



A ottobre l'appuntamento è a “EurHop, Roma Beer Festival”, il salone

internazionale della birra artigianale

Il meglio della tradizione birraria proposto insieme alle grandi novità italiane e internazionali: è questo lo spirito di “EurHop, Roma Beer Festival” che, confermandosi ancora una volta “il pub più lungo d’Europa”, dal 18 al 20 ottobre andrà in scena al Salone delle Fontane dell’Eur, a Roma. Due banconi lunghi 50 metri, con oltre 400 spine ciascuno, saranno a disposizione dei visitatori che potranno assaggiare stili diversi: dalle classiche Pale Ale, alle Pils, dalle Porter alle Stout, dalle Sour alle Bitter. A curare la selezione della kermesse, organizzata da Publigiovane Eventi, come ogni anno sarà Manuele Colonna, uno dei massimi esperti del settore birrario italiano.

LE NOVITA’ DELL’EDIZIONE 2024. Le tendenze birrarie cambiano costantemente, riflettendo da un lato i gusti sempre in evoluzione dei consumatori e dall’altro il desiderio dei birrai di sperimentare nuovi stili. In questa nuova edizione di “EurHop” c’è un ritorno alle birre meno amare: dopo anni di predominio delle IPA e delle sue derivate iper luppolate, sempre più produttori stanno riscoprendo le birre più tradizionali e beverine, che strizzano l’occhio a un pubblico più vasto mantenendo comunque un’altissima qualità. Tra le ricette più originali che sarà possibile degustare al festival, anche una birra che affonda le radici in un’antica tradizione del nord Europa: la Steinbier, realizzata utilizzando pietre incandescenti per portare il mosto alla giusta temperatura, un metodo che il Birrificio Sorio ha riscoperto portando in Italia una tecnica brassicola che unisce storia e innovazione creando un prodotto dal sapore complesso.

I GIOVANI PROTAGONISTI DEL SETTORE BIRRARIO ITALIANO. Il settore della birra artigianale sta attirando sempre più l’attenzione dei giovani imprenditori in Italia. In particolare la fascia d’età compresa tra i 25 e i 44 anni rappresenta oltre il 58% del totale degli imprenditori attivi in questo settore. Si tratta di un segnale importante: le nuove generazioni stanno contribuendo con entusiasmo e innovazione a questo mondo in continua evoluzione. Questo dimostra che l’attività birraria non è solo una tradizione radicata nel passato, ma un terreno fertile per nuove idee, nuove tecnologie e per l’affermazione di una cultura brassicola sempre più diversificata. Non solo: alla crescita economica si unisce la creatività imprenditoriale birrai italiani che permette di valorizzare i prodotti nostrani. “EurHop” rappresenta dunque un’opportunità per questi birrifici di farsi conoscere e dimostrare che la qualità e l’originalità delle loro birre sta superando quelle dei Paesi con una lunga tradizione brassicola; oggi infatti le loro birre targate Italia vengono apprezzate in tutto il mondo, e questo viene dimostrato dai numerosi premi conquistati nei festival nazionali e internazionali.

IL SACERDOTE-BIRRAIO E IL SUO BIRRIFICIO ‘SOCIALE’. Una sorpresa in questa edizione di “EurHop” sarà la partecipazione di Padre Daniele Randazzo, sacerdote e mastro-birraio, che con il Birrificio Due Fusti ha dato vita a un vero progetto comunitario coinvolgendo i ragazzi della periferia romana di Primavalle, dove lui è parroco: “Ho unito la mia passione per la birra, le ricette tradizionali e un’opportunità sociale per i giovani del quartiere – spiega – e così è nato il birrificio”. Le sue birre ispirate alla tradizione monastica segnano un ritorno alle origini, un richiamo alla vita nelle abbazie dove per secoli i monaci hanno custodito antiche ricette. “Ho sempre amato la birra e la pallacanestro” racconta Padre Randazzo “e infatti dopo le partite la tappa al pub era immancabile. Col tempo mi sono ispirato alla tradizione francescana: San Francesco ci invitava a combattere l’ozio facendo qualcosa di artigianale e così ho iniziato a produrre birra in casa come homebrewer. Poi è nato il birrificio, che coinvolge tantissimi giovani”. Le sue birre, con gradazioni alcoliche importanti, sono ispirate proprio alle ricette dei monasteri: “Durante i periodi di digiuno i monaci dovevano comunque lavorare e le birre con alta gradazione fornivano loro sostegno. Le Dubbel, le Tripel e le Imperial Stout rievocano infatti quel legame tra spiritualità e artigianalità”, ha spiegato.

[Read More](#)
