

Se è birra meglio artigianale

Boom di produttori in Piemonte Nel 2010 erano 40, ora sono 105

Alberto Prieri

Nel 2010 erano 40, ora sono diventati 105: sono i microbirrifici del Piemonte dove si fa birra artigianale. «Intesa soprattutto come “arte” dei mastri birrai – dice Giuseppe Olivero, presidente Onab (Organizzazione nazionale assaggiatori birra) -. C’è chi segue la tradizione del Nord Europa e chi fa innovazione con i prodotti locali. Piccole produzioni che, in genere, non superano i 400 ettolitri l’anno». Così costi di produzione e prezzi finali restano alti, anche se il consumo si è ampliato dai soli mesi estivi a tutto l’anno. «Rimane il rischio che molte birre siano considerate come be vande solo per occasioni speciali – interviene Teo Musso, il primo che avviò nel ’96 la produzione artigianale nel suo Baladin a Piozzo, nel Cuneese -. Nonostante ciò, le etichette piemontesi oggi sono 750, comprese le “sperimentazioni” con eccellenze tipiche dei territori». Lo stesso Baladin fa la Mielika con miele d’erica e la Mama Kriek con le amarene selvatiche. La Couche è quella valdostana con la zucca, prodotta dal microbirrificio Les Bières du Grand St. Bernard a Etroubles. «Ne abbiamo anche una al genepy», dice Remy Charbonnier, 31 anni, che nel 2010 ha avviato l’attività con un socio. Ci sono poi la Quarta Runa di Montegioco (Al) con pesche di Volpedo, la Dafne del Nuovo Birrificio Nicese con cardo gobbo di Nizza Monferrato, la Castanea di S. Paolo a Torino con castagne «Gabbiana» della Val Morgia, la Beerbrugna di Loverbeer a Marentino (To) con susine damasche. Una camminata di 5 ore porta al Rifugio Pagarì in Alta Valle Gesso, dove c’è il birrificio più alto d’Italia a quasi 2.700 metri di altitudine. Poi ci sono le birre agricole. «La nostra è considerata così perché coltiviamo più di metà dell’orzo che utilizziamo», dice Giovanni Francioso che produce la Birra Mompolino a Villanova Biellese.

Appuntamenti

Gli «home brewers» sono quelli che la birra se la fanno in casa: si sfideranno il 26 luglio a Piozzo, nella piazza davanti a Le Baladin per la rassegna «Musica&Dintorni». Ancora birre artigianali protagoniste da domani a domenica a Pasturana, nell’Alessandrino, con «Artebirra». E poi a Saluzzo (Cn) con «C’è fermento», in piazza Montebello e a Cuneo in piazza Europa con «Beer to Beer» con degustazioni e laboratori dal 19 al 21 giugno. Il 27 e 28 del mese il rione Piazza di Mondovì diventerà «Birropolis», mentre a fine agosto in piazza Valdo Fusi a Torino «Open fest» proporrà 160 birre artigianali, cibo di strada, incontri.

Nel 2010 erano 40, ora sono diventati 105: sono i microbirrifici del Piemonte dove si fa birra artigianale. «Intesa soprattutto come “arte” dei mastri birrai – dice Giuseppe Olivero, presidente Onab (Organizzazione nazionale assaggiatori birra) -. C’è chi segue la tradizione del Nord Europa e chi fa innovazione con i prodotti locali. Piccole produzioni che, in genere, non superano i 400 ettolitri l’anno». Così costi di produzione e prezzi finali restano alti, anche se il consumo si è ampliato dai soli mesi estivi a tutto l’anno. «Rimane il rischio che molte birre siano considerate come be vande solo per occasioni speciali – interviene Teo Musso, il primo che avviò nel ’96 la

produzione artigianale nel suo Baladin a Piozzo, nel Cuneese -. Nonostante ciò, le etichette piemontesi oggi sono 750, comprese le “sperimentazioni” con eccellenze tipiche dei territori». Lo stesso Baladin fa la Mielika con miele d’erica e la Mama Kriek con le amarene selvatiche. La Couche è quella valdostana con la zucca, prodotta dal microbirrificio Les Bières du Grand St. Bernard a Etroubles. «Ne abbiamo anche una al genepy», dice Remy Charbonnier, 31 anni, che nel 2010 ha avviato l’attività con un socio. Ci sono poi la Quarta Runa di Montegioco (Al) con pesche di Volpedo, la Dafne del Nuovo Birrificio Nicese con cardo gobbo di Nizza Monferrato, la Castanea di S. Paolo a Torino con castagne «Gabbiana» della Val Morgia, la Beerbrugna di Loverbeer a Marentino (To) con susine damasche. Una camminata di 5 ore porta al Rifugio Pagari in Alta Valle Gesso, dove c’è il birrificio più alto d’Italia a quasi 2.700 metri di altitudine. Poi ci sono le birre agricole. «La nostra è considerata così perché coltiviamo più di metà dell’orzo che utilizziamo», dice Giovanni Francioso che produce la Birra Mompolino a Villanova Biellese.

Appuntamenti

Gli «home brewers» sono quelli che la birra se la fanno in casa: si sfideranno il 26 luglio a Piozzo, nella piazza davanti a Le Baladin per la rassegna «Musica&Dintorni». Ancora birre artigianali protagoniste da domani a domenica a Pasturana, nell’Alessandrino, con «Artebirra». E poi a Saluzzo (Cn) con «C’è fermento», in piazza Montebello e a Cuneo in piazza Europa con «Beer to Beer» con degustazioni e laboratori dal 19 al 21 giugno. Il 27 e 28 del mese il rione Piazza di Mondovì diventerà «Birropolis», mentre a fine agosto in piazza Valdo Fusi a Torino «Open fest» proporrà 160 birre artigianali, cibo di strada, incontri.

Nel 2010 erano 40, ora sono diventati 105: sono i microbirrifici del Piemonte dove si fa birra artigianale. «Intesa soprattutto come “arte” dei mastri birrai – dice Giuseppe Olivero, presidente Onab (Organizzazione nazionale assaggiatori birra) -. C’è chi segue la tradizione del Nord Europa e chi fa innovazione con i prodotti locali. Piccole produzioni che, in genere, non superano i 400 ettolitri l’anno». Così costi di produzione e prezzi finali restano alti, anche se il consumo si è ampliato dai soli mesi estivi a tutto l’anno. «Rimane il rischio che molte birre siano considerate come bevande solo per occasioni speciali – interviene Teo Musso, il primo che avviò nel ’96 la produzione artigianale nel suo Baladin a Piozzo, nel Cuneese -. Nonostante ciò, le etichette piemontesi oggi sono 750, comprese le “sperimentazioni” con eccellenze tipiche dei territori». Lo stesso Baladin fa la Mielika con miele d’erica e la Mama Kriek con le amarene selvatiche. La Couche è quella valdostana con la zucca, prodotta dal microbirrificio Les Bières du Grand St. Bernard a Etroubles. «Ne abbiamo anche una al genepy», dice Remy Charbonnier, 31 anni, che nel 2010 ha avviato l’attività con un socio. Ci sono poi la Quarta Runa di Montegioco (Al) con pesche di Volpedo, la Dafne del Nuovo Birrificio Nicese con cardo gobbo di Nizza Monferrato, la Castanea di S. Paolo a Torino con castagne «Gabbiana» della Val Morgia, la Beerbrugna di Loverbeer a Marentino (To) con susine damasche. Una camminata di 5 ore porta al Rifugio Pagari in Alta Valle Gesso, dove c’è il birrificio più alto d’Italia a quasi 2.700 metri di altitudine. Poi ci sono le birre agricole. «La nostra è considerata così perché coltiviamo più di metà dell’orzo che utilizziamo», dice Giovanni Francioso che produce la Birra Mompolino a Villanova Biellese.

Appuntamenti

Gli «home brewers» sono quelli che la birra se la fanno in casa: si sfideranno il 26 luglio a Piozzo, nella piazza davanti a Le Baladin per la rassegna «Musica&Dintorni». Ancora birre artigianali protagoniste da domani a domenica a Pasturana, nell'Alessandrino, con «Artebirra». E poi a Saluzzo (Cn) con «C'è fermento», in piazza Montebello e a Cuneo in piazza Europa con «Beer to Beer» con degustazioni e laboratori dal 19 al 21 giugno. Il 27 e 28 del mese il rione Piazza di Mondovì diventerà «Birropolis», mentre a fine agosto in piazza Valdo Fusi a Torino «Open fest» proporrà 160 birre artigianali, cibo di strada, incontri.

Nel 2010 erano 40, ora sono diventati 105: sono i microbirrifici del Piemonte dove si fa birra artigianale. «Intesa soprattutto come “arte” dei mastri birrai – dice Giuseppe Olivero, presidente Onab (Organizzazione nazionale assaggiatori birra) -. C'è chi segue la tradizione del Nord Europa e chi fa innovazione con i prodotti locali. Piccole produzioni che, in genere, non superano i 400 ettolitri l'anno». Così costi di produzione e prezzi finali restano alti, anche se il consumo si è ampliato dai soli mesi estivi a tutto l'anno. «Rimane il rischio che molte birre siano considerate come be vande solo per occasioni speciali – interviene Teo Musso, il primo che avviò nel '96 la produzione artigianale nel suo Baladin a Piozzo, nel Cuneese -. Nonostante ciò, le etichette piemontesi oggi sono 750, comprese le “sperimentazioni” con eccellenze tipiche dei territori». Lo stesso Baladin fa la Mielika con miele d'erica e la Mama Kriek con le amarene selvatiche. La Couche è quella valdostana con la zucca, prodotta dal microbirrificio Les Bières du Grand St. Bernard a Etroubles. «Ne abbiamo anche una al genepy», dice Remy Charbonnier, 31 anni, che nel 2010 ha avviato l'attività con un socio. Ci sono poi la Quarta Runa di Montegioco (Al) con pesche di Volpedo, la Dafne del Nuovo Birrificio Nicese con cardo gobbo di Nizza Monferrato, la Castanea di S. Paolo a Torino con castagne «Gabbiana» della Val Morgia, la Beerbrugna di Loverbeer a Marentino (To) con susine damasche. Una camminata di 5 ore porta al Rifugio Pagarì in Alta Valle Gesso, dove c'è il birrificio più alto d'Italia a quasi 2.700 metri di altitudine. Poi ci sono le birre agricole. «La nostra è considerata così perché coltiviamo più di metà dell'orzo che utilizziamo», dice Giovanni Francioso che produce la Birra Mompolino a Villanova Biellese.

Appuntamenti

Gli «home brewers» sono quelli che la birra se la fanno in casa: si sfideranno il 26 luglio a Piozzo, nella piazza davanti a Le Baladin per la rassegna «Musica&Dintorni». Ancora birre artigianali protagoniste da domani a domenica a Pasturana, nell'Alessandrino, con «Artebirra». E poi a Saluzzo (Cn) con «C'è fermento», in piazza Montebello e a Cuneo in piazza Europa con «Beer to Beer» con degustazioni e laboratori dal 19 al 21 giugno. Il 27 e 28 del mese il rione Piazza di Mondovì diventerà «Birropolis», mentre a fine agosto in piazza Valdo Fusi a Torino «Open fest» proporrà 160 birre artigianali, cibo di strada, incontri.

Nel 2010 erano 40, ora sono diventati 105: sono i microbirrifici del Piemonte dove si fa birra artigianale. «Intesa soprattutto come “arte” dei mastri birrai – dice Giuseppe Olivero, presidente Onab (Organizzazione nazionale assaggiatori birra) -. C'è chi segue la tradizione del Nord Europa e chi fa innovazione con i prodotti locali. Piccole produzioni che, in genere, non superano i 400 ettolitri l'anno». Così costi di produzione e prezzi finali restano alti, anche se il consumo si è ampliato dai soli mesi estivi a tutto l'anno. «Rimane il rischio che molte birre siano considerate

come be vande solo per occasioni speciali – interviene Teo Musso, il primo che avviò nel '96 la produzione artigianale nel suo Baladin a Piozzo, nel Cuneese -. Nonostante ciò, le etichette piemontesi oggi sono 750, comprese le “sperimentazioni” con eccellenze tipiche dei territori». Lo stesso Baladin fa la Mielika con miele d'erica e la Mama Kriek con le amarene selvatiche. La Couche è quella valdostana con la zucca, prodotta dal microbirrificio Les Bières du Grand St. Bernard a Etroubles. «Ne abbiamo anche una al genepy», dice Remy Charbonnier, 31 anni, che nel 2010 ha avviato l'attività con un socio. Ci sono poi la Quarta Runa di Montegioco (Al) con pesche di Volpedo, la Dafne del Nuovo Birrificio Nicese con cardo gobbo di Nizza Monferrato, la Castanea di S. Paolo a Torino con castagne «Gabbiana» della Val Morgia, la Beerbrugna di Loverbeer a Marentino (To) con susine damasche. Una camminata di 5 ore porta al Rifugio Pagarì in Alta Valle Gesso, dove c'è il birrificio più alto d'Italia a quasi 2.700 metri di altitudine. Poi ci sono le birre agricole. «La nostra è considerata così perché coltiviamo più di metà dell'orzo che utilizziamo», dice Giovanni Francioso che produce la Birra Mompolino a Villanova Biellese.

Appuntamenti

Gli «home brewers» sono quelli che la birra se la fanno in casa: si sfideranno il 26 luglio a Piozzo, nella piazza davanti a Le Baladin per la rassegna «Musica&Dintorni». Ancora birre artigianali protagoniste da domani a domenica a Pasturana, nell'Alessandrino, con «Artebirra». E poi a Saluzzo (Cn) con «C'è fermento», in piazza Montebello e a Cuneo in piazza Europa con «Beer to Beer» con degustazioni e laboratori dal 19 al 21 giugno. Il 27 e 28 del mese il rione Piazza di Mondovì diventerà «Birropolis», mentre a fine agosto in piazza Valdo Fusi a Torino «Open fest» proporrà 160 birre artigianali, cibo di strada, incontri.

Nel 2010 erano 40, ora sono diventati 105: sono i microbirrifici del Piemonte dove si fa birra artigianale. «Intesa soprattutto come “arte” dei mastri birrai – dice Giuseppe Olivero, presidente Onab (Organizzazione nazionale assaggiatori birra) -. C'è chi segue la tradizione del Nord Europa e chi fa innovazione con i prodotti locali. Piccole produzioni che, in genere, non superano i 400 ettolitri l'anno». Così costi di produzione e prezzi finali restano alti, anche se il consumo si è ampliato dai soli mesi estivi a tutto l'anno. «Rimane il rischio che molte birre siano considerate come be vande solo per occasioni speciali – interviene Teo Musso, il primo che avviò nel '96 la produzione artigianale nel suo Baladin a Piozzo, nel Cuneese -. Nonostante ciò, le etichette piemontesi oggi sono 750, comprese le “sperimentazioni” con eccellenze tipiche dei territori». Lo stesso Baladin fa la Mielika con miele d'erica e la Mama Kriek con le amarene selvatiche. La Couche è quella valdostana con la zucca, prodotta dal microbirrificio Les Bières du Grand St. Bernard a Etroubles. «Ne abbiamo anche una al genepy», dice Remy Charbonnier, 31 anni, che nel 2010 ha avviato l'attività con un socio. Ci sono poi la Quarta Runa di Montegioco (Al) con pesche di Volpedo, la Dafne del Nuovo Birrificio Nicese con cardo gobbo di Nizza Monferrato, la Castanea di S. Paolo a Torino con castagne «Gabbiana» della Val Morgia, la Beerbrugna di Loverbeer a Marentino (To) con susine damasche. Una camminata di 5 ore porta al Rifugio Pagarì in Alta Valle Gesso, dove c'è il birrificio più alto d'Italia a quasi 2.700 metri di altitudine. Poi ci sono le birre agricole. «La nostra è considerata così perché coltiviamo più di metà dell'orzo che utilizziamo», dice Giovanni Francioso che produce la Birra Mompolino a Villanova Biellese.

Appuntamenti

Gli «home brewers» sono quelli che la birra se la fanno in casa: si sfideranno il 26 luglio a Piozzo, nella piazza davanti a Le Baladin per la rassegna «Musica&Dintorni». Ancora birre artigianali protagoniste da domani a domenica a Pasturana, nell'Alessandrino, con «Artebirra». E poi a Saluzzo (Cn) con «C'è fermento», in piazza Montebello e a Cuneo in piazza Europa con «Beer to Beer» con degustazioni e laboratori dal 19 al 21 giugno. Il 27 e 28 del mese il rione Piazza di Mondovì diventerà «Birropolis», mentre a fine agosto in piazza Valdo Fusi a Torino «Open fest» proporrà 160 birre artigianali, cibo di strada, incontri.