

## FOOD&amp;WINE

di **Francesca Negri**

**S**i chiama Edelbais, che significa «Stella Alpina» in ladino, è una birra artigianale ed è il primo prodotto in assoluto nella storia regionale che è riuscito a mettere insieme Trento e Bolzano. Edelbais, infatti, nasce dalla sinergia tra i birrifici Monpièr De Gherdëina di Ortisei e Argenteum di Palù di Giovo e ha debuttato a fine luglio alla Beer Festival di Selva di Valgardena. Una tradizione antica, persa tra le maglie del tempo fino alla riscoperta e al recente boom. Sono undici i birrifici artigianali altoatesini, trenta quelli trentini 15 dei quali nati negli ultimi tre anni: nove birrifici nel 2015, quattro nel 2016, due nel 2017. Se Trento si distingue per creatività, Bolzano spicca per tradizione.

**Bevande e miracoli**

Il mondo del vino del Trentino-Alto Adige parla da anni dei vantaggi dell'unione della produzione enologica di Trento e Bolzano sotto uno stesso marchio, ma l'individualismo e le differenti filosofie produttive ne hanno finora ostacolato la nascita. Per questo Edelbais rappresenta un piccolo miracolo: «Abbiamo voluto creare un prodotto — spiega Carmelo Li Pomi, presidente della Beer Firm Monpièr De Gherdëina — che, utilizzando il più possibile materie prime locali, sia simbolo e stimolo per nuove sinergie. Il mondo brassicolo regionale è fatto di piccoli produttori: unire le conoscenze e fare sinergia può solo rafforzarsi, creando una famiglia che si può aiutare reciprocamente in caso di necessità». Così, nasce Edelbais, miscela concentrata dell'anima trentina e altoatesina, una Wheat Beer belga chiara aromatica prodotta con acqua di fonte della Val Gardena, malto di segale di Castelrotto, luppolo Cascade coltivato in Trentino, asperula di Giovo e stella alpina altoatesina. Anche il packaging è local, le bottiglie della neonata etichetta sono infatti dalla Vetri Speciali di Pergine Val-sugana.

**Le cifre**

Dieci anni fa erano una trentina, oggi superano quota 700 anche se la corsa ha rallentato e punta sul consolidamento. Secondo Assobirra sono questi i numeri del settore dei birrifici artigianali in Italia, più della metà dei quali ha iniziato l'attività negli ultimi sei anni, spesso con giovani sotto i 35 anni per un totale di 5.350 addetti diretti, 17.400 indiretti e 114.250 nell'indotto allargato. Microbirrifici con produzioni piccole, preponderantemente de-

I birrifici regionali sono una realtà dal successo crescente. Il Trentino batte l'Alto Adige per numeri e sperimentazioni. Bolzano conserva il primato della tradizione più antica. Il caso di Edelbais: unicum enogastronomico regionale

# Bionde artigianali

## Exploit da intenditori

**Il focus**

A livello nazionale circa il 3% della produzione di birra può essere considerato artigianale, ma l'obiettivo dell'Unionbirrai entro quattro anni è di raggiungere quota 4%. La nascita dei birrifici artigianali è avvenuta perlopiù nei garage del Centro-Nord Italia: oggi oltre il 60% dei produttori ha un volume d'affari tra i 100mila e gli 800mila euro. In Trentino-Alto Adige vi sono complessivamente 41 produttori per circa 30 mila ettolitri complessivi prodotti, di cui due terzi in Trentino. In Alto Adige 75.000 litri hanno ottenuto il Marchio di Qualità

stinate al mercato locale: degli oltre 14 milioni di ettolitri di birra prodotti in Italia, infatti, circa 400mila litri possono considerarsi di tipo artigianale, ovvero il 3% dell'intera produzione, ma «nel 2016 l'incidenza è salita al 3,5% — sottolinea Alessio Selvaggio, consigliere Unionbirrai — e in 4 anni puntiamo al 6%». L'ultimo Rapporto biennale di Altis Università Cattolica di Milano e Unionbirrai spiega che spesso i birrifici artigianali sono nati nel Centro-Nord Italia dalla passione di amici che poi si trasforma in un mestiere (oltre il 60% ha un volume d'affari tra i 100mila e gli 800mila euro).

E in Trentino-Alto Adige? Sono undici i produttori della provincia di Bolzano, trenta quelli di Trento (28 birrifici e brew firm e 2 Brew Pub, locali che producono birra ma la vendono solo alla spina), metà dei quali nati negli ultimi tre anni grazie all'iniziativa di «ragazzi giovani che puntano su qualità e creatività, con un variegato ventaglio di proposte», spiega Paolo Negri, ideatore e curatore del sito web Trentino Birra. La produzione annua in provincia di Trento si attesta tra i 15 e i 20mila ettolitri. In Alto Adige, invece, gli undici microbirrifici artigianali operano da tempo sul territorio e solo due sono nati nel 2016. In tutto in provincia di Bolzano si producono circa 9mila ettolitri di birra, di cui 75mila litri con il Marchio di Qualità Alto Adige, che garantisce una serie di parametri tra cui il fatto che si tratti di una birra né filtrata né pastorizzata e che le materie prime — cereali, malto (orzo germogliato ed essiccato tramite maltazione) e acqua — devono provenire dall'Alto Adige. Il Marchio di Qualità per la birra è da poco stato attivato anche in Trentino e nei prossimi mesi arriveranno le prime certificazioni. La differenza tra l'Alto Adige e il Trentino? «A Bolzano



abbiamo una tradizione più consolidata e produciamo birre più tradizionali, mentre a Trento c'è più creatività», fa sapere Gregor Wohlgemuth, il presidente dell'Associazione birrifici altoatesini. Birra di Fiemme è il primo birrificio artigianale nato in Trentino dalla passione di Stefano Gilmoz-

**Limpida**

In alto un mastro birraio mentre prepara la birra. In basso due birre chiare



**Il pioniere Gilmozzi**  
«Credo nell'importanza di riscoprire le vecchie ricette e nella selezione dei prodotti migliori»



**Il gardenese Li Pomi**  
«Il mondo brassicolo locale comprende piccoli soggetti, fare sinergia sarebbe molto utile»

zi, che spiega: «Da noi le birrerie c'erano e con esse ottime ricette: io credo nell'importanza di riscoprire queste cose e nella ricerca dei malti e dei luppoli giusti». Così è iniziata la sua avventura da Mastro Birraio nel 1999. A Bolzano, invece, il pioniere è Robert Widmann, campione italiano in carica di Beer Sommelier e uno dei fondatori dell'Accademia altoatesina della birra, che insieme a Diego Bernardi ha dato vita nel 2002 alla birreria Hopfen & Co. all'angolo fra via Argentieri e piazza delle Erbe e poi ha aperto il primo birrificio artigianale della città, da cui nel 2012 ha visto la luce il Brew Pub Batzen, ricavato nell'osteria più antica del capoluogo dove è affiancato dal mastro birraio Christian Pichler.

**Dalle mele alla neve**

Il panorama della produzione regionale presenta un ventaglio esteso di stili: dai grandi classici come le lager e a una tendenza originale legata alla contaminazione con tecniche vinicole, che sia il metodo classico o l'affinamento in barrique. Tra i primi sperimentatori ci sono i palati ribelli di due enologi trentini, Matteo Marzari e Andrea Moser, coadiuvati dallo storico Birrificio Italiano di Agostino Arioli. Le loro creazioni, definite «barbariche», sono una continua contaminazione tra tecniche di birrificazione e di vinificazione, dalla fermentazione secondo il metodo classico (usato solitamente per gli spumanti) agli affinamenti in legno o le aggiunte di mosto d'uva, come il Gewürztraminer o il Marzemino. Altro esempio è Nerobrigante, birrificio nato nel 2015 come spin-off di uno delle cantine simbolo del Teroldego Rotaliano, quella di Roberto Zeni: la birra, però, è un'idea del figlio, Rudi, che attualmente produce tre etichette, due delle quali rifermentate in bottiglia con i lieviti del metodo classico, quasi come uno spumante Trentodoc.

Poi ci sono le contaminazioni con altri simboli agronomici della regione, su tutti la mela. Un esempio in Alto Adige è la Delicious di Alexander Stolz del birrificio Hubenauer, una Weizen Cider con aggiunta di succo di mele Golden Delicious. In Trentino, invece, a giocare con luppolo e frutta (non locale) sono Andrea Simoni e Leonardo Rizzini di Maso Alto: la loro Intrepida è una Golden Ale con scorze di bergamotto biologico della Calabria, mentre la birra stagionale Mit Liebe è una Iga con aggiunta di mosto di Sauvignon e la Avec Amour una American Wheat prodotta solo d'inverno con aggiunta di neve e agghi di pino mugho.

© RIPRODUZIONE RISERVATA