



Il birrificio foggiano sul podio del Beer&Food Attraction in rappresentanza della Puglia birraria

Birra dell'Anno 2023, Rebeers (ri)conquista il secondo posto

Medaglia d'argento per Sweetly Blonde e Fovea la originale *wheat beer* 100% malto di grano duro

Comunicato Stampa n.03

Foggia – Doppia medaglia d'argento per il birrificio foggiano [Rebeers](#) premiato a Rimini nell'ambito della nuova edizione del concorso [Birra dell'Anno](#). Anche quest'anno il birrificio di **Michele Solimando e **Giovanni Simeone** si è aggiudicato l'autorevole riconoscimento nell'ambito del [Beer&Food Attraction](#) riconquistando il podio con le sue birre artigianali: per il birrificio *made* in Foggia è il terzo anno consecutivo. A conquistarsi l'argento sono state le birre **Sweetly Blonde** e **Fovea**, quest'ultima **birra unica al mondo 100% malto di grano duro** che, fin dal suo debutto sul mercato, è rimasta sempre sul podio.**

Grandi soddisfazioni per **Michele Solimando** in questa edizione del concorso birraio più importante a livello nazionale: **terzo anno consecutivo sul podio, vincitore con ben due birre in concorso che hanno meritato l'argento e unico birrificio pugliese in finale.** *“Sono delle gratificazioni importanti che ripagano degli anni di fatica, studio, ricerca e sperimentazione - questo il commento a caldo di Michele subito dopo aver ritirato il premio - non solo: Fovea si riconferma sul podio per il terzo*



anno consecutivo con la sua unicità. Un premio che sancisce l'affermazione di questa originale birra foggiana ormai pienamente riconosciuta tra le eccellenze nazionali”.

IL CONCORSO | Birra dell'Anno è il concorso organizzato da **Unionbirrai** che premia le migliori birre artigianali italiane e incorona il Birrificio dell'Anno. Quarantacinque categorie di concorso, tre birre vincitrici per ogni categoria selezionate da una giuria di esperti degustatori italiani e stranieri. Durante l'anno il concorso si sviluppa in diversi concorsi stagionali che puntano l'attenzione su alcune nicchie di produzione di grande interesse. **L'edizione 2023 si conferma da record per i numeri in gara: 305 i produttori per 2227 birre artigianali** iscritte nelle diverse categorie. Secondo i requisiti previsti dal regolamento della **XVIII edizione**, hanno gareggiato nel concorso 2023 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. Anche nelle scorse edizioni, la [birra Fovea](#) si è già aggiudicata una **medaglia d'oro (2021)** ed una **medaglia d'argento (2022)** con [Fovea Light](#).

FOVEA REVOLUTION | La birra Fovea è la bionda di grano duro che ha dato il via alla rivoluzione birraia nel segno del grano duro, partorita da Michele Solimando sotto



l'etichetta **Rebeers**. Con la trasformazione del grano duro in malto di grano duro **l'oro giallo di Capitanata** arriva nel bicchiere con una birra unica al mondo. Con la sua Fovea, Michele Solimando ha scritto un'altra storia nel mondo della birra, una vera rivoluzione nel panorama brassicolo a tal punto da conquistarsi riconoscimenti prestigiosi. Michele decide poi di lanciare **una gamma di birre 100% malto di grano duro sotto l'etichetta Rebeers**. La gamma **Fovea Revolution** 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.

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. Ancora, settembre del 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**. 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.

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