

Le trenta birre di "Malto Gradimento"

Pubblicato: Martedì 30 Agosto 2011



Si chiamano "Avalon" e "St. Titus", "Cioccola" e "Zatrix", arrivano dai quattro angoli della provincia, sono bionde, rosse e scure e comprendono tantissime varietà tra quelle che si possono produrre. Sono le birre che parteciperanno alla **prima edizione di "Malto Gradimento"**, il concorso per mastri birrai amatoriali che VareseNews organizza all'interno di "ANCHE IO", la festa del nostro giornale.

Sono **quasi trenta le birre iscritte fino a questo momento**, e per giudicarle stiamo componendo un "collegio" fatto da tre professionisti del settore a partire da **Franco Re**, il rettore dell'**Università della Birra di Azzate**, vero e proprio punto di riferimento per tutti gli appassionati.

La giuria inizierà a degustare le birre partecipanti nel primo pomeriggio di domenica per concludere prima delle **17, orario in cui inizierà la premiazione** delle due categorie in cui è suddiviso "Malto Gradimento", quella della **miglior birra e della miglior etichetta**, perchè anche l'occhio – e non solo il palato – vuole la sua parte.

Intanto alla nostra redazione sono arrivate le prime bottiglie (**nella foto**) e altre ne seguiranno fino a venerdì, termine ultimo per le iscrizioni mentre la consegna sarà possibile anche nella giornata di sabato direttamente alla festa. Per i ritardatari dunque c'è ancora un po' di tempo: basta leggere il regolamento sottostante (che può subire qualche variazione di cui sarete avvisati) e inviare la mail per partecipare.

Malto Gradimento – Scarica il regolamento

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it