

A Sana Restart la settima edizione del World Gluten Free Beer Award

Moltissime novità per la settima edizione del World Gluten Free Beer Award a partire dalla premiazione che quest'anno si terrà l'11 ottobre nell'area Free From Hub di Sana Restart

By **Redazione** - 7 Settembre 2020



Torna il prestigioso concorso [World Gluten Free Beer Award](#), l'unico al mondo dedicato esclusivamente alle birre senza glutine e ritorna in grande stile con importanti novità. La prima novità è la location: la premiazione della settima edizione verrà fatta **domenica 11 ottobre** all'interno dell'area [Free From Hub](#) nell'ambito di [Sana Restart](#), che si svolgerà a BolognaFiere dal 9 all'11 ottobre 2020.

La seconda riguarda **le categorie in gara** che **saranno sei**, con la new entry dedicata al **sidro senza glutine**. Le altre *categorie in gara* sono: **birre a bassa gradazione alcolica (<5,5%)**, **ad alta gradazione alcolica (≥5,6%)**, **luppolate**, **birre scure** e **birre speziate e speciali**.

La terza, l'introduzione del premio speciale "**Best Bio Beer**", riservato alle migliori birre e sidro bio gluten free iscritti al concorso.

Il premio è organizzato da Nonsologlutine in collaborazione con Free From Hub.

La giuria, composta da degustatori di birra, esperti del settore e giornalisti, **lavorerà alla cieca**: saranno segnalati solo lo stile d'ispirazione, il grado alcolico e particolari speziature e aromatizzazioni.



Nel corso delle edizioni, il [World Gluten Free Beer Award](#) è diventato un punto di riferimento internazionale per il settore birra gluten free perché è riuscito a coinvolgere sempre più birrifici provenienti da ogni parte del mondo.

Secondo le ultime ricerche di mercato, **il comparto birra senza glutine sta registrando un tasso di crescita annuo stimato attorno al 15%** e una quota che, tra pochi anni, potrebbe valere circa 651,6 milioni di dollari. E non solo. Negli ultimi anni il mercato, infatti, **non è solo cresciuto, ma è anche cambiato** grazie a innovazioni nel campo della ricerca e sviluppo: se fino a qualche anno fa le birre senza glutine potevano contarsi sulle dita di una mano e non presentavano particolari caratteristiche organolettiche, ora c'è l'imbarazzo della scelta. Sono sempre più numerosi i birrifici che introducono all'interno del proprio catalogo prodotti una o più referenze senza glutine.

Un cambiamento che si riscontra anche nell'evoluzione del premio che, come anticipato, quest'anno conta ben sei categorie diverse oltre alla menzione speciale bio: **il binomio gluten free & organic è sempre più forte anche nel settore bevande** e in particolar modo grazie ai birrifici artigianali che propongono al consumatore e al settore Horeca una birra senza glutine che non ha nulla da invidiare alla 'classica' birra e che è realizzata con ingredienti biologici di qualità, spesso anche con un occhio di riguardo alla sostenibilità ambientale.