

GUIDA ALLE BIRRE D'ITALIA 2023

GUIDE SLOW

Formato 12x19,6 cm
Brossura con bandelle
Pagine 624
Prezzo 19,50 euro
EAN 9788884997418
CM 51591A

COMPLETA

AFFIDABILE

IMMEDIATA



La grande squadra di esperti e appassionati assaggiatori che contribuiscono alla redazione del **più importante e autorevole lavoro dedicato alla birra italiana** si è rimessa in moto per raccontare il meglio della scena brassicola nazionale.

Anche in questa edizione saranno narrate le storie di birrai e birrifici, descritte le caratteristiche degli impianti produttivi e le birre più interessanti tra le migliaia prodotte nel nostro Paese. **Chiocciole ed Eccellenze saranno assegnate ai produttori che si distinguono per identità e qualità, mentre un nuovo riconoscimento sarà attribuito ai locali che sanno promuovere al meglio la birra artigianale.**

Accanto ai birrifici e alle birre, infatti, *Guida alle birre d'Italia 2023* torna a segnalare **oltre 700 locali tra pub, pizzerie, osterie, bar, enoteche e beershop** dettagliandone il numero di spine, l'offerta gastronomica e l'atmosfera.

Da quest'anno **ogni birra sarà descritta anche attraverso poche e semplici parole chiave** e quelle premiate saranno catalogate in **liste tematiche – quotidiane, da divano, da abbinamento** – per aiutare chi legge a scegliere il prodotto giusto per ogni momento.

Oltre alle birre, l'edizione 2023 apre ai migliori produttori di sidro nostrani, una realtà sempre più importante che merita di essere segnalata.

I CURATORI



LUCA GIACCONE

Cuneese, bibliotecario, la passione per la birra esplode con la nascita del movimento artigianale italiano, nella seconda metà degli anni Novanta. È giudice in competizioni internazionali e collaboratore di periodici, tra gli altri *Fermento birra*.



EUGENIO SIGNORONI

Bresciano di nascita, piemontese di adozione. Laureato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dal 2010 cura *Osterie d'Italia* e, sempre in ambito brassicolo, si è occupato de *Il piacere della birra*.