

Oscar Green Coldiretti al Birrificio Alta Via



Coldiretti Liguria è stata protagonista la scorsa settimana a Expo Milano. Il padiglione nazionale dell'organizzazione, situato all'inizio del Cardo, sul lato opposto all'Albero della Vita, ha presentato appuntamenti e degustazioni, tutti rigorosamente con il marchio Made in Liguria, lasciando spazio alle varie identità territoriali. A chiudere il calendario degli eventi è stata una due giorni dedicata al territorio savonese con laboratori in "Savona Style" dedicati a chinotto, vino, birra, olio e ai prodotti della terra.

La settimana di Coldiretti è stata anche sottolineata dalla consegna degli "Oscar Green" regionali, assegnati alle aziende più giovani e innovative del mondo agricolo. Tra i premiati, come prima classificata della categoria Impresa 2.Terra, il Birrificio dell'Alta Via, con sede a Sassello. Non nuova, l'azienda sassellese, a premi di risonanza nazionale. Lo scorso anno si era aggiudicata uno dei premi (con dotazione di 30 mila euro) della prima edizione di ReStartApp, la competition organizzata dalla Fondazione Edoardo Garrone ed indirizzata a giovani startup volte a rilanciare l'economia appenninica. «Ho recuperato un castagneto, vecchie stalle e terreni abbandonati nella zona di Sassello, dove abbiamo cominciato a coltivare luppolo ed orzo per creare un birrifico interamente a km zero» racconta Giorgio Masio, 29 anni, che ha avviato l'iniziativa assieme a due amici, Emanuele Olivieri e Marco Lima (nella foto). La birra artigianale del Birrifico Agricolo dell'Alta Via è coltivata, creata, prodotta e imbottigliata localmente. Una sostanziale differenza rispetto ai birrifici tradizionali: «Siamo un birrifico agricolo – spiega Masio – coltiviamo noi stessi le materie prime necessarie alla produzione della nostra birra. In molti casi infatti quando si parla di birra artigianale italiana, di fatto, di italiano ci sono solo la lavorazione e l'acqua necessaria alla produzione; le materie prime sono spesso comprate da grossisti oppure selezionate direttamente all'estero. Noi utilizziamo solo prodotti locali, quelli coltivati sui nostri campi».

Il birrifico ospiterà anche un'allevamento di api per la produzione di miele con uno spazio vendita ad hoc aperto al pubblico. «Produrremo birre aromatizzate con il miele - aggiunge Masio -. Quest'anno, avremo una prima produzione sperimentale di qualche migliaia di litri di birra, vogliamo capire bene la resa dei terreni. A regime contiamo di arrivare a 50 mila litri».