nel mercato della produzione di impianti per la birrificazione.

Data di creazione
27/02/2018
Autore
amanda-arena