Birra Antoniana lancia La Veneta Cento per Cento, prodotta a “km 0”

birra-antoniana-mixe217ccb-60ac485b

“Dalla nostra terra” non è solo un motto per il Birrificio Antoniano, ma una vera e propria filosofia, un modo di approcciarsi al mercato e un obiettivo da perseguire sempre. Riuscire a realizzare una birra con materie prime locali era la sfida che ha portato alla nascita, lo scorso giugno, del progetto "La Veneta Cento per Cento" in collaborazione con Coldiretti Padova.

Il progetto prevede il ricorso a materie prime di provenienza regionale, in primis il malto d'orzo coltivato nel padovano direttamente dal Birrificio Antoniano. Poi ovviamente l'acqua del bacino del Brenta. Infine, il luppolo, grazie ad una coraggiosa azienda di Scorzè (VE) che ha iniziato a sperimentare anche in Italia la coltivazione di questa pianta.

Mancava solo la ciliegina sulla torta e questa è arrivata lunedì 13 ottobre: la commissione “km 0” (composta da rappresentanti di Federconsumatori, Coldiretti Veneto, Csqua, giornalisti enogastronomici, Accademia della Cucina, Regione Veneto) ha esaminato la documentazione e visitato l'impianto produttivo. Il risultato? Birra Antoniana La Veneta Cento per Cento sarà la prima con ingredienti a “km 0”, almeno in Veneto, dove è nata la prima legge regionale che disciplina l'orientamento al consumo di prodotti locali.

«Dubbi non ce ne sono - sostiene Coldiretti Veneto, l'associazione che in pochi mesi raccolse 25mila firme per fare approvare una norma che orientasse il consumo dei prodotti di stagione e di provenienza regionale nelle mense collettive come nella ristorazione privata, anticipando già allora esigenze ancora attuali -. La documentazione consegnata dai titolari attesta che l'orzo è padovano, il luppolo arriva dalla provincia di Venezia e che tutto il processo di trasformazione avviene integralmente in loco».

Una scelta di salvaguardia del territorio e della cultura agricola locale per Birra Antoniana che è diventata una vera mission quotidiana, tanto da realizzare un sito web dedicato per spiegare meglio questo progetto, reperibile all'indirizzo www.birrakmzero.it