Premio Cerevisia, premiate Sister Ale e Hella Hop del Birrificio agricolo 2 Sorelle

20250715160538cerevisia25-204-6d8cfbff

Medaglia d'oro per **Sister Ale** e medaglia d'argento per **Hella Hop** del **Birrificio Agricolo 2 Sorelle di Santo Stefano Belb**o, nelle Langhe. Le due birre sono state premiate nella dodicesima edizione del **Premio Cerevisia**, rispettivamente nelle categorie **"Saison" e "I.P.A.".** Le due referenze sono state selezionate tra le **140 birre finaliste provenienti da 27 regioni italiane, analizzate dal CERB Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra di Perugia e degustate da una giuria qualificata.**

Riservato alle birre di qualità ottenute da birrifici italiani, il concorso valorizza le birre nazionali e sostiene gli operatori del settore a commercializzare il proprio prodotto all'interno del mercato globale.

«*Siamo orgogliose di questo riconoscimento che premia il nostro impegno, la nostra passione e la qualità delle materie prime coltivate direttamente nei nostri campi* - dichiarano in una nota stampa **Federica ed Elisa Toso, sorelle fondatrici del Birrificio Agricolo 2 Sorelle** -. *Essere selezionate e premiate tra tante realtà italiane è per noi un grande stimolo a continuare a investire sull'innovazione e sulla tradizione agricola che ci contraddistingue*».

LE REFERENZE DEL BIRRIFICIO AGRICOLO 2 SORELLE

Attivo dal 2011, il Birrificio Agricolo 2 Sorelle produce birre agricole utilizzando **orzo e luppolo coltivati direttamente nei propri terreni**. La produzione dell'azienda unisce la cura artigianale con un forte legame con il territorio, proponendo sei principali referenze: **Naif, Wahida, Hella Hop, Sister Ale, Amber e Special.**

«*Per noi la birra artigianale è prima di tutto un prodotto agricolo, profondamente legato al territorio* - spiega **a Mixerplanet Federica Toso** -. *Cerchiamo di essere il più possibile autosufficienti e sostenibili: coltiviamo orzo e luppolo, utilizziamo un impianto fotovoltaico, una caldaia a biomassa*

legnosa e un sistema di depurazione per i residui della produzione. Quando non possiamo usare materie prime nostre, ci affidiamo ad altre aziende agricole o a fornitori italiani, sempre con l'obiettivo di rimanere ancorate alla filiera locale e alla qualità».

Naif è una **Italian Ale** leggera e dal profilo semplice, con una gradazione alcolica pari al 4,6%. È prodotta con malto d'orzo coltivato nei campi dell'azienda, in prevalenza malto pils, con una piccola quota di malto monaco per una maggiore complessità. Dal 2023 è iniziato anche l'impiego di luppoli coltivati direttamente dal birrificio.

«***Wahida** è la nostra blanche da 5,1% vol, realizzata con una combinazione di malto d'orzo, frumento e avena. La speziatura con coriandolo e scorze di agrumi le conferisce un carattere fresco e aromatico. **Hella Hop**, invece, è una American IPA in cui utilizziamo la tecnica del dry hopping: i luppoli vengono aggiunti anche in fase di fermentazione alcolica, per esaltare note tropicali e resinose, tipiche dello stile e ideali per una birra estiva*», chiarisce la fondatrice.

Sister Ale è una farmhouse ale ispirata alla tradizione contadina delle Fiandre, nata come prima birra del birrificio. Con una gradazione alcolica del 5,9%, viene prodotta con malto d'orzo e luppoli coltivati in proprio. È uno stile storicamente legato all'agricoltura, pensato per sostenere e dissetare i lavoratori nei campi durante la stagione calda.

«***Amber** è una birra in stile Bière de Garde, ispirata alle farmhouse ales del nord della Francia: scura, dal colore rosso intenso e con una gradazione alcolica di 7,5%, è pensata per essere bevuta fredda, pur essendo adatta anche all'invecchiamento. **Special**, infine, è la nostra Belgian Strong Ale da 7,7% vol, strutturata e intensa, realizzata esclusivamente con malto pils e luppoli coltivati nei nostri terreni*», continua Toso.

Tutte le referenze **sono disponibili in bottiglia da 33 cl, mentre Amber, Sister Ale e Special sono disponibili anche nel formato da 75 cl.** La distribuzione è gestita direttamente dal birrificio, con vendita rivolta al settore horeca attraverso una rete di agenti e grossisti.

COLLABORAZIONI E DISTILLATI

Oltre alla gamma di birre agricole, il birrificio porta avanti collaborazioni e produzioni speciali che valorizzano ulteriormente il legame con il territorio e le sue materie prime. Tra queste, la birra **Enkir** nasce dalla collaborazione con il **Mulino Marino di Cossano Belbo**, che ha riscoperto e recuperato un antico cereale, l'enkir, considerato un "piccolo farro".

«*Utilizziamo questo cereale non maltato in abbinamento al nostro malto d’orzo per ottenere una birra unica, classificata come specialty grain ale. È disponibile esclusivamente nel formato da 75 cl*.», aggiunge la fondatrice.

Accanto alla produzione brassicola, il birrificio ha avviato anche una linea di **distillati. Peters Hopfen** è un’acquavite di birra ottenuta dalla referenza Special, che viene inviata ancora fresca in distilleria per essere lavorata. «*La birra viene distillata e trasformata in un distillato trasparente e pulito, imbottigliato in bottiglie da 0,5 litri, confezionate in astuccio, pensato per chi cerca un prodotto agricolo originale e di carattere*», conclude Toso.

Infine, per l’autunno, è previsto il lancio di un nuovo progetto: la prima produzione di **whisky della casa**, attualmente in fase di affinamento.