



Il birrificio foggiano Rebeers per la seconda volta in cima al podio del prestigioso concorso birraio

## **Rebeers conquista l'Eccellenza al premio Cerevisia 2023**

**Solimando:** *“Orgoglioso per il riconoscimento ottenuto dalla nostra Bière Cuvée n.3”*

**Comunicato Stampa n.01 del 26/06/2023**

**Foggia – Rebeers** conquista la vittoria al prestigioso concorso **Premio Cerevisia 2023**. Per la seconda volta, il **birrificio foggiano di Michele Solimando e Giovanni Simeone** si fregia del titolo di **“Eccellenza”** in occasione della **X edizione** del prestigioso **concorso birraio annuale** indetto per promuovere la produzione, la commercializzazione e il consumo di birra di qualità così da premiare le **eccellenze birraie del nostro Paese**.

Lo scorso 22 giugno la celebrazione dei vincitori: **Rebeers** porta sul gradino più alto del podio la **Puglia** conquistando il massimo riconoscimento di “eccellenza” con la sua nuova **BIÈRE CUVÉE N°3**. La bionda premiata è una birra **“barrel aged”, ovvero affinata in barrique, leggermente sour, fresca e scorrevole** che saprà conquistare anche i palati più fini. Si può provare a Foggia presso la *taproom* di Viale degli Artigiani, 30 oppure acquistare *online* sull'e-commerce [www.rebeers.it](http://www.rebeers.it).

Conquistare per la seconda volta – **e unico caso nei dieci anni del concorso** – un riconoscimento così importante dopo un percorso costellato da sacrificio, studio e sperimentazione non può che essere una grande soddisfazione come conferma **Michele Solimando**: *“Siamo davvero orgogliosi di aver confermato il riconoscimento di eccellenza anche per questa edizione e con la nostra Bière Cuvée – questo il commento a caldo del birraio e beersommelier Michele – un riconoscimento che gratifica la nostra missione di portare avanti la rivoluzione nel bicchiere con l'oro giallo di Capitanata sotto l'etichetta Rebeers”*.



**IL CONCORSO | Il Premio Cerevisia 2023** è riservato alle birre di qualità ottenute da birrifici con impianti produttivi di proprietà e sede legale situati sul territorio italiano. È una manifestazione che si propone di **valorizzare le birre italiane provenienti dai diversi ambiti territoriali**, selezionando ed indicando le **migliori birre di qualità**, sostenendo gli operatori del settore.

La manifestazione – che gode del **patrocinio del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** - si distingue infatti dalle altre iniziative di settore per la sua **valenza scientifica**, che ne garantisce il percorso valutativo di selezione (valutazione merceologica delle birre condotta presso il CERB e consegna dei certificati di analisi alle aziende), per la competenza della **Giuria Nazionale di degustazione**, nonché per la sua matrice di carattere istituzionale che garantisce trasparenza e linearità nei procedimenti. A salvaguardia del prestigio delle aziende, **non viene reso noto al pubblico il nome dei partecipanti ma esclusivamente quello delle aziende vincitrici**.

Alla fase finale di questa edizione 2023, **sono state ammesse 147 birre provenienti da tutte le regioni italiane** che si sono contese varie tipologie di premi: dal **premio Eccellenza** - per la birra che fra tutte ha ottenuto il punteggio più alto come quella proposta da Rebeers- ai premi per la prima classificata per area geografica (Nord, Centro, Sud ed Isole), fino ai premi in base agli stili al premio speciale per il design più accattivante.



**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 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. Nel 2022 e nel 2023 ancora sul podio al concorso Birra dell’Anno e, da ultimo, il massimo riconoscimento al Premio Cerevisia 2023 con il premio “eccellenza”.

Per info e prenotazioni:

**REBEERS – Birrificio Artigianale**

Viale degli Artigiani, 30

Telefono **0881 045192**

Mail [info@rebeers.it](mailto: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](http://www.laboutiquedelleparole.it)