Al via il 12 settembre la Milano Beer Week

tipidamilanobeerweek-dsc8058-2-1688e6f4

Si tiene dal 12 al 18 settembre la terza edizione della **Milano Beer Week**, un evento unico nel suo genere, non solo a Milano ma anche in Italia, per due ragioni. La prima è che si tratta del primo esempio nel nostro Paese di evento dedicato alla birra che non si svolge in un'unica location bensì è "diffuso" tra i migliori locali di Milano, in quei locali dove la birra è amata e rispettata. In secondo luogo perché la birra è la protagonista ma, secondo le intenzioni dell'ideatore **Maurizio Maestrelli**, lo è, per la prima volta, attraverso i locali e le persone che sono i suoi migliori "ambasciatori".

[caption id="attachment_109578" align="alignleft" width="300"]
Maurizio Maestrelli (foto Valentina Brambilla) Maurizio Maestrelli (foto Valentina Brambilla)[/caption]

La Milano Beer Week è nata con lo scopo di mantenere viva l'attenzione sui protagonisti di questa settimana milanese, **i migliori locali e i migliori gestori di Milano**, che lavorano tutto l'anno, spesso sette giorni su sette, per far conoscere le buone birre d'autore, il core business di queste realtà imprenditoriali milanesi.

Come si svolge la Milano Beer Week - Tanti e diversi eventi nei locali. «La Milano Beer Week non è pensata solo per gli esperti o per i super-appassionati», sottolinea Maurizio Maestrelli, «anche se, ovviamente, molti appuntamenti sono sicuramente rivolti a loro in prima battuta, tuttavia noi vorremmo che la gente si avvicinasse alla birra senza per forza sentirsi in dovere di conoscere tutto sulla produzione, sui luppoli o sui diversi stili birrari. Una bella serata di Milano Beer Week può prevedere anche un reading di un nuovo romanzo o un concerto o un vernissage. Naturalmente con una birra in mano…».

@MilanoBeerWeek2016 (2)**I locali selezionati -** Molte le riconferme tra i locali selezionati ma anche alcune interessanti novità all'esordio. Tra i primi si contano lo **Scott Duff** di via Volta e lo **Scott Joplin** di via Val di Lepro e le due **Impronta Birraia**, di via Tucidide e di via Sciesa, la **Brasserie Bruxelles** di viale Abruzzi, **l'Au Vieux Strasbourg** di via Strambio, **l'Isola della Birra** di via Medardo Rosso, lo **Sloan Square** di piazzale Cadorna, il **Birrificio La Ribalta** di via Cevedale, il **Ristorante La Pobbia**

di via Gallarate, la **Pazzeria** di via Caterina da Forlì, il **Mulligans Irish Pub** di via Govone, il **Woodstock** di via Lodovico il Moro e il **Baladin** Milano di via Solferino.

Le new entry 2016 sono invece il **Beer Gallery** di via Stendhal, **l'Hoppy Fish** di Corso di Porta Vigentina, il **Barley Park** di viale Monte Nero, il **BeerShow** di via Borsieri, **El Tombon de San Marc** di via San Marco e **Le Vent du Nord** di via Sannio. Una selezione, dunque, comprensiva di realtà ormai storiche e di altre esordienti, di pub e di brewpub, di ristoranti e di beershop. Perché la buona birra si fa trovare dovunque e, soprattutto, può essere assaggiata da chiunque!

Milano Beer Week, la settimana delle birre d'autore - Milano Beer Week non ha mai voluto essere un evento dedicato esclusivamente alle birre artigianali, bensì un evento dedicato alle "birre d'autore". Perché? "La birra artigianale – spiega Maurizio Maestrelli, giornalista che da 20 anni vive e lavora nel settore della birra – è sicuramente sotto i riflettori e vive un momento di grande splendore ma non si deve correre il rischio di confondere "artigianale" con "buono". Ultimamente si tende a fare questa "connessione" ma non è sempre vero. Come approcciarsi nella maniera più corretta a questo caleidoscopico mondo birrario? Affidandosi ai gestori dei locali che conoscono le birre, che le sanno servire bene, che le sanno raccontare". L'idea cardine della Milano Beer Week è quella di diffondere la cultura della birra che vada oltre i luoghi comuni e che permetta di apprezzare le tante e diverse sfumature di aromi e di gusto che ci sono tra una birra e l'altra, e promuovere un consumo intelligente della birra all'interno di quei luoghi dove la birra è amata e rispettata".