Modica: unico "Birrificio dell'anno" secondo Bibenda

birra-tari-6dc7c9b2

È di Modica l’unico birrificio siciliano che potrà vantare il titolo di “Birrificio dell’anno”. Bibenda, la famosa guida realizzata dalla Fondazione Italiana Sommelier, ha infatti assegnato i vari riconoscimenti destinati ai miglior vini, alle migliori grappe, ai migliori oli, alle migliori birre e ai migliori ristoranti d’Italia. Tra questi c’è appunto il birrificio di Modica che produce la Birra Tarì, una delle migliori birre artigianali ormai divenuta prodotto d’eccellenza con una distribuzione che va anche fuori dalla Sicilia. Da Bibenda arrivano dunque non solo i “cinque boccali”, che indicano la qualità e la bontà della birra prodotta a Modica, ma anche il riconoscimento superiore ed aggiuntivo di “Birrificio dell’anno”.

La guida 2016, alla sua 18esima edizione e da quest’anno anche online, sarà ufficialmente presentata a Roma il prossimo 21 novembre nel corso di una serata che si trasformerà in cerimonia per la consegna dei vari riconoscimenti. Un’opera editoriale da tre milioni di copie vendute e che in Italia si pone come strumento formidabile per il turismo di settore poiché si ha sempre sottomano il meglio della realtà enogastronomica italiana, con il particolare della regione o del paese che si sta visitando. Diretta da Franco M. Ricci, presidente di Fondazione Italiana Sommelier, di Worldwide Sommelier Association e direttore di Bibenda, la “Guida ai migliori vini, grappe, oli, birre e ristoranti d’Italia” è curata da Paola Simonetti, con una squadra composta da 40 collaboratori, tutti sommelier.

Dunque un nuovo prestigioso riconoscimento per Birra Tarì che già nei mesi scorsi, con la sua “Trisca” era arrivata sul podio della miglior birra dell’anno nel concorso di Unionbirrai nella categoria “spezie e cereali, alta e bassa fermentazione”.

«Un riconoscimento che proviene da tecnici ed esperti del settore come i componenti della Fondazione Italiana Sommelier – spiegano da Birra Tarì – e che naturalmente ci inorgoglisce e ci regala molte soddisfazioni per il continuo lavoro che svolgiamo anche nel miglioramento delle nostre produzioni. La birra artigianale in Italia si sta sempre più affermando e facendo strada, con dati sempre crescenti e con i consumatori che scelgono i prodotti di qualità, frutto di ottimi ingredienti,

giuste fermentazioni e sperimentazione in birrificio. La nostra struttura, inoltre, ospita spesso vari eventi e i fruitori hanno la possibilità di vedere dal vivo come si produce la birra, assaggiandola direttamente in loco».