



Michele Solimando riceve riconoscimento nell'ambito degli eventi della Fondazione Re Manfredi

Il mastrobirraio di Rebeers premiato al Destination Marketing Awards

Solimando: *“Riconoscimento importante per andare oltre e valorizzare la nostra terra”.*

Comunicato Stampa n.05

Manfredonia – Michele Solimando tra i premiati della terza edizione del prestigioso **Destination Marketing Awards**.

A **Manfredonia**, uno dei comuni garganici presso cui si sono svolti gli eventi promossi dalla **Fondazione Re Manfredi**, in occasione del trentennale dell'omonimo **premio Re Manfredi**, non sono mancati anche nuovi contenitori culturali come il **Festival delle Terre d'Acqua** accompagnato dalla terza edizione del **Destination Marketing Awards**.

Tanti i nomi che si sono contraddistinti a livello nazionale che hanno preso parte alle serate ricevendo un prestigioso riconoscimento: tra i dieci partecipanti della prima serata ad essere premiato c'è stato anche **Michele Solimando**, esperto birraio e *co-founder* del birrificio foggiano **Rebeers** con **Giovanni Simeone**.

Destination Marketing Awards è stato un'occasione per rendere pubblico omaggio e riconoscere l'impegno profuso da svariati professionisti nell'opera di valorizzazione delle destinazioni turistiche territoriali, dal Gargano alla Puglia per arrivare all'intero Sud Italia.

Nello specifico, Michele si è contraddistinto per essere riuscito nell'impresa impossibile di **trasformare il malto di grano duro allo stato liquido così da far nascere la “sua bionda”** che è un omaggio all'intero Tavoliere delle Puglie: la birra **Fovea** è un'eccellenza pluripremiata oggi ineguagliabile e unica al mondo.



“La genesi della birra Fovea è stata lunga e travagliata ma prodiga di soddisfazioni - così Solimando dopo aver ricevuto il riconoscimento sul palco della Fondazione Re Manfredi - oggi posso tranquillamente affermare che rappresenta una duplice innovazione: nel mondo del grano duro, trasformato in forma liquida, e nel mondo della birra, ritenuta (così) pressoché impossibile da farsi”.

E ancora: “I riconoscimenti gratificano e ricompensano delle preoccupazioni, ansie e rischi che ci si assume nel generare qualcosa di nuovo e innovativo. Ma, soprattutto, stimolano ad andare ancora oltre, com'è già in programma di fare, in casa Rebeers”.

IL CONCORSO | La Fondazione Re Manfredi ritorna ad animare Manfredonia con i suoi contenitori culturali: quest'anno si è svolta la terza edizione del **Festival delle Terre d'Acqua**, il progetto culturale di bellezza e creatività impegnato nello sviluppo, nella tutela e nella promozione del territorio del Gargano e della Puglia. All'interno del Festival che si è svolto a luglio, anche la terza edizione del **Destination Marketing Awards** e la trentesima edizione del **Premio Internazionale di Cultura Re Manfredi**.

I due appuntamenti, in un dialogo unico e condiviso, hanno messo al centro le energie, i talenti e le competenze dei figli di Puglia senza dimenticare la valorizzazione delle risorse naturali, la tutela dei diritti e della legalità. Attraverso queste iniziative si punta a premiare chi ha portato in alto il nome della Capitanata e della Puglia nel mondo: è il caso di **Michele Solimando con la sua birra unica al mondo di grano duro, FOVEA**.

Il **'Festival delle Terre d'Acqua'** è stata un'occasione per festeggiare i trent'anni del **'Premio Internazionale Re Manfredi'**. L'appuntamento, con il più giovane **'Destination Marketing Awards'**, è stato un momento di condivisione e di riflessione sulle sfide che del territorio. Dialogare con i talenti che hanno portato in alto il nome della Puglia è stato un passo per iniziare a pensare in modo diverso alle peculiarità inesprese della Capitanata.



“Alla Fondazione Re Manfredi il mio e il nostro più sincero grazie per aver ritenuto questo lavoro meritevole del premio Destination Marketing Awards 2023 – questo il ringraziamento di Michele Solimando, tra i dieci partecipanti premiati della prima serata.

CHI È MICHELE SOLIMANDO | Figlio di agricoltori e coltivatori di cereali in agro di Apricena (Fg), si laurea in Agraria, con Lode e con una tesi di laurea *sperimentale* sulle qualità tecnologiche del grano duro da trasformare in pasta. La formazione post-laurea da *birraio* la matura al Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra (**CERB, Dip. Agraria Università di Perugia**) e alla **Doemens Akademie di Monaco di Baviera**, dove consegue il titolo di *biersommelier*. Agronomo, birraio e “*biersommelier*” è ideatore e *cofounder*, con il socio **Giovanni Simeone**, del **birrificio Rebeers**, in Foggia. Michele Solimando ha conquistato, sin dal suo esordio nel settore, prestigiosi premi e riconoscimenti nazionali e internazionali.

Tra i più importanti: due **medaglie d’oro al concorso internazionale Brussels Beer Challenge** (2015 e 2016); *nomination* alla competizione nazionale **Birraio dell’Anno (Firenze, 2017)**; al concorso annuale **Birra dell’Anno**, organizzato da Unionbirrai e che premia le **migliori birre artigianali italiane** consegue **le medaglie di bronzo nel 2018, oro nel 2021, argento nel 2022 e argento nel 2023**. Nel 2021 il **Premio Cerevisia** istituito dal BANAB, **Banco Nazionale di Assaggio delle Birre**, proclama il birrificio REBEERS “**Eccellenza Nazionale**” e lo stesso massimo riconoscimento gli viene assegnato ancora una volta per il 2023.

Il contributo più importante e originale che Michele Solimando e il birrificio REBEERS apportano al mondo birra, è la **birra FOVEA** ovvero dal 2019 l’**unica birra al mondo (!) 100% grano duro, birra ritenuta impossibile da farsi e rappresentativa della cultura cerealicola del granaio d’Italia, il Tavoliere delle Puglie**.



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