# Expo degli agribirrifici italiani

1ª edizione

Fondo, 24 - 26 novembre 2017

## Sette birrifici artigianali presenti alla prima
## Quattro le regioni italiane rappresentate

Sono sette gli agribirrifici presenti alla prima edizione di «Agribeer». Un drappello che può essere considerato una nobile rappresentanza delle circa quaranta aziende italiane che possono fregiarsi di questa etichetta. Per la produzione di birra di origine agricola esse sono tenute a rispettare alcune rigide regole, ai sensi del provvedimento ministeriale e del regolamento interno a COBI (il Consorzio Italiano dei Produttori dell'Orzo e della Birra). La birra “agricola” deve essere prodotta utilizzando una percentuale di materia prima prodotta in proprio, o comunque all’interno del consorzio, non inferiore al 51%, che sale al di sopra del 70% per i birrifici agricoli aderenti al marchio «Birragricola» registrato dal consorzio stesso. Le aziende devono inoltre rispettare l’avvicendamento colturale della buona pratica agricola, adottando le migliori tecnologie e tutto quanto serve ad ottenere il miglior risultato finale. Possono aggiungere elementi aromatici utilizzando solo prodotti legati al proprio territorio e non possono usare in alcun modo prodotti conservanti. La trasformazione dei cereali in malto, e di questo in birra, avviene utilizzando soltanto i propri impianti di piccole dimensioni non industriali, ma comunque professionali, tali da garantire la sanità e qualità della birra. Ulteriori limiti riguardano la commercializzazione della bevanda, che deve avvenire in contenitori in grado di impedire qualsiasi possibile contaminazione con agenti esterni, che possono entrare a contatto diretto con il prodotto modificandone nel tempo la qualità finale.

## Le schede delle aziende presenti

**BIONOC – MEZZANO (TN)**

Il progetto prende vita nel 2012 dalla sfida di due amici, Fabio Simoni e Nicola Simion, uniti nello scopo di diffondere la cultura della birra attraverso la produzione di diversi stili storici, ma la vera passione per questo prodotto nasce già dal 2006 quando con qualche pentola, dentro il garage di casa di Nicola si comincia a sperimentare e a scoprire il mondo della birra. Da qui parte la continua ricerca nella perfezione, partendo da un’attenta selezione delle materie prime e da una grande cura nella lavorazione, per poi finire nel bicchiere con un prodotto genuino al 100%. Il birrificio BioNoc è anche uno dei pochi in Trentino ad essere alimentato esclusivamente da energia proveniente da fonti rinnovabili, sorge ai piedi delle Pale di San Martino, a Mezzano di Primiero.

**BIRRA DI FIEMME – DAIANO (TN)**

In Val di Fiemme dal 1999 Stefano Gilmozzi ha voluto riportare la birra artigianale, recuperando un antica tradizione, ormai quasi estinta, ed iniziando a produrre con i luppoli migliori e malti selezionati. Da sempre affascinato dai misteri della trasformazione e fusione delle materie prime, ha trovato nella storia locale, ed in particolare nella presenza di birrifici artigianali nelle limitrofe Predazzo e Fontane Fredde, da tempo dimessi, lo stimolo per iniziare questa appassionante



**Pro Loco di Fondo:** proloco@fondo.it – www.cerevisiafestival.com
**PegasoMedia:** 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it

avventura. Per Stefano, che ha appreso il mestiere carpendo i segreti di vari mastri birrai in Alto Adige e in Germania, è fondamentale che chi fa birra artigianalmente rispetti il "must" della qualità, sin dagli ingredienti: non lavorare con i concentrati, ma riscoprire le ricette della nostra tradizione.

**MASO ALTO – PRESSANO (TN)**

Questo birrificio artigianale, costituito nel 2014, nasce dalla passione di due giovani agricoltori, Andrea Simoni e Leonardo Rizzini, per la birra artigianale e dal recupero di una antico maso di famiglia sull'alta collina di Pressano, all'imbocco della Val di Cembra. Hanno dato vita ad una filiera completamente biologica, che inizia con l'autoproduzione di orzo e luppolo. Tra i prodotti di questo birrificio troviamo anche alcune birre particolari, fatte con aromi tra i quali curiosamente la canapa, altra coltura recentemente riscoperta nel nostro territorio.

**OPIFICIO BIRRARIO – LAVORIA (PI)**

Fondato nel 2012 da tre amici con la passione per questa bevanda, produce nei suoi campi, a Crespina, la maggioranza degli ingredienti utilizzati per fare birra (cereali e luppoli) rigorosamente artigianale, non pastorizzata, naturale e genuina. Le etichette nascono dalla fantasia e dall'esperienza del Mastro Birraio Fabrizio Di Rado e raccontano storie di terra e di vita.

**BIRRIFICIO LA DIANA – SIENA**

Tenuto a bettesimo da otto giovani nel 2013, il birrificio si trova nella zona artigianale di Isola d'Arbia, nel comune di Siena ed impiega il malto coltivato dalla cooperativa agricola omonima. Dentro la birra La Diana rivive la storia della città, dato che prendo il nome da un fiume sotterraneo sempre cercato e mai trovato, citato da Dante nel XIII canto del Purgatorio e raccontato dai nonni come una delle leggende che anima la magia della città.

**IL LUPPOLAJO – CARPENEDOLO (MN)**

Questo birrificio artigianale, nato nel 2012, utilizza esclusivamente orzo e luppolo provenienti dal territorio d'appartenenza. Enrico Treccani, il titolare, si è specializzato in una forma molto intelligente di produzione birra, le cui tipologie soddisfano le richieste di intenditori e appassionati, donando al loro palato gli aromi essenziali intelligentemente elaborati e resi eleganti da una ricerca meticolosa e finalizzata a durare nel tempo.

**BELTAINE – GRANAGLIONE (BO)**

Il birrificio è situato a Granaglione nel comune più meridionale della provincia di Bologna. L'idea di produrre birra alle castagne, usando così un frutto tipico del territorio, povero ma alla base di tutta una cultura e dell'alimentazione locale fino agli anni '50, nasce alla fine degli anni '90 fra i membri della cooperativa di raccolta e produzione di questo frutto. Dopo anni di ricerca, esperimenti in laboratorio e tentativi di produzione, grazie anche all'apporto di ricercatori dell'Università di Bologna, nel 2004 il progetto ha trovato il proprio sbocco produttivo.