Italia prima al prestigioso Brussels Beer Challenge 2018

diociottozerouno-1-f8e4c005

Il birrificio artigianale **Diciottozerouno** di Oleggio Castello (No) ha ottenuto l'importante riconoscimento al concorso internazionale **Brussels Beer Challenge 2018** con la sua birra "**OCRA**", premiata con la medaglia d'oro nella categoria "Modern Saison", ma soprattutto ha ottenuto il premio "Rivelazione Internazionale", che viene assegnato alla birra giudicata "la migliore della gara".

Il Brussels Beer Challange è una competizione di livello internazionale che ha l'intento di **promuovere una cultura della birra di qualità**, e anche di fornire ai produttori una piattaforma di promozione e scambio. Le birre vengono suddivise in categorie e assaggiate da esperti competenti e di fama internazionale, che assegnano una medaglia d'oro, d'argento e di bronzo alle birre migliori per ogni categoria. Quest'anno hanno partecipato al Premio 1.500 birre provenienti da birrifici di tutto il mondo che sono state valutate da più di 80 giudici.

Il birrificio Diciottozerouno è una piccola ma solida realtà nata nel 2014, e produce birra a Oleggio Castello, in provincia di Novara, in un antico cascinale ristrutturato, tipico della zona. Il birrificio è socio di **Unionbirrai**, l'associazione dei birrifici artigianali indipendenti. I soci del birrificio Diciottozerouno sono **Davide Sica**, di Milano, e **Marco Bonfà**, di Novara *(nella foto al momento della premiazione)*.

"E' un onore per noi aver ricevuto questo riconoscimento e una grandissima soddisfazione aver vinto proprio con uno degli stili più rappresentativi del Belgio, lo stile **Saison**", ha dichiarato Marco Bonfà. "Davide era incredulo quando abbiamo ricevuto la notizia: ho dovuto costringere l'organizzazione del Premio a mandarci una e-mail certificata per convincerlo che fosse vero!".

La birra OCRA aveva già ottenuto una menzione d'onore al concorso "**Birra dell'Anno 2018**", il concorso italiano più conosciuto del settore. Il birrificio Diciottozerouno è in perenne "open-day": Davide e Marco in persona sono sempre felici di far visitare la produzione agli appassionati, che possono assistere anche al momento della produzione della birra.