La Baladin di Teo Musso: storia di un visionario concreto

teo-musso-baladin-905273b4

Raccontare la storia del birrificio agricolo Baladin è un viaggio alla scoperta del pensiero del suo fondatore e del suo modo di fare l'imprenditore, visionario e allo stesso tempo concreto. La sua ultima creazione è il **Baladin Open Garden**. Una grande area verde che circonda una cascina storica piemontese e che ospita al suo fianco un moderno birrificio. Nasce con l'idea di favorire l'incontro con i tanti appassionati di birra che vogliono conoscere più a fondo la storia del birrificio agricolo capostipite del movimento della birra artigianale italiana. Chi si presenta a Piozzo, piccolo paese affacciato sulla Langa del vino, ha subito l'impressione di sentirsi parte di un'ambiente particolare dove vige l'informalità e dove si può decidere di passare del tempo in puro relax. Volendo però ci si può anche arricchire di esperienze che hanno l'ambizione di avvicinare il pubblico alla conoscenza della birra artigianale ma non solo. Vengono infatti organizzate visite guidate la domenica ma anche laboratori con contadini locali o con artigiani che lavorano il cacao o il caffè, con l'idea di far comprendere come un prodotto della terra si trasformi in una bevanda o in un cibo, e che dietro a un'esperienza di gusto, c'è sempre un'esperienza di vita.

LA NASCITA DEL MOVIMENTO 'ARTIGIANALI'



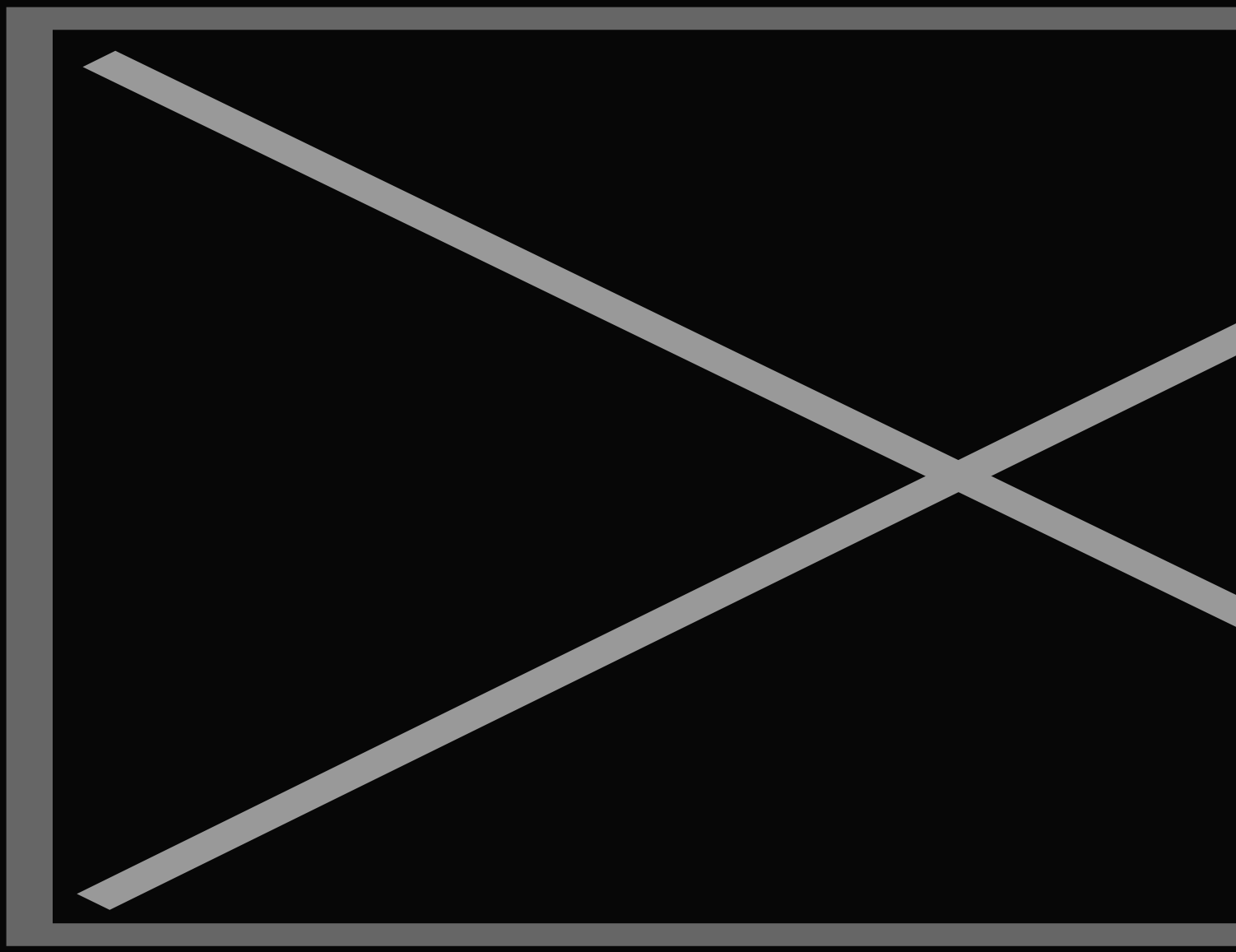
Per chi non conoscesse Baladin e la sua evoluzione, proviamo a descriverlo in un riassunto delle sue tappe fondamentali. Il birrificio Baladin nasce come brewpub nel 1996 a Piozzo ad opera del mastro birraio **Teo Musso** già proprietario dal 1986 dell'omonimo pub. Da subito, oltre al

prodotto servito nel pub, Teo decide di mettere in bottiglia le sue birre di ispirazione belga. La prima è l'ambrata Super, seguita a poca distanza dalla "blanche" Isaac, che divengono così le prime birre artigianali italiane distribuite in bottiglia. La nascita del birrificio Baladin coincide con quella del movimento artigianale italiano. L'idea ispiratrice di Teo è stata da subito la volontà di voler abbinare birra e cibo puntando su un attento equilibrio di aromi e profumi con l'ambizione di dare al prodotto birra una nuova dignità. Dal primo gennaio 2012 il Birrificio Baladin è divenuto azienda agricola, a completamento di un lungo percorso che lo ha reso produttore diretto di oltre l'85% della materia prima impiegata. Tante sono le iniziative intraprese per diffondere la cultura della birra artigianale: dall'apertura dei punti vendita "Open" in cui vengono servite anche birre di altri produttori italiani, alla creazione del design del bicchiere per la degustazione della birra artigianale che ne è divenuto anche un simbolo, il  Teku, dal design elegante per aumentare il percepito del prodotto e dalle caratteristiche tecniche che ne esaltano gli aromi. Baladin è stato il primo birrificio italiano a proporre una birra artigianale in lattina lanciando sul mercato la POP, birra Ale bionda e di grande beva, rinnovata di recente nella grafica del packaging che si differenzia in ben 12 varianti, per creare la voglia di collezionare in puro stile pop art.

NUOVE ESPERIENZE DI GUSTO

Nel corso del tempo le esplorazioni del gusto hanno varcato l'ambito birrario nell'ottica di creare nuove esperienze sensoriali. È il caso delle extra bibite, una gamma di sei gusti privi di coloranti e conservanti, che comprendono la Cedrata, il Ginger Rouge (all'italiana), la Spuma Nera, la sperimentale Mela Zen, l'innovativa Cola Presidio Slow Food e dal colore inusuale (è rossa) e dall'ultima nata, la Tonica al Fieno che viene prodotta con il fieno maggengo (primaverile) delle Alpi cuneesi, che è stata pensata per essere utilizzata nella mixology, in particolare con un prodotto Baladin innovativo pur ispirandosi alla tradizione: il Beermouth.

[caption id="attachment_164461" align="aligncenter" width="1202"]



Il Baladin Open Garden è il luogo speciale dove nascono le birre artigianali di Teo Musso ma non solo...[/caption]

ARRIVA L’INEDITO



Il Beermouth è un prodotto inedito che si ispira alla tradizione piemontese dei

Vermouth, utilizzando estrazioni idroalcoliche di erbe aromatiche e spezie per fortificare un fermentato

di base, ma sostituendo il vino con la birra. Utilizza come base una birra simbolo di Baladin: Xyauyù, un “barley wine” dal profilo aromatico complesso e caratterizzata da un corpo importante. Priva di schiuma e gassatura, ha un grado alcolico di partenza di circa 14% vol. che la rendono ideale per sostenere l’intensità della speziatura data dalle 13 botaniche tradizionali, lavorate con tecniche di estrazione innovative (ultrasuoni e distillazione sottovuoto a bassa temperatura) che ne preservano la fragranza degli aromi. Si ottiene così un prodotto dal tasso alcolico di 19% vol. che si presta perfettamente per essere consumato liscio o come base per la preparazione dei cocktail. E non poteva che essere così essendo il frutto della visione e dell’esperienza di Teo Musso nell’ambito della birra e nell’uso delle spezie, e dell’immaginazione e sperimentazione di Dennis Zoppi e Giacomo Donadio, creatori di gusti e di contaminazioni tra mondi distinti. Per esaltare gli aromi del Beermouth, è stato ideato - continuando la collaborazione avviata da anni con Rastal - una versione specifica del bicchiere Teku, lo Spirits che perde lo stelo divenendo un tumbler perfetto per la bevuta liscia e on the rocks. Il cocktail preferito da Teo Musso? Beermouth & Tonic, ovviamente utilizzando la delicata tonica firmata Baladin. Nel Baladin Open Garden è stata allestita un’area mixology dove si servono esclusivamente cocktail preparati con birra con l’idea di iniziare un nuovo percorso di esplorazione…