



Il birrificio foggiano Rebeers per la seconda volta sul podio del prestigioso concorso birraio

Birra dell'Anno 2022: FOVEA LIGHT conquista l'argento

Solimando: "Un nuovo importante riconoscimento per la gamma Fovea Revolution"

Comunicato Stampa n.01

Foggia – Rebeers fa il bis con la vittoria del prestigioso concorso **Birra dell'Anno 2022**. Per il secondo anno consecutivo, il **birrificio foggiano di Michele Solimando e Giovanni Simeone** è sul podio del più importante **concorso birraio nazionale** organizzato annualmente da Unionbirrai a Parma. Lo scorso 3 maggio la celebrazione dei vincitori: la **FOVEA LIGHT** si aggiudica la **medaglia d'argento** per la categoria delle **birre con uso di cereali speciali** (compresi i grani antichi). Un secondo posto che conferma la scia dei successi già collezionati in precedenza da Michele Solimando con il suo **progetto dedicato alle birre 100% malto di grano duro, Fovea Revolution**. Un altro podio per la sua FOVEA, questa volta nella **versione Light**, quella con una minore gradazione alcolica ed un bassissimo apporto calorico. Un'altra soddisfazione che ripaga un percorso costellato da sacrificio, studio e dedizione. *"Un importante riconoscimento che conferma la nostra rivoluzionaria filosofia produttiva unica al mondo 'puro malto di grano duro' – questo il commento a caldo del birraio e beersommelier Michele – e che nel tempo consentirà di portare sempre più nel bicchiere l'oro giallo di Capitanata sotto l'etichetta Rebeers"*. Dal tavoliere delle Puglie ai boccali di tutto il mondo: i prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali collezionati sino ad ora sono il volano per la diffusione su larga scala di un primato assoluto capace di coniugare innovazione e artigianalità.



IL CONCORSO | BIRRA DELL'ANNO è il concorso organizzato da **Unionbirrai** che premia le **migliori birre artigianali italiane** e incorona il **Birrificio dell'Anno**. Anche per l'edizione 2022, l'evento ha registrato grandi numeri con ben **244 birrifici iscritti** e **1962 birre in concorso nelle 45 categorie**. Secondo i requisiti previsti dal regolamento della XVII edizione, hanno gareggiato nel concorso 2022 le **birre artigianali materialmente realizzate nel territorio dello stato italiano da piccoli birrifici indipendenti**, commercialmente reperibili, non pastorizzate e non microfiltrate. Per ogni categoria una **giuria di esperti italiani e stranieri** ha decretato le tre birre vincitrici attraverso una degustazione con assaggi alla cieca. **Fovea Light si è classificata al secondo posto per la categoria 33 conquistando un argento.**

FOVEA REVOLUTION | La gamma **Fovea Revolution** dell'etichetta **Rebeers** comprende cinque birre diverse con una base comune, il **malto di grano duro**. Il nome e il logo sono volutamente ispirati all'antica denominazione di Foggia e alle fosse granarie del passato mentre le bionde si differenziano tra loro per la quantità di cereali impiegati, per la modalità di luppolatura e per il metodo con cui viene ottenuto il mosto. Fanno parte della gamma Fovea Revolution, la **Fovea 100% malto di grano** duro da 5 gradi alcolici, la **Fovea Light** con 3,3 gradi alcolici e la **Fovea Analcolica**, una delle ultime novità in casa Rebeers. Sulla base della Fovea, due birre che consentono un matrimonio gustoso tra le materie prime del nostro territorio, il grano e gli agrumi: la **Fovea Orange (da Fovea)** con arance e la **Fovea Lemon (da Fovea Light)** con limoni, entrambe con gli agrumi del **Presidio Slow Food Agrumi del Gargano**.



CHI È MICHELE SOLIMANDO | Mastro birraio e “*biersommelier*” ideatore di **Rebeers**, il foggiano Michele Solimando ha conquistato sin dal suo esordio nel settore prestigiosi premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Tra quelli più importanti, le **medaglie d’oro al concorso internazionale Brussels Beer Challenge** per due anni consecutivi. Negli anni successivi ha ricevuto la *nomination* come **Birraio dell’Anno 2017**, distinguendosi tra i birrai emergenti con il premio organizzato annualmente da Fermento Birra a Firenze. Michele si porta a casa anche un’altra medaglia al concorso **Birra dell’Anno**, organizzato da Unionbirrai che premia le **migliori birre artigianali italiane** e incorona il **Birrificio dell’Anno**. Ancora, settembre 2021, è l’anno della proclamazione del birrificio Rebeers come “eccellenza nazionale” in occasione del **premio Cerevisia** istituito dal Banab, Banco Nazionale di Assaggio delle Birre.

Per info e prenotazioni:

REBEERS – Birrificio Artigianale

Viale degli Artigiani, 30

Telefono **0881 045192**

Mail info@rebeers.it

Web <https://www.rebeers.it>

 *La Boutique delle Parole*

dott.ssa Dalila Campanile
Press & Communication Consultant
+ 39 370/3385373

www.laboutiquedelleparole.it