

## BIO & VEG

- A Sana Restart il World Gluten Free Beer Award

## A Sana Restart il World Gluten Free Beer Award



Nell'ambito di Sana Restart, che si svolgerà a BolognaFiere dal 9 all'11 ottobre 2020 all'interno dell'area Free From Hub si svolgerà il World Gluten Free Beer Award, l'unico concorso al mondo dedicato esclusivamente alle birre senza glutine. La premiazione della settima edizione verrà fatta domenica 11 ottobre

Le categorie in gara saranno sei, con la new entry dedicata al sidro senza glutine. Le altre sono: birre a bassa gradazione alcolica (<5,5%), ad alta gradazione alcolica (≥5,6%), luppolate, birre scure e birre speziate e speciali.

Quest'anno, inoltre, verrà conferito il premio speciale "Best Bio Beer", riservato alle migliori birre e sidro bio gluten free iscritti al concorso.

Il premio è organizzato da Nonsologlutine in collaborazione con Free From Hub.

La giuria, composta da degustatori di birra, esperti del settore e giornalisti, lavorerà alla cieca: saranno segnalati solo lo stile d'ispirazione, il grado alcolico e particolari speziature e aromatizzazioni.

Secondo le ultime ricerche di mercato, il comparto birra senza glutine sta registrando un tasso di crescita annuo stimato attorno al 15% e una quota che, tra pochi anni, potrebbe valere circa 651,6 milioni di dollari. E non solo.

Negli ultimi anni il mercato, infatti, non è solo cresciuto, ma è anche cambiato grazie a innovazioni nel campo della ricerca e sviluppo: se fino a qualche anno fa le birre senza glutine potevano contarsi sulle dita di una mano e non presentavano particolari caratteristiche organolettiche, ora c'è l'imbarazzo della scelta. Sono sempre più numerosi i birrifici che introducono all'interno del proprio catalogo prodotti una o più referenze senza glutine.

Un cambiamento che si riscontra anche nell'evoluzione del premio che, come anticipato, quest'anno conta ben sei categorie diverse oltre alla menzione speciale bio: il binomio gluten free & organic è sempre più forte anche nel settore bevande e in particolar modo grazie ai birrifici artigianali che propongono al consumatore e al settore HoReCa una birra senza glutine che non ha nulla da invidiare alla 'classica' birra e che è realizzata con ingredienti biologici di qualità, spesso anche con un occhio di riguardo alla sostenibilità ambientale.