Olea, la prima birra alle foglie d’olivo arriva da Rieti

b5-1024x1024-1-1024x710-6c64a319

Si chiama "Olea" ed è la prima **birra artigianale sostenibile** realizzata con le foglie di olivo del Lazio. Un progetto di economia circolare di Coldiretti Lazio, quello ideato da Claudio Lorenzini del **birrificio “Alta Quota”** di Cittareale (in provincia di Rieti), che nasce grazie all’uso delle materie prime, molte delle quali autoprodotte, e all’acqua che si riversa nell’Alta Valle del Velino.

“La birra artigianale “Olea” – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, **David Granieri** – rappresenta un prodotto di eccellenza, che risponde ai nostri presupposti sulla qualità e sulla distintività di cui ne è l’espressione. Una novità assoluta nel panorama laziale e nazionale, affidata alla sapienza e all’inventiva del saper fare italiano”.

Per la realizzazione della birra “Olea” sono necessari **100 kg di foglie secche di olivo**, tutte provenienti solo dal Lazio. Dopo la potatura degli alberi per rendere migliore il raccolto, invece di diventare scarto, le foglie vengono riutilizzate per dar vita ad un prodotto ricco di polifenoli.

“Ci piace anche il messaggio legato alla “ripartenza” – conclude Granieri – che questo prodotto trasmette, dal momento che il birrificio artigianale Alta Quota, che produce “Olea”, si trova a **Cittareale a Rieti**, proprio nell’area del cratere. Un’azienda che ha subito il terremoto, ma si è rialzata e rimessa in gioco, credendo nell’innovazione di questo prodotto con coraggio e forza”.