

Comunicato stampa

Esce "Un'altra birra!", luoghi, storie e persone di un mondo in fermento:

La birra artigianale in Italia è un fenomeno. "Un'altra birra!" è la guida che racconta in 265 microbirrifici- le storie, la passione (e le birre) dei mastri birrai, protagonisti d'un nuovo made in Italy che sposa qualità e sostenibilità.

Italia, terra di santi, navigatori e birrai.

Esce per Altreconomia Edizioni "Un'altra birra! 265 birrifici artigianali in Italia: luoghi, storie e persone di un mondo in fermento". Una guida passionale: 11 racconti, 33 storie, oltre 200 indirizzi e riferimenti. Con il contributo di Lorenzo Dabove, in arte Kuaska

Un'aggiornatissima guida che censisce un vero e proprio fenomeno: **265 indirizzi e dati preziosi** (produzione annua, dove trovare la birra, dal *brewpub* al sito web), etichette e tipologie prodotte, tra cui birre d'eccellenza a livello mondiale- prodotte dai microbirrifici italiani.

Ma non solo: "Un'altra birra!" è un libro che testimonia -con affetto- la nascita di un vero e proprio mondo i cui protagonisti, i **mastri birrai**, coltivano l'attenzione alla qualità e alle materie prime, i legami con il territorio, l'autarchia -ove possibile- e la sostenibilità delle produzioni, il lavoro sociale, le relazioni con gli appassionati avventori.

"Un'altra birra!" racconta, come in un **reportage gastronomico**, storie d'amore birrarie, dalla prima "cotta" (che non si scorda mai) all'ultimo fusto prodotto: incontra persone che antepongono l'autenticità del proprio prodotto al profitto, la cooperazione alla competizione. **Artigiani coraggiosi** che ravvivano la passione per un prodotto che l'industria aveva reso piatto e che ora rappresenta l'ennesimo orgoglio del made in Italy. E attraverso i luoghi della birra e il **turismo responsabile**, è possibile scoprire mete bellissime, fuori dalle solite rotte.

Con l'introduzione e la partecipazione straordinaria di **Lorenzo Dabove in arte Kuaska**, grandissimo esperto e fautore del movimento birrario che spiega con simpatia e competenza quali sono gli **stili birrari** e come **degustare una birra**. Completa il libro una ricca docmentazione di **siti web** sul tema ed **eventi, feste e associazioni** dedicate alla bevanda di Cerere.

L'autore, **Massimo Acanfora** è giornalista, editor, autore, creatore di eventi, scrive di temi sociali, consumo critico, cibo.

"Un'altra birra! 265 birrifici artigianali in Italia": luoghi, storie e persone di un mondo in fermento" - 144 pagine, 13 euro - Altreconomia Edizioni

Dal 2 dicembre in libreria, il testo può essere acquistato anche nelle botteghe del commercio equo e solidale e sul sito di Altreconomia: www.altreconomia.it/libri

aLTRA economia soc. coop. è la casa editrice che pubblica **Altreconomia,** il mensile dell'economia solidale e dei consumi critici. La redazione è in Corso Lodi 47, a Milano. Tel. 02.87.36.56.00 - fax 02.47.94.16.64 - http://www.altreconomia.it

