

## GIURIA...



### **Andrea Camaschella** (Direttore tecnico)

Novarese, classe 1973, si appassiona alla birra di qualità agli albori degli anni '90 e piano piano ne fa una professione. Freelance, collabora con birrifici, distributori, pub e associazioni. allo scopo di promuovere la cultura brassicola nel nostro Paese e di far conoscere anche all'estero le nostre produzioni. Autore dell'"Atlante dei Birrifici italiani" (Libreria Geografica) e uno dei fondatori del Progetto Italian Grape Ale, è docente per futuri birrai presso l'ITS Agroalimentare (Torino) e in vari corsi, giudice in concorsi birrari e autore per varie testate specializzate.



### **Alessandra Agrestini** (Presidente di giuria)

Bellunese di nascita, bolognese d'adozione. Da anni collabora con diverse realtà nazionali (Cronache di Birra, Fermento Birra, Unionbirrai, Unione Degustatori Birre) per docenze e corsi a tema birrario o per sviluppare progetti atti a promuovere il mondo della birra artigianale in Italia e all'estero. Giudice a Birra dell'anno, ha esperienza pluriennale anche in concorsi a livello internazionale, come l'Austrian Beer Challenge, Barcelona Beer Challenge, Brazilian Beer Challenge, Brussels Beer Challenge.



### **Andrea Bedini**

Chimico di professione, appassionato di viaggi e montagna. Da diversi anni fa parte della redazione di Cronache di Birra, è membro attivo e organizzatore di eventi presso il Beer Tasting Torino. Fondatore del Torino Cider Club, è tra i curatori della Guida alle Birre d'Italia per la sezione sidro.



### **Marzio Junior Berrugi**

Livornese, in prestito da anni nel padovano, è da sempre cultore della buona tavola e del buon bere. Docente per serate a tema birrario, giudice esperto nel Campionato Italiano HB di MoBI e in altre competizioni per homebrewers sul territorio nazionale, con partecipazioni anche a Birra dell'Anno e Birraio dell'Anno. Sommelier e assaggiatore di formaggi, coltiva un particolare interesse per gli abbinamenti.



### **Flavio Boero**

Diploma di perito chimico, ha iniziato a lavorare nel 1973, in qualità di tecnico di laboratorio, alla Poretto S.p.A. di Induno Olona. Quando l'azienda è stata acquisita da Carlsberg è diventato responsabile qualità fino al pensionamento. Fin dal sorgere dei primi microbirrifici si è appassionato alla birra artigianale, collaborando attivamente ai corsi di formazione per birrai e beer-sommelier. Partecipa, in qualità di giudice, a concorsi birrari in Italia e all'estero.

## ...GIURIA...



### Simone Cantoni

Pisano, 1967, assaggiatore anche di vino, formaggio e salumi, si occupa soprattutto di birra: come giornalista, autore di pubblicazioni (I racconti della birra, Birra e cucina toscana, Birra e formaggio), degustatore, docente, giudice (con qualifica BJCP) in concorsi nazionali e internazionali.



### Gianriccardo Corbo

Campano ma trapiantato al Nord da vari anni, produce birra come homebrewer dal 2005. Convinto che una birra buona non nasce senza un buon palato, approfondisce l'arte della degustazione conseguendo il diploma BJCP nel 2011. Giudice in competizioni internazionali, è docente in corsi di cultura birraria e coautore in alcune guide di settore.



### Luc De Raedemaeker

Birra e vita: se devi mangiare e bere comunque, tanto vale godersela. È questa l'importante regola di vita che Luc imparò in casa. Nato e cresciuto a Bruxelles, imparò rapidamente ad apprezzare ciò che la Valle della Senne è in grado di offrire: Geuze e Lambic. È oggi docente in zitologia e caporedattore di Bier Grand Cru. Il suo libro di debutto "The Belgian Beer Book" è stato definito la perfetta guida alla cultura brassicola del Belgio. È stabilmente relatore in festival internazionali di cibo e birra. Luc è inoltre il co-fondatore e direttore del Brussels Beer Challenge, un prestigioso concorso birrario internazionale. E, aspetto importante per l'IGA Beer Challenge, è un sommelier certificato.



### Leonardo Di Vincenzo

Fondatore di Birra del Borgo e figura di spicco del panorama birrario italiano, dal 2019 inizia a produrre vino in una masseria pugliese della zona di Gioia del Colle, La Cattiva, per un progetto che spazia tra rifermentazioni in bottiglia, metodi ancestrali e nuove sperimentazioni. Nel 2020 apre Latta a Roma, locale dove le fermentazioni si spingono verso nuovi lidi e nuove idee di bevande.



### Luca Gatteschi

Medico specialista in medicina dello sport, da sempre appassionato di birra, inizia a collaborare con Slow Food nel 2000 per eventi birrari e successivamente come docente ai corsi birra nel progetto Master of food. Dal 2012 fa parte della giuria di Birra dell'Anno, Esperto di nutrizione e nutrizione nello sport, si occupa del rapporto tra birra e sport ed è responsabile, in collaborazione con Unionbirrai, del progetto "Beer and Health" dell'EBCU.

## ...GIURIA...



### Luca Giaccone

Cuneese, bibliotecario, fin dalla prima edizione è curatore della "Guida alle birre d'Italia" di Slow Food Editore, giudice internazionale (Birra dell'anno, Brussels Beer Challenge, European Beer Star, World Beer Cup), docente per i master dell'Università di Scienze Gastronomiche e per i corsi birra di Slow Food, Unionbirrai e Fermento Birra e collaboratore di diverse testate giornalistiche.



### Masayoshi Kaji

Per gli amici semplicemente Masa, è direttore e giudice capo della commissione giudicante della Japan Craft Beer Association. Dal 2007 partecipa come giudice birraio a diversi concorsi in Giappone e nel resto del mondo, come Brussels Beer Challenge, Golden Bohemia, Asian Beer Cup e Birra dell'anno. Gestisce due locali a Yokohama: il primo è il più piccolo pub di birra del mondo, il secondo un ristorante che combina birra, sidro e cibo.



### Maurizio Maestrelli

Giornalista professionista e scrittore. Collabora con Il Sole 24 Ore, Il Gusto - La Repubblica, Il Gazzettino, Bargiornale, Good Beer Hunting, Beer & Bar Magazine, Imbottigliamento, e ViniPlus di Lombardia. Da marzo 2022 è direttore responsabile de "Il Barman", la rivista ufficiale di AIBES. I libri: "Birre" (TAM Editore), "Speakeasy. I locali più segreti al mondo" (White Star Editore), "Anthologin" (Guido Tommasi Editore). È giudice in concorsi internazionali (World Beer Cup, Brussels Beer Challenge, Canada Beer Cup) e svolge attività di consulenza per aziende del settore food&beverage.



### Giorgio Marconi

Impegnato da trent'anni nella divulgazione della cultura sulla birra artigianale, è consulente per vari birrifici e attività imprenditoriali e commerciali e docente in diversi corsi di degustazione. Degustatore e giudice internazionale, partecipa ai più importanti concorsi mondiali come World Beer Cup, Great American Beer Festival, International Beer Challenge, Brussels Beer Challenge, ecc.



### Francesca Morbidelli

È tra i fondatori dell'associazione di degustatori e divulgatori di cultura birraria La Pinta Medicea, nata nei primi anni duemila a Firenze. Dal 2007 scrive di birra artigianale e traduce articoli di settore, principalmente su Pintamedicea.com. È docente di degustazione e storia della birra, nonché autrice di numerosi materiali didattici di educazione alla birra artigianale. Da ben oltre un decennio partecipa come giudice a diversi concorsi birrari. Ha collaborato e collabora regolarmente con Unionbirrai e MoBI.



## ...GIURIA



**Roberto Muzi**

Classe 1980, è sommelier, formatore di birra per diverse realtà didattiche, consulente di settore, degustatore, grande appassionato di storia e cultura della gastronomia, viaggiatore e, soprattutto, bevitore. Quello che cerca di trasmettere è ciò che lo anima da sempre: una veemente attrazione per la birra e la voglia di apprendere direttamente dall'esperienza degli artigiani che più brillantemente interpretano il mestiere di birraio.



**Stefania Pompele**

Tecnico per il processo agroalimentare, docente in corsi sull'assaggio del vino (ONAV-AIS) e una specializzazione in analisi sensoriale. Spende ormai buona parte del tempo parlando di meccanismi percettivi e assaggio. Si divide tra formazione, consulenza e ricerca. Da marzo collabora con Thimus, azienda bresciana che si occupa di neuroscienze applicate al cibo.



**Luca Pretti**

Laureato in Scienze Agrarie e dottorato di Ricerca in biotecnologie microbiche. Dal 1999 è Ricercatore senior presso Porto Conte Ricerche srl ad Alghero. È Autore di diversi lavori scientifici a tema birrario, microbiologico e della shelf-life degli alimenti. Ha partecipato in qualità di giurato a concorsi birrari nazionali (Birra dell'anno) ed internazionali (Brussels Beer Challenge). Scrive per la rivista "Imbottigliamento" come esperto del settore birrario e collabora con la rivista "Birra Nostra magazine".



**Evan Rail**

Scrittore di cibo e birra di lunga data, Evan Rail è l'autore della guida "Good Beer Guide Prague and Czech Republic" edita dal CAMRA, nonché, tra gli altri titoli, dei saggi "Why Beer Matters" e "The Brewery in the Bohemian Forest". Vive a Praga, dove lavora come redattore internazionale per "Good Beer Hunting".



**Mikel Rius**

Direttore del Barcelona Beer Festival e del Barcelona Beer Challenge. Fondatore e CEO di Beer Events, agenzia specializzata in eventi e consulenze sulla birra artigianale. Professore specialistico in Birra all'Università Rovira i Virgili (scuola di vino). Giudice birrario nei principali concorsi internazionali.

# **IGA BEER CHALLENGE 2022** ITALIANGRAPEALE

is organized by

with the participation of

main partner



partner



in collaboration with



media partner

contest partner



[www.italiangrapeale.org](http://www.italiangrapeale.org)

