



Guida alle Birre d'Italia 2027: Slow Food racconta la maturità della birra artigianale italiana

La storica pubblicazione di Slow Food Editore compie 18 anni e fotografa un settore sempre più maturo tra birrifici artigianali, sidro, nuove tendenze di consumo e filiere agricole italiane

La **Guida alle Birre d'Italia 2027** di Slow Food Editore raggiunge la maggiore età e celebra un doppio traguardo: diciotto anni di attività e dieci edizioni pubblicate. Un percorso che ha accompagnato, passo dopo passo, l'evoluzione della birra artigianale italiana raccontando un movimento nato senza grand clamore ma diventato una delle realtà più interessanti del panorama gastronomico nazionale.

L'edizione 2027 della guida sarà presentata **venerdì 29 maggio** alle ore 11 presso l'Auditorium della Camera di Commercio di Brescia, all'interno di una due giorni dedicata alla birra artigianale italiana tra degustazioni, cene tematiche e assaggi delle etichette premiate nei locali della città. La guida sarà disponibile in libreria dal 3 giugno e acquistabile sullo store di Slow Food Editore a partire dal 25 maggio.



Dalla nicchia al riconoscimento internazionale

Quando uscì la prima edizione, nel 2008, i collaboratori della guida avevano censito circa 200 birrifici italiani, recensendone 120. Oggi i numeri raccontano un comparto profondamente cambiato: **la nuova edizione descrive 522 realtà produttive**, comprese 54 aziende dedicate al sidro, e recensisce 2.825 etichette.

Un'evoluzione che, secondo **Luca Giaccone**, storico curatore della pubblicazione insieme a **Eugenio Signoroni**, testimonia la crescita culturale e produttiva del settore:

«Compie diciott'anni e festeggia dieci edizioni. Due traguardi molto importanti, che sottolineano un presidio costante di questo settore così dinamico. Basta sfogliare la prima edizione per capire quanto questo mondo sia cambiato. La Guida ha sempre avuto lo stesso obiettivo: raccontare birre e birrifici con attenzione, rispetto e passione».

A rendere peculiare il lavoro editoriale è soprattutto la **rete di 128 collaboratori distribuiti in tutta Italia**, chiamati non solo a degustare ma anche a monitorare territori, aziende e trasformazioni del comparto.

Il sidro cresce insieme alla birra artigianale

Da tre edizioni la guida dedica spazio anche al sidro, segmento ancora giovane in Italia ma in progressiva espansione sia sul piano produttivo sia su quello del consumo.

«È una sezione importante, che testimonia la capacità della guida di intercettare e valorizzare, con lungimiranza, fenomeni legati alle bevande fermentate», osserva **Giaccone**.

La presenza del sidro all'interno della pubblicazione conferma un ampliamento dello sguardo verso fermentazioni artigianali che sempre più spesso dialogano con il mondo gastronomico contemporaneo.

Italian Grape Ale e Italian Pils: la firma italiana della birra

Negli ultimi trent'anni la birra artigianale italiana ha costruito una propria identità che si è fatta apprezzare anche all'estero e, secondo Eugenio Signoroni, il settore ha raggiunto una maturità impensabile fino a pochi decenni fa:

«La birra artigianale italiana si è ritagliata un ruolo sempre più importante sia nella scena gastronomica nazionale sia in quella internazionale, dove è guardata con grande ammirazione per quello che è riuscita a costruire».

Tra gli elementi distintivi emergono soprattutto le [Italian Grape Ale](#) e le **Italian Pils**, due stili ormai riconosciuti a livello internazionale e nati proprio dall'approccio italiano alla birra: equilibrio, eleganza e forte relazione con il territorio.

Secondo Signoroni, il futuro passa anche attraverso lo sviluppo di una filiera agricola italiana dedicata a cereali e luppoli, ancora oggi uno dei temi più discussi dal comparto.

Le nuove tendenze: più donne e birre meno alcoliche

Attraversando le pagine della guida emergono anche alcune **trasformazioni culturali e produttive** destinate a incidere sul futuro del settore. Una delle più evidenti riguarda la **crescente presenza femminile nel mondo della birra artigianale**, soprattutto nei campi della comunicazione, della degustazione e della formazione.

«La presenza delle donne è ancora limitata nella gestione dei birrifici, che resta un mondo a maggioranza maschile», spiega **Federica Russo**, collaboratrice della guida e responsabile didattica dell'associazione Donne della Birra. «Ma tante ragazze stanno studiando per diventare birraie o degustatrici».

Un'altra tendenza significativa riguarda invece il **boom delle birre a bassa gradazione alcolica**. Sempre più produttori stanno infatti sviluppando etichette sotto il 4% vol., mentre la guida segnala addirittura 14 birre comprese tra 0 e 1% vol.

All'estremo opposto si colloca invece la *Birrasanta* del Birrificio del Forte, premiata come etichetta con la gradazione più elevata: 16,4% vol.

I numeri della Guida alle Birre d'Italia 2027

L'edizione 2027 racconta un panorama estremamente articolato:

- 522 aziende recensite, comprese 54 realtà dedicate al sidro;
- 2.825 etichette selezionate;
- 866 locali consigliati dove acquistare o degustare birra artigianale;
- 804 birre premiate come "Imperdibili";
- 51 birrifici insigniti della Chiocciola Slow Food;
- 117 aziende premiate con il riconoscimento Eccellenza;
- 69 realtà segnalate per il Premio Filiera;
- 126 locali premiati come Eccellenti;
- 121 locali riconosciuti come Golosi per la qualità dell'offerta gastronomica.

La pubblicazione brassicola di Slow Food continua, inoltre, a puntare sulla semplicità della consultazione attraverso simboli e schede intuitive in modo che sia comprensibile sia agli addetti ai lavori che a semplici appassionati che si avvicinano al mondo della birra di qualità.

La presentazione della nuova guida a Brescia

La presentazione ufficiale della *Guida alle Birre d'Italia 2027* si svolgerà a **Brescia venerdì 29 maggio** presso l'Auditorium della Camera di Commercio.

L'iniziativa rappresenta il preludio a una due giorni interamente dedicata alla cultura brassicola italiana, con degustazioni guidate, eventi gastronomici e appuntamenti nei locali cittadini dove sarà possibile assaggiare alcune delle birre premiate dalla guida.

Data di creazione

14/05/2026

Autore

ginevra-mao