Open Garden, la nuova birra dei pub Baladin

yyy-9a031250

Due giorni fa tutti i pub Baladin d’Italia sono stati accomunati da un unico obiettivo: celebrare il primo crowdfunding firmato Baladin con una grande festa. Si è trattato di un crowdfunding (anzi, “colletta”, come detto da Carlo Petrini di Slow Food) assolutamente diverso dagli altri perché non ha avuto un fine economico: Teo Musso, il “maestro della birra artigianale” italiana si è infatti posto l'obiettivo di creare il primo Open Garden della birra artigianale italiana insieme ad una community riunita intorno ai valori della terra, dell’ecologia (Baladin è attentissima al proprio impatto ambientale sotto ogni punto di vista), dell’agricoltura, delle piccole aziende locali, lontano dai grandi agglomerati urbani e dal dominio delle multinazionali.

teo-musso-lancio-crowdfunding-hdLa raccolta è partita ufficialmente sulla piattaforma indiegogo, in occasione della settimana della terra. L’obiettivo della raccolta punta a raggiungere i duecentomila dollari in un mese di campagna. I riconoscimenti previsti sono tantissimi e visibili sulla piattaforma indiegogo.

birral-baladin-opengarden-hdA suggellare il progetto, una nuova birra creata da l’estro di Teo e dei mastri birrai di Baladin e non a caso battezzata "Open Garden", prodotta con un malto speciale lavorato all'interno di un micro laboratorio di maltatura artigianale che verrà realizzato in una struttura del parco e che sarà servita esclusivamente alla spina agli ospiti che visiteranno l’Open Garden la cui apertura è prevista per il 21 giugno 2017.

www.baladin.it