

Roma Beer Festival : il salone internazionale della birra artigianale

domenica, 27 ottobre 2024



di *Alessandra D'Annibale*

Dal 18 al 20 ottobre al Salone delle Fontane dell'Eur si è svolto il Festival Internazionale della birra EurHop 2024, con 800 birre artigianali in degustazione

Confermandosi ancora una volta “il pub più lungo d'Europa”, Eurhop 2024 si è svolto lungo due banconi ciascuno di 50 metri, con oltre 400 spine ciascuno, dando ai visitatori la possibilità di 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 è stato **Manuele Colonna**, uno dei massimi esperti del settore birrario italiano.

Considerato che le tendenze birrarie cambiano costantemente, riflettendo sempre di più i gusti in evoluzione dei consumatori, in questa nuova edizione di “EurHop” c'è stato 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 è stato 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.

Una sorpresa in questa edizione di EurHop2024 è stata 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”.

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. EurHop 2024 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.



