

IL BIRRIFICIO DI PEDROBBA VINCE IL PREMIO ECCELLENZA

32 Via dei Birrai, qualità garantita

Il riconoscimento è stato attribuito dalla Guida alle birre d'Italia di SlowFood

L'eccellenza non è tanto – o non è solo – nell'exploit del momento, ma nella costanza della qualità. Così 32 Via dei Birrai - il birrificio artigianale nato nel 2006 in Veneto, a Pederobba, per volere di tre amici, Loreno Michielin, Fabiano Toffoli e Alessandro Zilli, che decisero di unire forze, ingegni imprenditoriali e passione per la natura scegliendo di andare controcorrente: proporre birre italiane di altissimo profilo e con filiera basata su logiche eco-compatibili – ha sempre fatto della stabilità dei processi produttivi uno dei propri fiori all'occhiello: logiche artigianali sì, insomma, ma innestate in un solido sistema che consentisse di poter sempre garantire un livello straordinario. Non è un caso quindi che proprio in queste ore 32 Via dei Birrai abbia conquistato il premio Eccellenza attribuito dalla prestigiosa Guida alle Birre d'Italia di Slow Food.

Il riconoscimento è stato annunciato durante la presentazione dell'edizione 2025 della Guida, la nona in assoluto, che si è tenuta a Brescia, presso l'Auditorium San Barnaba. La Guida alle Birre d'Italia è la più importante pubblicazione sulla produzione brassicola italiana di eccellenza, firmata

da Slow Food Editore; l'uscita del volume è stata l'occasione per radunare i migliori birrai d'Italia e per fare un punto della situazione sullo stato di salute del settore, sempre estremamente dinamico e vivace.

Per 32 Via dei Birrai il premio Eccellenza non è invero una novità: già da tempo – la Guida viene pubblicata ogni due anni, la prima edizione è uscita nel 2008 – l'azienda con sede a Pederobba (Trevi- so) riceve regolarmente allora da Slow Food per la qualità estrema delle sue birre.

Proprio quello che si proponevano fin dall'inizio i tre soci amici, Loreno Michielin, Fabiano Toffoli e Alessandro Zilli: «Quando cominciammo, quasi 20 anni fa, già la Penisola pullulava di tanti microbirrifici. Ma era tutta un'improvvisazione... sorsi a caso! Perché la birra non perdona: specie in quella ad alta fermentazione com'è la nostra, non puoi sbagliare nulla; il buon birrificio deve fornire uno standard, una costanza di qualità. Il sapore e la persistenza devono essere sempre uguali nel tempo, altrimenti il consumatore rimane deluso». La costanza era appunto l'obiettivo principale dei tre fin dal tempo di quelle chiacchiere al bar da cui



Loreno Michielin, Fabiano Toffoli e Alessandro Zilli con "32 Via dei Birrai hanno conquistato il premio Eccellenza attribuito dalla prestigiosa Guida alle Birre d'Italia di Slow Food"

tutto è scaturito: riuscire insomma a proporre una birra d'eccellenza, studiata e realizzata con la cura che solo un'impresa di dimensioni contenute può garantire, ma facendo sì che l'asticella del sapore rimanesse là, fissa in alto, senza svariare. Missione compiuta.

La Guida 2025 alle Birre d'Italia di Slow Food, curata da Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni, racconta il meglio della scena brassicola italiana. Que-

st'anno sono ben 511 le aziende segnalate e raccontate, di cui 49 premiate con la Chiocciola, 101 con l'Eccellenza e 43 con l'inedito Premio filiera, che valorizza l'autoproduzione delle materie prime. E sono 2634 birre assaggiate e descritte dagli oltre 100 collaboratori sparsi su tutto il territorio nazionale. 32 Via dei Birrai, produce otto tipi diversi di birre, ognuno caratterizzato da uno specifico colore nell'iconica etichetta.