A Siena rinasce la birra Bader. Ma c'è spazio anche per un Beerstrò

20240403121715baderindex-945950fa

Dopo circa **novant'anni di inattività**, su iniziativa dell'imprenditore senese Marco Cheli **rinasce la birra Bader**. A crearla, nella seconda metà dell'Ottocento, fu Wilhelm Bader, un tedesco originario di Wittenbergh, in Sassonia, che sfruttò ingegnosamente l'acquedotto medievale della città di Siena per ottenere una pils.

Bader arrivò nella Città del Palio **nel 1876** come specialista del metodo Pilsner, chiamato da un affarista del posto per rilevare un birrificio che stava navigando in cattive acque, e portò con sé il **know how della classica birra ceca fermentata a basse temperature**. Ritrovò proprio in quel birrificio le condizioni ottimali per produrre il suo **"birrone stile Monaco o Vienna"**. Ciò fu reso possibile sfruttando il freddo del sottosuolo grazie all'**accesso diretto ai "bottini"**, ossia l'acquedotto medievale senese che scorre sotto la città e dove recentemente è stata ritrovata una bottiglia di birra Bader.

Alla sua morte Wilhelm Bader lasciò l'attività in mano al figlio Adolfo, ma purtroppo anche lui passò a miglior vita poco dopo. La moglie, prima di abbandonare la città, decise di vendere tutto a una società che mantenne il nome del fondatore. La **Guglielmo Bader Società Anonima** andò avanti **fino al 1938**, anno in cui venne dichiarato **il fallimento** contestualmente alla grossa crisi del grano che spazzò via la maggior parte dei birrifici italiani.

Non succede più nulla per decenni e il marchio viene inghiottito dall'oblio. *"Poi, per caso, mi imbattei in una **vecchia foto di fine Ottocento** dove la scritta 'Birra Bader' si stagliava sul tetto di chiosco in ghisa in perfetto stile Liberty, con lo sfondo di una basilica senese* - spiega Cheli*. "Decisi di approfondire la questione, e **una visita all'Archivio di Stato mi aprì un mondo".***

L'imprenditore, che aveva avuto l'idea in epoca pre Covid di dare vita a un brand di birra a bassa fermentazione per differenziarsi dalla quasi totalità dei numerosi birrifici artigianali presenti sul territorio toscano, ha riportato in vita il birrificio Bader aprendo, nel contempo, un locale che gli consente di raccontare la storia della birra senese.

Nel fondo che ospitava una vecchia farmacia è nato così il **Birra Bader Beerstrò**, locale dall'atmosfera bohémien – tra **stampe antiche e cimeli di fine Ottocento**, dalle bottiglie ai sifoni originali – dove è possibile assaggiare le cinque classiche a marchio Bader. Ad accompagnare le birre sono **panini gourmet** che prendono il posto degli hamburger e **classici piatti della cucina toscana e bavarese**, dallo stinco ai wurstel.

*“Alle quattro tipiche bavaresi (Pilsner, Weizen, Schwarzbier e Dunkel) stiamo per aggiungere una novità, una **Ipa a bassa fermentazione** che strizza l’occhio a un target giovanile”* conclude Cheli.