

Rimini. Beha birra, appena nata e già premiata: 3° posto



Manuel Celli con la pergamena

Beha birra, appena nata e già premiata. Beha si è aggiudicata il 3° posto, con la birra blanche KERMESSE, per la categoria: "birre chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, con uso di frumento non maltato, di ispirazione belga."

Un grande motivo di orgoglio per il titolare Manuel Celli, che è salito sul palco per ritirare il premio assieme al mastro birraio Stefano Occhi e al resto del team. Il birrificio agricolo artigianale, nato da pochi mesi ai piedi delle colline di Covignano, ha presentato le prime 5 birre: Euforia, Gaudio, Spasso, Kermesse e Baldoria.

Immersa nella natura, progetto di filiera corta che permette il miglior controllo possibile ad ogni fase; dalla semina sino al bicchiere. L'equilibrio è il segno distintivo del carattere di queste birre. Ed è proprio grazie a questo equilibrio e maestria che Beha, si aggiudica anche un posto sul podio, durante la cerimonia di premiazione di "Birra dell'Anno 2020", organizzato da Unionbirrai, l'associazione di categoria, durante Beer&Food Attraction.

Svoltosi il 15 febbraio, ha visto partecipare oltre 2145 birre iscritte da oltre 302 birrifici, in gara per 42 categorie stilistiche, giudicate alla cieca da una giuria di esperti provenienti da tutto il mondo.

Per assaggiare la birra vincitrice, si può far visita al

birrificio o gustarla all'interno del Brewpub Baldoria, aperto tutte le sere dalle 18,30, che sorge proprio affianco al birrificio Beha, sulle colline di Sant'Aquilina a Rimini. Un locale curato nei dettagli dove si trova non solo birra, ma anche pizza gourmet, hamburger, carne e primi piatti.