Storie di luppolo: dallo storico Baladin ai birrifici artigianali

luppolo-gardini-1-210b0334

Che si tratti di un periodo di spolvero irripetibile per il movimento mondiale e, nella fattispecie, italiano delle birre artigianali è un fatto incontrovertibile. I dati parlano chiaro, nella Penisola sono ormai quasi 800 i birrifici artigianali (che, lo ricordo, per legge devono produrre birra non pastorizzata e non microfiltrata), oltre il 500% in più rispetto a 10 anni fa, un numero che arriva alla ragguardevole cifra di poco più di 1.000 se si contano i microbirrifici, le *beer firm* e le *brew firm*. L'accessibilità del processo, oltre ad una minore onerosità dell'investimento iniziale (aggiunta ad una più favorevole distanza tra gli investimenti stessi e il loro ritorno economico) ha fatto in modo di provocare, soprattutto tra i giovani e giovanissimi, un grandissimo fermento imprenditoriale, concretizzato nella nascita di numerosissime attività 'della porta accanto'. Certo da questo a raggiungere risultati degni di nota ce ne vuole. Anche il processo produttivo della birra è complicato, necessita di ingredienti di prim'ordine e soprattutto, a differenza del vino, è un prodotto concepito per il consumo entro l'anno, con tutti i rischi connessi alla programmazione della produzione.

BALADIN: STORIA DI UN'IDEA

Un esempio di riferimento qualitativo (non solo per noi, ma a livello mondiale) è quello che viene considerato il capostipite del movimento della birra artigianale in Italia, ovverosia il birrificio Baladin. Nato da un'ispi-razione del 1986, sotto le spoglie di un bar di paese (battezzato 'Le Baladin', ovverosia 'cantastorie' in francese arcaico), in parte come ribellione nei confronti del padre viticoltore, la creazione del mastro birraio Teo Musso, *bohémien* e visionario insieme, è tuttora, sotto molti aspetti, un'esperienza irripetibile. Approdato alla dimensione del *brewpub* (ai tempi inedita in Italia) nel 1996, con produzione esclusiva di birre a marchio, dal 2012 Baladin si assume integralmente la responsabilità della filiera produttiva, partendo ovviamente dalla ricerca delle materie prime: il malto d'orzo arriva dalla Basilicata, mentre parte del luppolo necessario alle cotte è 'a km 0', provenendo dal Piemonte. Al momento attuale sono oltre trenta le ricette costruite e prodotte, che condensano sapienza artigianale e taste development da parte del *wunderteam* di Musso. Tra le storiche la

Nazionale, la prima birra Made in Italy al 100%, e la Isaac, dedicata al primo figlio di Musso, una bl[illegible] irripetibile.

[c[illegible]tion id="at[illegible]chment_159695" align="aligncenter" width="615"]



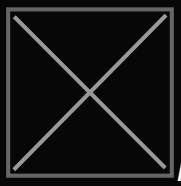
Trionfano i birrifici artigianali, un trend relativamente nuovo che trae ispirazione da un ormai storico capostipite: il birrificio Baladin[/caption]

BIRRA, UNA SCELTA “ROCK”

Ma in effetti le caratteristiche che hanno contribuito a creare il fenomeno Baladin sono molteplici. Innanzitutto le capacità comunicative e di marketing, concretizzate in un approccio visivo rivoluzionario (a partire dal *packaging* della bottiglia da 75 cc, da quel momento distintivo del prodotto artigianale, poi la cura dei dettagli, la proposta commerciale aggressiva, un’esplicita sfida sul campo al vino), accompagnata all’indiscutibile qualità del prodotto finito. Oltre a questo, la collocazione geografica della Baladin, quel suo vedere la luce tra le falde ampie, talvolta soffocanti, del potentato del Barolo, a Piozzo, (una sorta di lesa maestà, ostentata dopo l’inaugurazione, nel 2017, del discutibile ma significativo parallelepipedo di 25 metri per 10 a forma di scatola di birra contenente il nuovo stabilimento produttivo) ha contribuito a fare capire che una nuova era, più *rock* di quella considerata reazionaria della viticoltura, fosse arrivata.

UNO SCENARIO “RIGOGLIOSO”

Tutto questo ha fatto della birra Baladin un ‘oggetto’ sostanzialmente nuovo nel panorama nazionale e internazionale. Come dicevo, il capostipite di un movimento. Una birra che può essere suggerita, senza essere tacciati di iconoclastia, in abbinamento con il cibo, anche con la cucina ‘alta’, uscendo dallo stereotipo del prodotto da pub o da consumare con la pizza. Se ci pensate, un cambiamento epocale. Lo scenario attuale è indiscutibile, e molto florido. Le birre artigianali italiane sono spesso protagoniste dei festival internazionali, in un mercato che conta 18.000 birrifici (di cui 5.000 solo negli USA) e un giro d’affari complessivo di circa 6 miliardi di euro, con 50 milioni di litri prodotti. I nomi di riferimento, nel panorama attuale, sono diversi. Per citarne qualcuno, e scontentarne molti (ma per espiare vi consiglio di intraprendere da soli una ricerca seria e meticolosa sul campo) sono la Foglie d’Erba di Forni di Sopra, la CR/AK di Capodarsego, recente vincitrice del titolo nazionale, la Canediguerra di Alessandria, la Loverbeer di Marentino e, citazione obbligata, la Collesi, che con la sua Ubi ha vinto la medaglia d’oro come migliore ‘dark’ al World Beer Awards 2018.

*Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l’anno successivo, miglior Sommelier d’Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.*