

<http://www.iltamtam.it/2015/05/30/da-spello-a-deruta-le-birre-artiginali-scrrono-a-fiumi/>

The screenshot shows a web browser displaying the article. The page features the iltamtam.it logo at the top, navigation menus for various categories like 'ECONOMIA E LAVORO', and a main headline. Below the headline, there is a sub-headline and a paragraph of text. A large gold medal graphic is visible on the left side of the article content. On the right, there is a 'Flash News' sidebar with several news items and an advertisement for 'MARCHETTI EDILIZIA'.

- [ECONOMIA E LAVORO](#)
- [DERUTA](#)
- [UMBRIA](#)

## Da Spello a Deruta, le birre artiginali scrrono a fiumi

di: Redazione2 | 30/05/2015

Mercoledì 3 giugno al Museo della ceramica di Deruta, tra le 74 birre partecipanti al concorso "Cerevisia", presentate da 36 birrifici artigianali italiani, verranno assegnati i riconoscimenti alle prime classificate



Il mondo delle birre artigianali in Umbria è in fase di "ebollizione"

Lo testimonia anche il fatto che **in occasione delle Infiorate del Corpus Domini, il 1 giugno 2015** nel Museo delle Infiorate

(Piazza della Repubblica) di Spello, sarà presentata **“Etica”, una birra artigianale aromatizzata con fiori di sambuco e 100% etica** prodotta dal Microbirrificio DieciNove di Spello.

Nata su iniziativa della Società Cooperativa Impulso, “Etica” sarà etichettata come **birra ufficiale delle Infiorate di Spello**.

**Caratterizzate dai cosiddetti “Frutti dimenticati” (carrube, sorbe, nespole, fichi, sambuco, ecc),** le birre DieciNove vogliono **valorizzare la riscoperta di tutti quei prodotti autoctoni ormai scomparsi dalle nostre tavole.**

Situato nel centro storico di Spello (Pg), il Microbirrificio “etico” DieciNove è nato dal consolidamento dei rapporti con la cooperativa sociale Utopia2000 e si caratterizza per l’inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, per lo più giovani che si trovano in comunità, e per una serie di collaborazioni volte a costruire una filiera etica per un prodotto al 100% etico. I prodotti sono stati assicurati con un consorzio assicurativo etico, i locali sono stati cablati telefonicamente con il primo operatore telefonico non-profit.

Nel piccolo laboratorio adiacente alla sala degustazione vengono **prodotti mensilmente circa 18 ettolitri di birra aromatizzata con i cosiddetti “frutti dimenticati” in tre cotte da 600 litri.**

Il prodotto **non è pastorizzato e non è filtrato, rifermenta in bottiglia per mantenere le proprietà “crude” della birra, inoltre non vengono aggiunti conservanti di nessun tipo.** Tutte le operazioni di produzione sono manuali.

In un panorama umbro, così interessato alla bevanda, sta **giungendo alla fase finale anche la terza edizione del Premio Cerevisia, il concorso nazionale dedicato al mondo della birra promosso dal Banco nazionale di assaggio delle birre (Banab).**

Conclusa la fase di valutazione dei prodotti in concorso, a opera di un panel qualificato, l’associazione nata dalla volontà di Camera di commercio di Perugia, Regione Umbria, Centro di eccellenza per la ricerca sulla birra (Cerb), Comune di Deruta e Associazione degli industriali della birra e del malto (Assobirra) **premierà i vincitori mercoledì 3 giugno, alle 11, al Museo della ceramica di Deruta.**

**Tra le 74 birre in concorso, presentate da 36 birrifici artigianali italiani, verranno assegnati riconoscimenti alle prime classificate nelle categorie alta e bassa fermentazione e per provenienza geografica, nord, centro, sud e isole. Previste anche due menzioni ‘Birra italiana dell’anno’ per birrifici entrati in produzione dopo il primo gennaio 2013.**