Guida alle Birre Slow Food, nuovi riconoscimenti per Birra Antoniana

birra-antoniana-e4ab49fe

Due referenze del **Birrificio Antoniano** hanno ricevuto altrettanti riconoscimenti in due differenti categorie della nuova edizione della “**Guida alle Birre d’Italia**”, realizzata da **Fondazione Slow Food** , pubblicata pochi giorni fa.

birra antoniana 2**Birra Antoniana Ponte Molino** entra nella categoria “Grandi Birre” che identifica “birre di assoluta qualità organolettica da non perdere”. La saison di Antoniana nasce dalla collaborazione con Slow Food: viene infatti brassata con il Grano Timilia del Pane Nero di Castelvetrano, uno dei “Presidi Slow Food”. I Presisi sono eccellenze agronomiche italiane, testimoni della straordinaria biodiversità del nostro paese, spesso in via d’estinzione a causa dell’agricoltura intensiva. Il Grano Timilia è un’antica coltura siciliana risalente ai tempi della Magna Grecia che sopravvive solo in pochi ettari di campagna in zona Trapani. Ponte Molino si riconosce per un invitante profumo di spezie e agrumi che accompagna una birra fresca e scorrevole, perfetta in abbinamento con piatti di pesce, ma anche con focacce e torte salate alle verdure.

birra antoniana 1**Birra Antoniana Ai Tadi**, invece, ottiene un riconoscimento come “Birra Quotidiana”: “birre di grande qualità organolettica che hanno come caratteri principali equilibrio, semplicità e piacevolezza”. Ai Tadi è una birra bianca, perfetta per il periodo primaverile ed estivo, particolarmente fresca e dissetante grazie alle note fresche e agrumate che la caratterizzano. Ottima compagna di piatti freddi come l’insalata di riso o di pesce, stuzzicante con gustosi antipasti fritti.

Giunta alla sua quinta edizione, la Guida alle Birre d’Italia racconta con attenzione e passione un mondo che negli ultimi anni è cresciuto e si è evoluto molto. I riconoscimenti sono, per Slow Food, il frutto di un lungo lavoro fatto di **visite a più di 500 birrifici e di circa 2600 birre assaggiate**. Da questi grandi numeri, la soddisfazione e l’orgoglio del Birrificio Antoniano per il bel risultato ottenuto.