Affligem, protagonista di una storia millenaria

dettaglio-affligem-c1c50a11

Affligem ha organizzato, lo scorso 19 novembre 2015, un evento speciale per celebrare il progetto History in a Bottle, dedicato alla scoperta delle tradizioni e dei valori che, attraverso arti millenarie, si tramandano di generazione in generazione. Ospitato nell'esclusiva cornice del The Yard Hotel di Milano, l'evento è stata l'occasione per ammirare gli scatti di History in a Bottle realizzati da Giovanni Gastel, esposta negli eleganti spazi della location in un ricercato connubio tra fotografia e l'arte di fare la birra.

Gastel, le cui prospettive artistiche sposano alla perfezione la ricerca di Affligem verso la dedizione senza tempo, ha raccontato il valore dell'eccellenza in un inedito percorso visivo attraverso storiche botteghe italiane, dove le arti millenarie si tramandano di generazione in generazione: la Coltelleria Saladini, la Manifattura Orafa Torrini, Fabio Chiari Liutaio, Panizza, l'Antica Corte Pallavicina, la Tessitura Luigi Bevilacqua, l'Azienda Orsoni e l'Azienda Venini.

AffligemPer far ri-vivere agli ospiti l'esperienza di una bottega artigianale, Affligem ha inoltre organizzato un incredibile itinerario attraverso le stanze del Boutique Hotel, nel quale è stato possibile assistere alle performance degli artigiani protagonisti dei ritratti di Giovanni Gastel; un percorso inedito alla scoperta dell'arte e della tradizione che continua e si tramanda fino a oggi. Gli ospiti hanno avuto inoltre la possibilità di degustare la trilogia Affligem (la Blonde, la Double e la Triple).

La birra Affligem nasce in un'Abbazia benedettina nelle Fiandre, in Belgio, dove da 1000 anni tramanda la sua tradizione in modo invariato secondo la ricetta originale del 1074. Dentro ogni bottiglia di Affligem è racchiusa una storia millenaria di scoperte, tradizioni e passione. Ciò che la rende speciale è la rifermentazione, un procedimento che ricorda il metodo Champenoise applicato allo Champagne.

Per creare un legame con l'attività digital che ha contraddistinto il progetto #Historyinabottle, gli ospiti sono stati infine coinvolti in un'originale attività di engagement: dopo aver scelto un hashtag dal wall di History in a Bottle, sono stati ritratti in uno scatto, contribuendo a tramandare una storia millenaria.

Attraverso History in a Bottle, Affligem si rende custode di un prezioso progetto che ambisce a interpretare la tradizione artigiana italiana, condividendone i valori senza tempo che da secoli si tramandano da padre a figlio e da maestro ad apprendista.

Affligem : Una storia di dedizione

Dentro ogni bottiglia di Affligem è racchiusa una storia millenaria di scoperte, tradizioni e passione. La nostra birra prende il nome dall'abbazia di Affligem, nelle Fiandre, fondata da sei cavalieri decisi ad abbandonare il loro stile di vita guerrigliero e abbracciare una nuova fede. È dal 1074 che Affligem viene prodotta a ridosso del campanile dell'abbazia: prima al suo interno e ora nel piccolo birrificio di Opwijk, a pochi passi dalle mura, su licenza dell'ordine religioso e secondo i dettami della ricetta monacale benedettina. Affligem è una delle poche birre d'abbazia certificate dall'Unione delle Birrerie Belghe (Unie der Belgische Brouwerijen), un ambito riconoscimento che rende onore al lavoro, alla disciplina e al gusto della nostra birra. Questa certificazione è riconosciuta solo se esiste una connessione con una abbazia e se parte dei profitti vengono utilizzati per finanziare opere di carità e altre opere culturali che contribuiscono alla conservazione del patrimonio culturale dell'abbazia stessa. La birra Affligem è la birra di un'Abbazia belga antica di 1000 anni, preparata secondo la ricetta originale. La preziosa ricetta è testimone della personalità, dei valori e del credo di Affligem, che lo distinguono dalle altre birre. Dal 1074, Affligem è stata prodotta stagione dopo stagione, nell'eredità di un metodo leggendario, di una ricetta dal nome epico: antiqua renovata.

Con la Formula Antiqua Renovata vennero definiti per iscritto una ricetta e un processo di fermentazione della birra Affligem che facevano uso di moderni metodi produttivi senza disperderne l'eccezionale gusto tradizionale. Era una combinazione perfetta di passato e modernità, ed è il segreto di come viene prodotta la birra Affligem al giorno d'oggi. Su ogni bottiglia di birra Affligem, si riconosce lo stemma dell'Abbazia, una combinazione della spada di San Paolo e delle chiavi incrociate di San Pietro. Sulle mura dell'Abbazia lo stemma è accompagnato dal motto "Felix Concordia", "Felici in armonia", un'appropriata descrizione del modo di vivere dei monaci.

Il miracolo della doppia fermentazione

Ciò che rende speciale ciascuna bottiglia di Affligem è la rifermentazione in bottiglia che ricorda il metodo Champenoise applicato allo Champagne: dopo un primo processo di fermentazione infatti, vengono aggiunti in ciascuna Affligem lieviti e zuccheri che danno vita al "miracoloso" processo della doppia fermentazione, trasformando la nostra birra in un vero e proprio nettare, più vivo al palato, più robusto e ricco negli aromi.

Il rituale

La spillatura è un momento fondamentale per valorizzare al meglio le caratteristiche di Affligem. Per

questo il prodotto affinato in bottiglia con la doppia fermentazione, e nel quale sono ancora presenti i lieviti, deve essere servito con uno specifico rituale di spillatura nel quale nove decimi della bottiglia vanno versati in un bicchiere inclinato a 45°: il corpo. A questo punto la bottiglia va mossa in modo circolare per risvegliare i lieviti della doppia fermentazione depositati sul fondo, che saranno versati in uno speciale bicchierino, creato appositamente per la degustazione: l'anima. Una volta assaporati corpo e anima di Affligem, quest'ultima va versata nel corpo della birra per assaporare una completa esperienza sensoriale.

I luoghi millenari

COLTELLERIA SALADINI

Le prime tracce di coltellinai Saladini risalgono alla metà del secolo XIX, dove un censimento ci racconta che la famiglia Saladini produceva coltelli in quanto Maestri Coltellinai. Da allora si sono succedute generazioni di coltellinai che ancora oggi creano i manufatti con la stessa passione e tradizione tramandate. Una cultura che si esprime e manifesta nelle forme dei coltelli forgiati, nella scelta di materiali pregiati, nell'attenzione e cura dei particolari, ma anche nella continua innovazione e ricerca che permette all'azienda di evolversi senza rinunciare al vero valore aggiunto: il grande lavoro manuale e gli insegnamenti tramandati che continuano a vivere nella nostra realtà.

TORRINI MANIFATTURA ORAFA

Una famiglia di artisti e scultori che retrodata la propria attività antecedentemente al 1369, anno di deposito dell'antico marchio presso l'archivio di Stato di Firenze. Nei lunghi anni di attività il lavoro di orafi è stato svolto con amore e dedizione. L'Antica Manifattura Orafa Torrini opera a Firenze dal 1700 come laboratorio orafo nato sul Ponte Vecchio per opera di Francesco Torrini.
L'espressione artigianale e manifatturiera, la creatività artistica, il valore dell'uomo e delle sue tradizioni, hanno sempre fatto parte, in tutti questi anni, dell'identità del laboratorio.

FABIO CHIARI LIUTAIO

Nato a Firenze, da una famiglia di artisti (nonno musicista e zio pittore), Fabio è arrivato a contatto col maestro liutaio Paolo Vettori in Firenze divenendone allievo e avviando il suo laboratorio presso la Scuola di Liuteria Toscana a Sesto Fiorentino. Fabio produce viole, violini e violoncelli che vende in tutto il mondo utilizzando legno proveniente rigorosamente dalla Toscana, da lui personalmente abbattuto, stagionato e lavorato. La costante ricerca e lo studio del mestiere lo ha portato a rivalutare e valorizzare legni, modelli e vernici ormai scomparsi dal mercato, ma che in passato sono stati usati dai grandi liutai classici.

PANIZZA

Panizza rappresenta l'eccellenza del cappello italiano sin dal 1879. Un marchio storico, fondato da Natale Gamba e Giovanni Panizza alla fine dell'Ottocento. La filosofia dell'azienda si fonda su solidi valori: cura minuziosa dei dettagli, ricerca di feltri e tessuti eccellenti, grande attenzione alla sostenibilità e all'ambiente. Così come accade per tutti i capolavori che nascono negli atelier d'alta moda, anche gli esemplari Panizza sono "figli" di maestri artigiani che li realizzano a mano, con amore e mestiere, nel cappellificio di Montevarchi. Tra l'artigiano e la sua creatura si sviluppa così un rapporto intimo e profondo: dalla modellistica al pezzo finito, un solo paio di mani è deputato alla realizzazione del "suo" cappello. Proprio per questo ogni pezzo è unico e preziosissimo testimone di un'arte antica che vive nel contemporaneo.

ANTICA CORTE PALLAVICINA

È il 1882 quando il bisnonno di Massimo e Luciano si trasferì, con tutta la famiglia patriarcale, all'Antica Corte Pallavicina di Polesine: un grande podere alluvionale sulle rive del Grande Fiume con terreni coltivati a vigna, frumento, granoturco, prato, boschi di salici e pioppi. Le Cantine della Corte, costruite nel 1320 dai marchesi Pallavicina, venivano da loro utilizzate per stagionarvi salumi, formaggi, per affinarvi i loro vini e immagazzinare i prodotti del loro contado, tradizione che gli Spigaroli hanno mantenuto invariata, continuando la produzione e la stagionatura di salumi pregiati come il Culatello e del Parmigiano Reggiano. Dopo quasi due secoli presso l'Antica Corte Pallavicina si fanno ancora le stesse cose con i vecchi sistemi.

TESSITURA LUIGI BEVILACQUA

La storia della famiglia Bevilacqua è testimoniata da un dipinto del pittore Giovanni Mansueti, datato 1499; un percorso attraverso i secoli che ha dato vita, a Venezia, alla tessitura artigianale specializzata nella produzione di pregiati tessuti d'arte per arredamento e per tendaggi. Tutte le fasi della lavorazione, oggi come allora, avvengono manualmente: dalla produzione manuale dei tessuti, creati su telai originali del settecento, alla realizzazione di vere e proprie opere d'arte destinate a decorare palazzi reali, teatri, residenze prestigiose. LaTessitura Bevilacqua mantiene invariata nei secoli una tradizione millenaria preservata da una tecnica unica, che viene appresa e tramandata di generazione in generazione.

AZIENDA ORSONI

La storia della Orsoni è quella unica e irripetibile di un mestiere d'arte che tramanda alchimie misteriose da quattro generazioni. Seguendo ritmi artigianali, ogni giorno quintali di smalti colorati e mosaici a foglia d'oro escono dalla storica fabbrica di Cannaregio per decorare le opere d'arte di tutto il mondo. Il nome di Orsoni è infatti legato alla realizzazione di importanti opere come il Trocadèro, il

Teatro de l’Opéra e la Basilica del Sacro Cuore di Parigi, la Cattedrale di Saint Paul a Londra, la Sagrada Familia a Barcellona, i restauri della Basilica di San Marco e molti altri capolavori musivi della cultura architettonica araba ed orientale.

AZIENDA VENINI

L’avvocato milanese Paolo Venini e l’antiquario veneziano Giacomo Cappellin fondarono, nel 1921, la Cappellin Venini & C, un’azienda che vive nell’equilibrio perfetto tra savoir-faire artigiano fatto a Murano, ricerca dell’eccellenza, design audace, originalità e abilità nel rendere contemporanee e affascinanti memorie condivise. Oggi, come 90 anni fa, la trasformazione delle idee e delle intuizioni d’artisti e designer internazionali fanno di Venini un laboratorio in costante evoluzione. Un luogo dove la passione per il vetro e il fascino della Fornace riescono a incantare con un’emozione unica, che scaturisce dal momento in cui la sabbia raffinata viene mescolata con preziosi minerali, fino al soffio dei Maestri Vetrai che, con la loro manualità, donano vita a disegni e a espressioni culturali di selezionati creativi.