

VareseNews

Unibirra di Varese tra le migliori 11 birrerie d'Italia secondo il Gambero Rosso

Pubblicato: Lunedì 11 Dicembre 2023



Una grande conferma e un ulteriore premio: la guida “Ristoranti d’Italia” 2024 pubblicata dal Gambero Rosso regala una doppia soddisfazione a **Unibirra**. Il locale di Varese da oltre un decennio è un punto di riferimento sia per la provincia dei Sette Laghi sia per i turisti, grazie alla sua vasta selezione di birre di qualità, alla cucina ricca di proposte culinarie e all’attività di corsi per appassionati e professionisti.

La conferma è quella dei “**Due Boccali**”, ovvero uno dei massimi riconoscimenti che la Guida riserva per le birrerie, equivalenti alle “Due Forchette” utilizzate per i ristoranti. Un risultato che pone Unibirra in una sorta di “Olimpo”: sono solo quattro infatti le birrerie lombarde ad aver ottenuto questa prestigiosa classificazione. E sono solo due i ristoranti di Varese città inseriti nella pubblicazione.

La novità è che il Gambero Rosso, seguendo le indicazioni di “Ristoranti d’Italia”, ha ulteriormente fatto selezione dedicando sulle proprie pagine online un **articolo che coinvolge esclusivamente le migliori undici birrerie italiane**. In questo gruppo assai ristretto (formato da **quelle che hanno ottenuto tre e due boccali**) rientra naturalmente Unibirra per la quale vengono evidenziate l’ampia proposta birraria internazionale (compresi sidri, distillati e fermentazioni spontanee) ma anche la cura e il valore dell’offerta gastronomica.

«La conferma dei “due boccali” per il secondo anno consecutivo su “Ristoranti d’Italia 2024” e l’inserimento tra le migliori undici birrerie d’Italia è la prova che quello che abbiamo realizzato in

questi vent'anni è stato fatto nel modo giusto» spiegano i soci fondatori di Unibirra, **Silvana Giordano, Samantha Belli e Stefano Baladda**.

«Il nostro intento è sempre stato quello di elevare il concetto di birreria, portando ai nostri clienti sia la scelta e la qualità delle birre, sia soprattutto il servizio adeguato e la conoscenza dettagliata dei prodotti che proponiamo. Con i nostri corsi abbiamo fatto appassionare alla birra centinaia di persone e con la cucina abbiamo portato malto e luppolo anche nella ristorazione».

Il riconoscimento concesso dal “Gambero Rosso” fa anche da spinta per i programmi futuri di Unibirra: «Per noi si è compiuto un ciclo e oggi, dopo avere consolidato tutte queste cose, siamo pronti per ripartire dalle nostre origini. Puntando sui giovani, facendo provare loro le birre che ci hanno fatto appassionare e ci hanno portato fino a qui. Per questo motivo dal 2024 porteremo avanti **un progetto chiamato “Le 100 Birre”** che attraverso un vero e proprio passaporto birrario avrà lo scopo di far conoscere le diverse tipologie. Sarà divertente superare i diversi livelli previsti, fino a diventare “Beermaster”».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it