

La birra degli studenti di Accademia delle Professioni vince il Craft Beer Awards

scritto da Redazione | 30/11/2022



“La prima cotta” del Birrificio della scuola di alta formazione di Noventa Padovana guadagna l’oro nel celebre concorso londinese. Nel medagliere, anche due argenti e un bronzo

Largo ai giovani e alle birre artigianali di loro creazione, specie se studenti italiani che vanno in trasferta in Inghilterra e si aggiudicano un oro, due argenti e un bronzo.

Vincere nella patria della birra, rende la soddisfazione maggiore per il [Birrificio di Accademia delle Professioni](#), la scuola di alta formazione con sede a **Noventa Padovana**, in provincia di Padova.

Il concorso **Craft Beer Awards** di Londra, tra i più importanti in Europa, ha difatti decretato **“La Prima Cotta” Porter** come la migliore artigianale del mondo, sullo sfondo di un mercato dinamico e strategicamente importante come quello dell’Unione Europea e del Regno Unito.

Un palcoscenico di tutto rispetto che in giuria annovera i più autorevoli buyer di birra in Europa, consentendo anche ai micro-birrifici di competere allo stesso livello contro i marchi già affermati sulla scena internazionale.

La Prima Cotta: la birra degli studenti del Birrificio di Accademia delle Professioni

“**La Prima Cotta**” **Porter** è una birra scura ad alta fermentazione, tipica della tradizione anglosassone, caratterizzata da note tostate e accompagnate da luppolatura erbacea e lievemente resinosa.

Per questa produzione i malti, i luppoli e il lievito inglesi sono accompagnati da una leggera aggiunta di luppolo americano a rendere la birra più moderna e accattivante, ma ancora fortemente legata alle porter di un tempo.

Per “**La Prima Cotta**” **Pils** e **Weiss**, birre chiare di ispirazione tedesca, è arrivata invece la medaglia d’argento mentre “**La Prima Cotta**” **Schwarz** si è aggiudicata la medaglia di bronzo.

Tre prodotti, quest’ultime, dove è stata rispettata invece la tradizione brassicola tedesca: i malti, i luppoli, e i lieviti scelti sono tutti di provenienza teutonica per ottenere un risultato aromatico molto equilibrato fra i malti e le note erbacee e delicate dei luppoli provenienti dalla regione bavarese dell’Hallertau.

Il frutto dell’esperienza e dell’insegnamento dei mastri birrai

Le birre sono il frutto del lavoro fatto in classe dagli studenti, supportati da docenti di assoluto livello.

Nel caso specifico, le birre premiate sono il risultato delle produzioni ottenute da quattro differenti classi di Birrai, che ne hanno elaborato la ricetta e seguito le varie fasi di produzione brassicola.

*«È un risultato importante, frutto dell’esperienza e del metodo che i nostri mastri birrai trasferiscono alle persone che decidono di seguire i nostri corsi professionali - afferma **Federico Pandin**, Presidente di **Fondazione San Nicolò** a cui Accademia delle Professioni fa riferimento - alla formazione teorica associamo un percorso pratico che permette agli studenti di cimentarsi da subito con la realtà produttiva”.*

Accademia delle Professioni è stato il primo soggetto in Europa a introdurre un percorso formativo per la **Qualifica Professionale di Birraio Artigiano**.

In totale, sono 105 i birrifici artigianali aperti in tutta Italia da ex studenti usciti da Accademia delle Professioni.