

# SaronnoNews

## Alla scoperta delle migliori birre italiane: a Materia arriva Luca Giaccone, curatore della guida Slow Food

Damiano Franzetti · Wednesday, July 1st, 2026

La fotografia più completa del **mondo italiano della birra** (artigianale) è senza dubbio la **Guida alle birre d'Italia di Slow Food**, opera che viene pubblicata con cadenza biennale e che è frutto di un notevole lavoro collettivo. I due curatori, **Luca Giaccone ed Eugenio Signoroni**, coordinano infatti l'attività di **oltre cento segnalatori** sparsi in tutta Italia che, con i propri giudizi permettono di ottenere un quadro approfondito del comparto craft.

La **guida 2027 è la decima** mandata in stampa da Slow Food e riporta la bellezza di **oltre 2.800 birre recensite** in rappresentanza di **più di 500 aziende**, ma oltre alla produzione – e alle relative premiazioni – segnala anche chi la birra la **serve** (ristoranti, pub, taverne...) e chi invece si occupa del **sidro**, bevanda “imparentata” che promette di avere un potenziale interessante.

Una “**costruzione**” affascinante che farà tappa anche a **Materia** nella serata di **giovedì 9 luglio** quando nello spazio libero di VareseNews arriverà proprio **Luca Giaccone**, che oltre a essere lo storico curatore del volume (fin dalla prima edizione) è anche un apprezzato giudice internazionale, divulgatore e collaboratore con riviste del settore. Giaccone **svelerà alcuni segreti sulla guida, spiegherà i criteri** di assegnazione dei diversi riconoscimenti e **farà il punto sul “decalogo”** che proprio Slow Food ha voluto lanciare per il futuro della bevanda luppolata. A intervistarlo **Damiano Franzetti**, giornalista di VareseNews e curatore del blog specializzato “**Malto Gradimento**”.

La serata si inserisce nel format “**A cena con l'evento**”, il ciclo di appuntamenti di Materia che unisce una proposta gastronomica a un incontro di approfondimento. **Ad aprire la serata sarà una cena a tema dedicata al mondo della birra riservata ai soci dell'associazione “Anche Io” e ai tesserati Slow Food.** A seguire, Luca Giaccone presenterà la **Guida alle Birre d'Italia**, accompagnando il pubblico alla scoperta dei criteri, delle curiosità e delle novità dell'edizione 2027. Il costo della cena è di **18 euro** ed è già possibile prenotare il proprio posto attraverso il portale Eventbrite ([CLICCANDO QUI](#)).

Sarà anche l'occasione per **visitare la nuova “Biblioteca della birra artigianale italiana”**, creata proprio all'interno di Materia grazie all'iniziativa di Malto Gradimento e alla collaborazione con Unionbirrai. Per scoprire tutto sulla biblioteca vi rimandiamo a [QUESTA PAGINA](#) di Malto Gradimento.

---

This entry was posted on Wednesday, July 1st, 2026 at 4:31 pm and is filed under [Tempo Libero](#). 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.