



Guida alle Birre d'Italia 2025, due giorni a Brescia con Slow Food Editore

Il 24 e il 25 maggio viene presentata la Guida che seleziona i migliori artigiani brassicoli italiani. Faranno da contorno all'evento, degustazioni, convegni e talk

La **Guida alle Birre d'Italia 2025**, edita da **Slow Food Editore** e giunta alla nona edizione, è protagonista di una kermesse a **Brescia** che, per due giorni, mette al centro la **filiera italiana della birra artigianale**.

«Un mondo che continua a essere una nicchia di mercato, – analizza **Eugenio Signoroni**, curatore della guida insieme a **Luca Giaccone** – certamente troppo piccola a livello numerico, ma che sempre più sta esprimendo valori di grande attualità e interesse».

Guida alle Birre d'Italia 2025: sono 49 i migliori artigiani e 101 le eccellenze



Dal **2008**, grazie a una rete di **101 collaboratori**, la Guida offre uno spaccato dell'Italia birraia. I **birrifici nazionali hanno superato quota 1000** ma nell'edizione 2025 del volume, in libreria da venerdì 24 maggio e sullo [store di Slow Food Editore](#), trovano spazio solo **511 realtà** – tra produttori di birra e di sidro – con **2767 etichette recensite** e 785 locali consigliati dove è possibile degustare o acquistare birra artigianale italiana.

Sono inoltre presenti i riconoscimenti assegnati dai curatori della guida: **49 le Chioccioline** (i migliori birrifici d'Italia, secondo la Guida), **101 con l'Eccellenza** (i birrifici che esprimono un'elevata qualità media su tutta la produzione) e **43 con il premio Filiera** (realtà che si dedicano con particolare attenzione alla produzione diretta delle materie prime), novità di questa edizione. [Qui tutti i riconoscimenti, regione per regione.](#)

I locali italiani dove bere buona birra

La Guida alle Birre d'Italia 2025 dedica ampio spazio anche a una guida nella guida, in cui i **locali migliori vengono distinti con due tipi di riconoscimenti**: eccellenti (sono 97 e si distinguono per la selezione e il servizio delle birre e per l'accoglienza) e **golosi** (96, con una proposta di cibo particolarmente curata).

Riflessioni sulla filiera

La novità dell'evento bresciano è una **tavola rotonda** che pone al centro del dibattito le criticità interne alla filiera brassicola, segnale di maturità di un settore che vuole crescere ancora in sinergia con il territorio e con un unico denominatore comune: la qualità dei prodotti.

«L'Italia non produce nemmeno un terzo del malto necessario ai propri birrifici – puntualizza **Luca Giaccone** – e ne importa più del doppio di quello che immette sul mercato. **Per il luppolo va anche peggio**, il nostro Paese nemmeno compare nelle statistiche internazionali. I birrifici potevano e dovevano affrontare questo limite e siamo contenti di poter registrare una diffusa sensibilità sul tema. **Siamo ancora molto lontani dalla filiera chiusa**, ma i tempi ci sembrano maturi per premiare quelle aziende che sull'argomento stanno facendo il difficile sforzo di cambiare le cose».



Il programma delle attività

Venerdì 24 maggio alle 11 presso l'**Auditorium San Barnaba** si inaugura la due giorni con la presentazione del libro ad opera dei suoi curatori, Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni, che consegneranno inoltre i vari premi e riconoscimenti.

Al **Mo.Ca.** (palazzo Martinengo Colleoni di Malpaga) **alle 16 e alle 17** si terranno due **workshop tecnici dedicati ai produttori** e incentrati sul tema della fermentazione e delle nuove tecnologie digitali in uso nel settore. Nella stessa struttura, **alle 19**, si terrà l'incontro **Turismo birrario. Una nuova prospettiva per il futuro del settore** 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, sempre al **Mo.Ca.**, viene dato spazio a un **incontro divulgativo sulla storia della birra**, come si produce e le sue peculiarità, tenuto da **Eugenio Signoroni**.

Non mancheranno le degustazioni, ubicate nei **5 Laboratori del Gusto** (presso i **locali Martha x Moca, Birralab, La Pulce, Spine e Taverna di Paola**) **alle 11, 15 e alle 17**, dove sarà possibile assaggiare le migliori birre e i migliori sidri d'Italia in abbinamento ai prodotti del Mercato della Terra di Padernello.

In entrambe le giornate, **sarà inoltre possibile assaporare 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 con la Chiocciola, offrendo l'occasione di assaggiare prodotti diversi per stili, territorio di produzione, caratteristiche.

Qui il programma dettagliato: blog.slowfoodeditore.it

Data di creazione

23/05/2024

Autore

redazione