

VIAGGIO NEI BIRRIFICI DELL'AQUILANO, PASSIONE E TRADIZIONE DALLA TERRA AL BANCONE

23 Gennaio 2022



L'AQUILA - Esplode la passione per la birra artigianale e nell'Abruzzo interno, che resiste al terremoto e allo spopolamento, c'è chi decide di investire trasformando un sogno nel proprio lavoro ed è così che anche nell'Aquilano, fino alle pendici del Gran Sasso, i birrifici continuano a crescere tra tradizione e innovazione.

Anbra è il primo microbirrificio nato nel territorio. Spinto dalla sua più grande passione, nel 2010, l'ambizioso progetto del mastro birraio Luca Marcotullio, 40 anni, inizia a prendere forma: trasformare quella che era una vecchia falegnameria a Fossa, a circa 13 Km dall'Aquila, in un vero e proprio birrificio.

“Ho avviato l'attività grazie all'aiuto di familiari e amici, è stato un grande passo quando quello della birra artigianale era un mondo ancora inesplorato nel territorio aquilano - racconta ad AbruzzoWeb il birraio Luca Marcotullio - Si consumavano prevalentemente birre industriali, e comunque non si poteva contare su una 'nostra' produzione. Abbiamo provato ad introdurre una nuova cultura e ogni sforzo è stato ripagato, oggi possiamo dire che ne è valsa la pena e il settore è sempre più in espansione”.

Le prime tipologie di birra, nel 2012, una lager ed una ambrata stile Ale Inglese a bassa fermentazione. Oggi vengono prodotte circa una ventina di tipologie di birra artigianale, di cui 3 senza glutine.

Birre che esaltano e rendono omaggio alle eccellenze del territorio, come quella allo zafferano, e che riscuotono sempre maggiori consensi non solo in Abruzzo e infatti le vendite continuano a crescere anche fuori regione.

“Nel fulcro della movida aquilana, sul lungo bancone di castagno sono montate le 20 vie del nostro impianto di spillatura”. Chi frequenta L’Aquila e vive il centro, soprattutto di sera, conosce bene l’Anbra, perché già nel 2011 ha aperto un locale in via De Sali per poi trasferirsi nel 2016, causa ricostruzione e continue trasformazioni del centro storico, in via Garibaldi.

A pochi chilometri da Fossa, a Pizzoli dal 2015 ha sede il birrificio La Monna.

Nell’Alta valle del fiume Aterno, alle pendici del Gran Sasso e della catena dei Monti della Laga, c’è la culla di alcuni prodotti di piccolissime realtà locali di artigiani, come il miele millefiori di Poggio Cancelli, ed il farro di Ville di Fano, “che aiutano il nostro prodotto ad essere unico ed in armonia con la natura circostante”, spiega il giovane birraio Lorenzo Berardi.

Il birrificio è nato dalla passione di Berardi, attraverso viaggi nelle realtà tradizionali delle birre artigianali europee, e di Massimo De Michele.

“Abbiamo un impianto in inox da 6 hl e 5 fermentatori maturatori da 12 hl, con una linea di imbottigliamento etichettamento semi manuale, quindi artigianale a tutti gli effetti. Le nostre birre non sono né filtrate né pastorizzate, la birra per noi è una religione, una passione viscerale, come indicato negli ingredienti delle nostre etichette”.

“Le nostre birre sono sempre più apprezzate ed è possibile trovarle anche in tanti ristoranti, tra Lazio e Abruzzo”, dice Berardi aggiungendo che, nonostante il periodo complicato, le richieste non hanno subito particolari battute d’arresto. Sono più che altro le chiusure a singhiozzo che ci creano notevoli problemi da due anni, ma purtroppo non siamo i soli a risentire delle restrizioni anticovid. Fortunatamente riusciamo a difenderci e grazie alla passione che ci spinge a dare il meglio, continuiamo a lavorare con l’obiettivo di soddisfare i nostri clienti”.

Per La Monna, “fare la birra è come dipingere un’opera d’arte, ogni minimo dettaglio può contribuire a fare la differenza nel suo complesso. Per questo utilizziamo ingredienti provenienti dal territorio, che contribuiscono a dare autenticità ai nostri prodotti. Altro valore aggiunto della nostra azienda è sicuramente l’utilizzo di un impianto brevettato di ultima generazione a vapore, che permette di realizzare le nostre birre con ottimi risultati”.

Salendo ancora di quota, a quasi mille metri sul livello del mare, il Birrificio agricolo Cafasse continua a crescere a Capitignano.

L’avventura di Giulio Giangrazi e Alessio Pelosi è iniziata nel 2015, e anche nel loro caso a spingere è stato il profondo legame con la loro terra.

Il primo capitolo si apre in via della Ferrovia poi il birrificio, anche per continuare ad ampliare la produzione, arriva in via della Stazione, dove si trova ancora oggi in un modulo provvisorio di 50 metriquadri nato con il contributo di fondi regionali per le imprese del cratere sismico del Centro Italia.

“Utilizziamo dal 40 all’80 per cento di materie prime coltivate dalla nostra azienda, speciali cereali autoctoni come il grano di solina, l’orzo majorino il marzuolo il farro, e il nostro miele, prodotto quasi a mille metri, che assume le particolari caratteristiche dei mieli di montagna, dagli aromi delicati. Le nostre non sono birre pastorizzate e non contengono conservanti. Usiamo un’alta percentuale di grani crudi e non effettuiamo microfiltrazioni per preservare l’artigianalità”.

Oggi il birrificio produce sei tipi di birra: la Pietraliscia (Pilsner); la Copputa (Americale Pale Ale); la Pretara (bianca di solina); l’Ornida (Stout); la 912 (3 cereali e miele).

Oltre alle cinque tipologie citate sono in fase di sperimentazione una Berliner Weisse aromatizzata ai frutti di bosco (more) e una New England IPA, quest’ultima studiata a fondo dopo un viaggio dei due birrai negli Stati Uniti nell’inverno 2019.

Birre che è possibile trovare anche alla Birreria Gran Sasso, in via Acquasanta all’Aquila, locale di cui è socio lo stesso Giulio Giangrazi.

Da casa al birrificio, dal birrificio al bancone: questo il legame, indissolubile, che unisce i birrai di un territorio con tradizioni ben radicate.