
La birra a km 0

Autore: Chiara Andreola

Fonte: Città Nuova

L'Oscar Green 2019 di Coldiretti Giovani Impresa Piemonte va al Birrificio contadino Cascina Motta di Sale (Alessandria), unico microbirrificio italiano – e tra i pochi al mondo – che utilizza unicamente materie prime autoprodotte e realizza da sé anche il processo di maltazione.

Si parla spesso di valorizzazione dei prodotti agricoli italiani, di “km zero”, e di innovazione “green” in agricoltura; meno noto è che questa coinvolga anche i **birrifici** e che lo possa fare in modo “creativo” - tanto da valere il premio “Creatività” agli **Oscar Green 2019 di Coldiretti Giovani Impresa Piemonte**. È il caso del **Birrificio contadino Cascina Motta di Sale (Alessandria), unico microbirrificio italiano** – e tra i pochi al mondo – che non solo **utilizza unicamente materie prime autoprodotte** (malto d'orzo, luppolo, acqua, lievito ed altri cereali), ma **realizza da sé anche il processo di maltazione** (ossia la trasformazione dell'orzo in malto). Tutta la filiera, dal campo fino alla bottiglia, è quindi gestita interamente in azienda. Chi conosce il contesto birrario sa che proprio la maltazione è un passaggio critico che viene sempre esternalizzato (per quanto molti birrifici ormai coltivino l'orzo): sono infatti necessarie particolari strutture, poco presenti in Italia (il nostro Paese conta solo tre grosse malterie), e sostenibili solo su grandi quantitativi. Da qualche anno però sono stati **avviati anche alcuni progetti di micromalterie sperimentali, tra cui appunto a Cascina Motta**; che è quindi stato il primo microbirrificio a riuscire a mettere insieme tutti i tasselli. **A spingere per una filiera totalmente autogestita è stato in particolare uno dei tre titolari, Massimo Prandi**, enotecnico ed enologo che ha trasferito il modello dell'azienda vitivinicola di Langa nel contesto brassicolo; a cui si sono uniti poi **Marco Malaspina**, socio imprenditore, e il mastro birraio **Alessandro Beltrame**. «Produrre birra contadina, seguendo direttamente ogni fase della produzione – spiega Malaspina -, è stato un percorso che ha necessitato di **oltre dieci anni di sperimentazioni**. Innanzitutto è stato necessario individuare le varietà di orzo distico da malto e di luppolo capaci di adattarsi meglio all'ambiente, e soddisfare le esigenze di formulazione delle ricette in birrificio. Aspetto ostico è stato superare l'assenza di esperienza nella coltivazione del luppolo in Italia, e possiamo vantare di essere stati tra i primi luppolicoltori piemontesi in agricoltura biologica. Poi, il tema della maltazione artigianale, con l'acquisizione di una piccola malteria da 6 quintali che ci consente l'autoproduzione di una sufficiente varietà di malti». «Ovviamente, la birra contadina a filiera interamente aziendale non può prescindere dalla variabilità della produzione – aggiunge Beltrame -. **Ogni campo di cereale, ogni annata agraria, ogni ciclo di maltazione e ciascuna cotta presentano delle peculiarità che portano ad una costante variabilità del prodotto.** Variabilità non tipica di quelle produzioni che, seppure artigianali, utilizzano materie prime di origine industriale, quindi acquistabili sempre ad immagine e somiglianza di quanto richiesto. Una scelta che fa sì che il primo “operaio” delle nostre produzioni sia la natura». Da queste peculiarità, spiega Prandi, è nata la decisione di coniare e registrare i marchi “Birra Contadina” e “Birrificio Contadino”, a distinguere questo particolare tipo di produzione. Innovazione che, sottolinea ancora, ha un'importanza che va oltre Cascina Motta: **potrebbe infatti dare un notevole impulso allo sviluppo di filiere agricole dedicate alla produzione di malto e luppolo italiani**, che sino ad oggi sono realtà, per quanto promettenti, ancora limitate. Questo fattore, insieme alla giovane età degli imprenditori, è stato ciò che ha attirato l'attenzione di Coldiretti. Insomma, se già diversi anni fa il noto **Teo Musso** – titolare del **birrificio Baladin**, peraltro relativamente vicino a Cascina Motta – diceva che “la birra è terra” avviando tra i primi queste filiere in Italia, ora la coscienza di questo aspetto sta dando frutti sempre più interessanti.