

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

“Nel nome di Carlin Petrini”: presentata la guida Slow Food della birra artigianale. I premi al Varesotto

Damiano Franzetti · Friday, May 29th, 2026

Dal nostro inviato – La barba bianca, curata. Gli occhi vivaci e visionari come sempre. Il dito puntato in avanti, quasi a indicare la via da seguire anche senza di lui. La **foto** scelta per **ricordare Carlin Petrini**, il fondatore di Slow Food morto pochi giorni fa, è una **dichiarazione di intenti, un manifesto** da mostrare a una platea che si è radunata in quella sala proprio grazie alle sue intuizioni. **Brescia**, auditorium della Camera di Commercio: **è lì che appare l'immagine** di Carlin in uno dei primi eventi marchiati Slow Food andati in scena dopo la sua morte. La presentazione della **“Guida alle Birre d'Italia 2027”**, l'opera biennale che la *Chiocciola* dedica al mondo italiano della birra artigianale. ([QUI per acquistarla sua Amazon](#)).

Un **mondo variegato**, legato ai **territori**, sparso in tutte le 20 **regioni**, attento ai **prodotti locali**: un settore che **aderisce naturalmente ai dettami del buono, giusto e pulito** tracciati da Petrini quando diede vita a Slow Food. «E **Carlin fu decisivo nell'accendere una scintilla anche in Italia** sulla birra artigianale – **ricorda Luca Giaccone**, curatore della guida fin dalla prima edizione – Nei primi anni Duemila **viaggiò negli USA**, uno dei primi Paesi dove prese piede il movimento Slow Food, e **incontrò Charlie Papazian**, padre fondatore del movimento craft americano. Papazian spiegò a Petrini che per far passare il messaggio di Slow Food negli Stati Uniti sarebbe stato utile usare **la birra come prodotto di punta**, e non il vino come avveniva in Italia o in Europa. Un'intuizione che funzionò e che convinse Petrini che al suo ritorno chiese di alzare **l'attenzione sul comparto** della birra».

Oltre al ricordo di Petrini e alla presentazione del volume, Giaccone e Signoroni hanno redatto anche un decalogo “della birra slow”. Una piattaforma in dieci punti da cui partire su quella che dovrà essere l'identità della birra artigianale da qui in avanti. Una proposta lanciata da Slow Food ma aperta alla discussione da parte di esperti, birrai, divulgatori e amanti della birra. Questo argomento è approfondito dal nostro blog “Malto Gradimento” in un articolo a parte.

I NUMERI DELLA GUIDA

Nacque così la “guida” di Slow Food, che vide la luce 18 anni fa e che è giunta alla decima edizione che coincide con i **trent'anni del movimento artigianale**. Al suo interno il volume, realizzato con il contributo di oltre 100 collaboratori (la cura è di Giaccone insieme a Eugenio Signoroni), ha recensito oltre 2800 diverse birre di 458 produttori, 804 delle quali sono state premiate con uno dei riconoscimenti previsti: **Chiocciolle** (migliori birrifici per costanza e identità produttiva), **Eccellenze** (elevata qualità media della produzione), **Premio Filiera** (attenzione alla

produzione diretta delle materie prime), **Imperdibili** (birre di assoluto valore).

Oltre ai produttori di birra (e di sidro, comparto in forte espansione) sono stati selezionati anche i **locali dove la bevanda viene servita**: ne sono indicati 866, tra i quali se ne contano 126 Eccellenti (per selezione, servizio e accoglienza) e 121 Golosi (per la proposta di cibo particolarmente curata).

IL VARESOTTO RECENSITO E PREMIATO

Guida alla mano, possiamo svelare quali sono le realtà e le etichette indicate tra la provincia di Varese e l'Altomilanese. Il volume è consultabile alla [Biblioteca della Birra Artigianale fondata a Castronno all'interno di Materia](#) da Malto Gradimento in collaborazione con Unionbirrai. Ecco di seguito le citazioni "varesotte".

Chiocciolate: 50&50 (Varese)

Eccellenze: Birra OV (Busto Arsizio); Vetra (Caronno Pertusella)

Imperdibili: Backdoor; Nubia (OV); Bepop (50&50), Cinq Ghej (Birr. di Legnano), Saison (Vetra)

Per tutti i giorni: Donza (Vetra), God of Laif (50&50)

Per le grandi occasioni: Alba (Serra Storta); Graziella (50&50)

Da spiaggia: Pils (Vetra)

This entry was posted on Friday, May 29th, 2026 at 5:34 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.