

Dal concorso di VareseNews ai fermentatori: è nata la birra “Grano Nero”

Pubblicato: Giovedì 8 Ottobre 2015



Dal 2011 – con una interruzione nel '13 – **VareseNews** organizza attraverso il blog **Malto Gradimento** (curato dal giornalista Damiano Franzetti) un **concorso per homebrewers**, le persone cioè che hanno l'hobby di preparare la birra in casa. Il contest vive il suo momento chiave durante la **festa del nostro giornale**, “Anche Io”, e quest’anno ha messo in palio un primo premio di grande valore.

Al **vincitore** infatti è toccato l’onore di **realizzare la birra** trionfatrice su un **vero impianto produttivo**, quello del birrificio artigianale “**The Wall**” di Venegono Superiore. E così ieri **Stefano Zanon** di Carnago, campione del concorso, ha potuto lavorare fianco a fianco con i due birrai di “The Wall” (Andrea Rogora e Daniele Martinello) per produrre “seriamente” **la Grano Nero**, una birra in stile *dunkel weizen* (scura, di frumento, piuttosto leggera) che poi sarà messa regolarmente in commercio.

Per ulteriori informazioni vi rimandiamo **alle pagine del blog** Malto Gradimento ([QUI l’articolo completo](#)) dove trovate anche tutti gli articoli legati al concorso. Nel **video** – realizzato con il nostro Manuel Sgarella – invece potete vedere alcune fasi della “cotta” della Grano Nero.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

