ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Presentata la nuova guida alle Birre d’Italia di Slow Food: premi per le eccellenze abruzzesi

23 Maggio 2024



Il prossimo 24 e 25 maggio sarà presentata la nuova edizione della guida alle birre d’Italia pubblicata da Slow Food editore, con eventi speciali a Brescia che includono convegni, talk, degustazioni e incontri con i birrai per esplorare e apprezzare il mondo della birra artigianale italiana.

Slow Food ha anche annunciato i vincitori di quest’anno, tra cui diversi birrifici e etichette abruzzesi, oltre ad uno nel territorio di Pescara.

Nella guida del 2025 sono inclusi 511 produttori di birra e sidro, con recensioni di 2767 etichette e segnalazioni di 785 locali dove è possibile gustare o acquistare birra artigianale italiana.

Passando ai premi e alle aziende riconosciute, sono stati conferiti vari riconoscimenti: le chiocciole alle migliori birre d'Italia, le eccellenze alle aziende che si distinguono per la qualità della produzione, il premio filiera per i birrifici che si dedicano alla produzione delle materie prime, e infine i locali eccellenti per la loro selezione di birre e servizio.

Tra i premiati nel territorio di Pescara, Almond '22, situata a **Loreto Aprutino**, è stata premiata con la chiocciola.

Ecco le aziende abruzzesi premiate, suddivise per categoria di riconoscimento:

Le Chiocciole:

Almond '22
Opperbacco

Le Eccellenze:

Anbra
Bibibir
Delphin
Fermento Marso
Humus
La Casa di Cura

Filiera:

Birrificio Maiella
Delphin

Locali Eccellenti:

Old Sponge – Alba Adriatica (TE)