

Mille e una botte . EurHop porta a Roma le migliori birre artigianali da tutto il mondo

C'erano una volta i Mille che fecero l'Italia. Oggi, a Roma, sono mille le birre artigianali pronte a farsi scoprire dal 10 al 12 ottobre al Salone delle Fontane dell'Eur che ospita l'11ª edizione di EurHop – Roma Beer Festival, l'appuntamento che per tre giorni trasforma la Capitale nel cuore pulsante della scena brassicola internazionale. Nel salone principale ci saranno 100 birrai che con i loro birrifici racconteranno al pubblico il meglio della propria terra e della scena artigianale contemporanea. Con due banconi da 50 metri, ciascuno con 500 spine da cui verranno spillate le birre, EurHop si conferma anche quest'anno il 'pub più lungo d'Europa' e racconta un'esperienza unica che permette di assaggiare Pale Ale e Pils, Porter e Stout, Sour e Belgian Ale, fino alle interpretazioni più sperimentali. La selezione è curata da Manuele Colonna, tra i massimi esperti italiani, con l'organizzazione di Publigiovane Eventi.

Cento birrifici, mille storie diverse. Ogni birra è un racconto: storie di giovani imprenditori che hanno trasformato una passione in impresa, di territori che trovano voce attraverso il malto e il luppolo, di tradizioni straniere che incontrano la creatività italiana. Quest'anno l'Italia sarà rappresentata da circa 80 birrifici, capaci di raccontare le differenze tra Nord e Sud, città e campagna, entro terra e costa: un mosaico che dà la misura della vitalità del settore. Al loro fianco anche alcuni birrifici stranieri che arricchiranno la scena con accenti, tecniche e stili provenienti da Paesi simbolo della cultura birraria. Ogni spina è una coordinata, ogni bicchiere una tappa e ogni stile una città: sarà possibile attraversare il nostro continente senza uscire da Roma, viaggiando tra Lager tedesche e NEIPA inglesi, Saison e fermentazioni spontanee belghe, fino alle Italian Pils nostrane.

Le tendenze del 2025. La scena brassicola cambia continuamente insieme ai gusti dei consumatori e alla voglia di sperimentazione dei birrai. Dopo gli anni dominati dapprima dalle calde e alcoliche trappiste belghe, poi dalle luppolature spinte delle IPA, nel 2025 il trend vira verso l'equilibrio: birre capaci di unire complessità e bevibilità, immediatezza e profondità. Non si tratta di un ritorno al passato, ma di una nuova fase di maturità in cui la ricerca tecnica e la qualità restano alte ma trovano una misura più armonica, un bilanciamento e una valorizzazione di tutti gli ingredienti. Cresce anche l'attenzione alle materie prime locali, all'uso di cereali antichi, al racconto dei territori attraverso malti e lieviti, e la filiera corta diventa un valore riconosciuto: non solo come garanzia di freschezza, ma anche di legame concreto con l'ambiente in cui il birrificio produce. Allo stesso tempo la curiosità spinge a esplorare fermentazioni spontanee, maturazioni in legno e contaminazioni con il mondo del vino o dei distillati, segno che la sperimentazione non si ferma ma si affina. È un panorama, dunque, che restituisce l'immagine di un movimento arrivato a una sua maturità culturale e tecnica, in cui le birre italiane non inseguono più le mode estere, ma si propongono come modelli autonomi, riconosciuti e premiati nei concorsi internazionali. L'Italia artigianale non è più l'outsider: oggi è un riferimento credibile, capace di dettare tendenze e di mostrare come l'innovazione possa convivere con l'identità.

Nuove esigenze, nuove birre. Oltre alle evoluzioni di gusto e di stile, al centro del fermento c'è anche una risposta concreta alle nuove esigenze della società: crescono in misura significativa le birre gluten free, le low alcol e le alcol free. In un mondo in cui una parte crescente dei consumatori privilegia scelte di consumo più leggere o ha necessità dietetiche specifiche, il settore birrario si sposta in direzione di una birra più 'inclusiva'. Le gluten free ad esempio permettono a chi ha sensibilità o celiachia di godersi la birra senza rinunce. Parallelamente la domanda di varianti a gradazione ridotta o zero alcol si rafforza: secondo studi di mercato il segmento no o low alcol cresce a ritmi sensibilmente più elevati rispetto al comparto tradizionale. In questo senso, dunque, la birra si dimostra molto più flessibile di altri settori: non subisce passivamente i trend ma li incorpora, trasformandosi per includere nuovi pubblici, per abbracciare stili di vita diversi e per rispondere a una richiesta che non è solo di sapore, ma anche di salute e benessere.

Roma Capitale della birra artigianale da mille e una 'botte' . Da mille birre nascono mille storie diverse

