

"BENVENUTI NEL MIO LUPPOLETO", LE INFINITE RICETTE DELLA BIRRA

13 Luglio 2019



ROSETO - "Il luppolo è una pianta che ha tanto da offrire, io per prima scopro ogni giorno sempre cose nuove e così, attraverso una lunga serie di esperimenti, ho deciso di mettermi in gioco".

L'avventura di Antonella Marrone, 38 anni, comincia meno di due anni fa a Roseto degli Abruzzi. Qui, ogni giorno, lavora nel suo rigoglioso luppoletto con la passionale ambizione di dare il via all'"era del luppolo", obiettivo dichiarato nello stesso nome dell'azienda di cui è titolare, Hopera.

Nasce tutto per caso, spiega Marrone ad *Abruzzoweb*, un percorso un po' insolito che le ha già consentito di conquistare due Oscar Green, l'ultimo ricevuto qualche giorno fa, nell'ambito del concorso sull'innovazione promosso da Coldiretti Giovani Impresa, per un'agricoltura del futuro con una forte inclinazione alla solidarietà e al senso di riscatto.

L'idea è quella di trasformare il luppolo, che viene usato per la produzione di birra, in insoliti derivati e prodotti davvero particolari. Tra questi spicca il salame al luppolo, la marmellata di birra, biscotti, frollini dolci e salati e tanto altro.

"Quando ho cominciato non avevo un progetto in mente, è nato tutto come un gioco - racconta Marrone - Lavoravo in un'impresa edile prima che chiudesse i battenti e, a un certo punto, mi sono ritrovata a casa a fare la mamma. E' stata la passione di mio marito per la birra ad aprirci questa strada. Abbiamo cominciato a fare qualche esperimento per divertimento in casa, niente di impegnativo. Quattro o cinque anni fa non c'era ancora tutto questo interesse per le birre artigianali. Poi abbiamo cominciato a dare forma e sostanza a questa passione, a pensare di svilupparla, di produrre seriamente, insomma. L'azienda di mio marito produceva già orzo e a quel punto mi sono detta 'proviamo'".

Oggi il luppoletto si estende su oltre un ettaro di terreno ma l'obiettivo è quello di ampliarlo per aumentare le tipologie coltivabili che attualmente sono Cascade a Chinook.

Ma oltre alla coltivazione c'è qualcosa che "bolle in pentola" ogni giorno, spiega Marrone: "Mi piace sperimentare sempre nuove ricette nel mio laboratorio con un ingrediente che non può mai mancare: il mio luppolo. Così è nato il salame al luppolo, dal gusto erbaceo con la sapidità della carne stagionata, i salatini e i grissini alla birra e ancora la marmellata al luppolo".

Una ricetta che non ha eguali: infatti, se in commercio è facile trovare diverse gelatine alla birra, la marmellata è ancora "territorio" inesplorato.

"Vengo da una famiglia tradizionale che mi ha insegnato a non buttare via niente e quindi ho imparato a riciclare tutto anche in cucina. L'idea della marmellata mi è venuta perché quel giorno mi era avanzata della zucca. Ho aggiunto la birra e poco altro - svela Marrone -, ne è venuta fuori una crema che ha poco a che vedere con la gelatina, è molto più liquida e spalmabile. Una composta di frutta e verdura che oggi preparo in diverse varietà, in base agli ingredienti. Cipolla, pera, zenzero e, ultimamente ho provato con il gelso bianco".

Un prelibato accompagnamento per formaggi che riscuote sempre maggiore successo, così come gli altri prodotti già in vendita.

“Il luppolo regala sconfinite opportunità di sviluppo che non riescono ancora ad essere recepite perché la coltivazione va ancora studiata, non rientra nelle classiche colture. Una pianta che ha tanto da dare e che in Italia è poco conosciuta anche se con il boom di birrifici qualcosa sta cambiando. Abbiamo un ampio territorio da sfruttare e il luppolo è una pianta autonoma, in natura si trova come infestante. Ha bisogno di sostegni e pali”.

Una sorta di vigneto di dimensioni giganti, con piante che crescono fino a 7 metri: “si arrampicano su fili e, a fine estate, tra agosto e settembre, in base alla fioritura, la pianta viene tranciata e vengono raccolti i coni che saranno essiccati e messi sottovuoto. Vengono trattati in base all'utilizzo: per la birra vengono trasformati in pellet, oppure si trattengono i coni femminili e dalle ghiandole vengono fuori tutti gli oli essenziali del luppolo, per fini erboristici e farmaceutici”.

Oltre cento i principi attivi scoperti e che disegnano per la birra sempre nuove prospettive e campi: “una carica antibatterica naturale – aggiunge Marrone – agisce sul sistema nervoso come sedativo, per combattere l'insonnia, allevia mal di testa e tanto altro, come hanno dimostrato recenti studi. Per questo sempre più spesso viene utilizzata nel campo cosmetico e farmacologico”.

E dietro la passione c'è un vero progetto di vita, un piano condiviso con altri coltivatori per fare fronte comune ed aiutare le nuove leve ad inserirsi nel settore, per promuovere ed elevare un prodotto Made in Italy ed offrire ai consumatori una scelta sempre più ampia. E' proprio a questo scopo che sta nascendo la Cooperativa Luppolo&Co.

“Mi piace condividere con gli altri ogni nuova scoperta, ogni nuova strada e confrontare le esperienze. Stiamo portando avanti questo progetto con altre regioni italiane perché attraverso la collaborazione potremo creare qualcosa di veramente bello. Un'unione per aiutarci tra noi e aiutare i ragazzi ad inserirsi in questo settore, perché cominciare da zero non è facile. Ci sono tante trafilie, studi, macchinari particolari e costosi che un giovane agricoltore agli esordi non può permettersi”.

“Inoltre stiamo lavorando insieme ad altri piccoli coltivatori per portare avanti il luppolo italiano di qualità, a tutela del nostro Made in Italy, nei laboratori abbiamo avviato ricerche sulle piante selvatiche trovate in Abruzzo per scoprire se ci siano piante autoctone, per dare valore ulteriore lustro alla nostra regione”.

E assicura: “gli abruzzesi saranno informati su tutte le novità e le nostre scoperte”.