

**NUOVE ATTIVITÀ.** Si moltiplicano anche nel Veronese birrifici e osterie per la produzione di questa bevanda utilizzando ingredienti naturali. Consumi in crescita

# L'ultima tendenza? Fare birra artigianale

Le aziende, di piccole dimensioni, sono una decina e la metà sono nate nell'ultimo anno. In alcuni «brew pub» si produce solamente per uso interno

Manuela Trevisani

Farsi largo nella patria del vino non è certo un'impresa semplice. Eppure i cultori della birra artigianale si stanno moltiplicando anche a Verona: nascono microbirrifici, le osterie e i locali della città propongono ai clienti nuove etichette, gli appassionati fondano associazioni ad hoc per diffonderne la cultura sul territorio.

A Verona oggi i microbirrifici sono una decina e, di questi, la metà sono nati nell'arco dell'ultimo anno, a testimonianza che si tratta di un fenomeno recente, in rapida espansione. Ma qual è il segreto di questo crescente successo? La birra artigianale è prodotta con metodo tradizionale, non è pastorizzata né filtrata ed è realizzata con materie prime selezionate, il più possibile con ingredienti naturali quali il malto d'orzo, il luppolo e il lievito. «È una birra con l'anima, che ha una propria storia e un proprio carattere», sostengono gli appassionati di questa bevanda «artigianale» che sta incontrando un successo crescente.

E così un po' per interesse personale, un po' per gioco, diversi gruppetti di amici si sono cimentati prima con i kit fai da te, e poi hanno creato un

proprio marchio, fondando uno stabilimento e creandone un piccolo business.

È successo a Lugo di Grezzana, dove 14 soci (in seno all'associazione Innoval) hanno fondato la Birreria della Lessinia, avviando la produzione lo scorso febbraio. Il mastro birraio è Fosco Conti, gestore di una trattoria che chiuderà entro fine anno per dedicarsi a tempo pieno a questo nuovo lavoro.

«L'idea è nata dalla passione che ci lega al territorio: volevamo offrire qualcosa in più ai bar e ai locali della zona e in effetti ci stanno arrivando molte richieste», racconta Conti. «La birra artigianale è viva, è ricca di sapori e profumi, che una birra pastorizzata non potrà mai avere».

Il pioniere a Verona, già all'inizio degli anni Duemila, è stato «il Vichingo» a San Giovanni Ilarione, che però ora ha sospeso la produzione. Esistono poi alcuni «brew pub», locali che producono birra per il consumo interno, come il Gem's di Lazise e il Malol in viale del Lavoro a Verona.

Tra i microbirrifici «storici», risalente al 2007, va ricordato il Mastino II a San Martino BuonAlbergo. Tutti gli altri sono più recenti, fondati tra il 2012 e il 2013: l'agrobirrifico La Groletta di Rivoli, il Mastro Matto di Bussolengo, Birra

Amaldi di Pastrengo e Benaco 70 di Affi.

«Noi siamo partiti lo scorso aprile: abbiamo la fortuna di avere un locale di supporto in corso Milano, dove abbiamo potuto verificare il gradimento dei clienti, e soprattutto ci siamo affidati a un mastro birraio, Lorenzo Pilotto, che ci ha trasmesso tutte le sue conoscenze», racconta Mattia Bertagnoli di Mastro Matto. «La birra artigianale è tornata ad avere un cuore e la gente la apprezza. In questi mesi l'abbiamo proposta in alcuni locali della città e alla Fiera del Riso a Isola della Scala».

Si sta facendo conoscere anche Birra Sleale, che per la produzione si appoggia momentaneamente a uno stabilimento di Treviso, ma sta progettando di crearne uno proprio.

«È iniziato tutto un po' per gioco dalla passione di tre amici per la birra: volevamo bere diversamente, in maniera più genuina e sostenibile, così abbiamo sperimentato fino a trovare la ricetta giusta», racconta Luca Fraizzoli, uno dei fondatori. «Poi abbiamo lanciato il marchio, proponendo il nostro prodotto in alcuni locali della città e all'Arsenale Vintage: l'attività è ben avviata e il nostro obiettivo è espanderci, tanto che abbiamo già un distributore in Sicilia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il mastro birraio Fosco Conti durante la lavorazione della birra



Una cantina dove si produce la birra artigianale FOTOSERVIZIO DIENNE

**DEGUSTAZIONE.** Il Sentiero del Luppolo organizza corsi e anche fiere

## E nascono associazioni per educare al gusto

A fianco a chi produce, c'è ovviamente chi acquista, beve e degusta. «Il Sentiero del luppolo» è un'associazione culturale nata nel 2012 a Valeggio sul Mincio proprio per far conoscere la birra artigianale sul territorio veronese.

«Per molti la birra è solo una bevanda gialla che va a finire nel boccale. Invece nasconde tutto un mondo dietro: ogni ricetta ha un suo profumo, una sua storia», spiega Matteo Moretti, presidente dell'associazione. «Qui a Verona c'è la su-

premia del vino, ma molte cantine si stanno lanciando anche sulla birra artigianale: per loro è facile produrla».

Da qualche tempo Moretti riceve richieste da parte di agenzie turistiche per l'organizzazione di visite guidate o biciclette con tappa finale nei microbirrifici. «Si sta diffondendo una moda, ma per noi è molto di più: ci piace scoprire il carattere di ciascuna birra, dato dal malto e dal luppolo che viene utilizzato. È affascinante scoprirne la storia, co-



Un bicchiere di birra artigianale

iniziative anche per i prossimi mesi: in gennaio vogliamo lanciare un corso di "home brewer", con un mastro birraio che insegnerà a produrre la birra in casa, e in primavera stiamo lavorando per organizzare un corso di degustazione e insegnare a chi fosse interessato l'abc della birra artigianale». ● M.T.R.

**AVVENTO.** Inizio domenica con i cori di bambini nella chiesa superiore

## A San Fermo concerti e mostre per Natale

Mercoledì incontri dedicati a Santa Teresa di Lisieux

San Fermo, un Natale di concerti, mostre e laboratori. Le iniziative del museo diocesano si possono seguire anche su Youtube e sul «giornale» bimestrale gratuito del sodalizio, nato per far conoscere a tutti l'arte sacra.

Don Tiziano Brusco, direttore del museo e parroco di San Fermo, riprende le parole di papa Francesco sull'importanza che assumono i musei nel dare «testimonianza delle aspirazioni spirituali dell'umanità, dei sublimi misteri della fede cristiana e della ricerca di quella bellezza suprema che trova la sua origine e il suo compimento in Dio». È questa la lettura del ricco cartellone di eventi previsto per il mese di dicembre, cioè «vivere nella fede attraverso l'arte in tutte le sue declinazioni».

Gli appuntamenti musicali dell'Avvento inizieranno domenica 8 dicembre, alle 16, con il concerto dell'Immacolata con tre cori di bambini: «Gli Harmonici» di Bergamo, il Piccolo Coro «Arcobaleno» di Verona e «I Piccoli Cantori» di Mantova. L'iniziativa si svolge nella chiesa superiore ed è curata da Stefania Maria Rossi nell'ambito della rassegna «Il clamore bianco della gioia».

Altri eventi musicali sono do-

menica 15, alle 16, con il coro Alicanto, martedì 17, alle 20.30, con il concerto di Natale dei «Virtuosi italiani» e domenica 22, alle 16, nella chiesa superiore con il Piccolo Coro «Mariele Ventre» dell'Antoniano di Bologna. Per i più piccoli c'è anche un laboratorio musicale-didattico sabato 14 dicembre, alle 16.30, nella sala conferenze della Società Letteraria, in piazza Bra, con «Cantagrande e la spada che non c'è. Verona raccontata in rima» a cura di Lorenzo Gobbi e Madalena Cavalieri dell'associazione culturale «Il Passero bianco».

In preparazione al Natale, mercoledì 4 e mercoledì 11 dicembre si terranno gli incontri su Santa Teresa di Lisieux con il professor Gobbi. Nota come santa Teresa del Bambino Gesù fu una monaca carmelitana, patrona dei missionari e con Giovanna d'Arco anche di Francia. Giovedì 12, invece, sarà dedicata alla mostra in corso al palazzo della Gran Guardia «Verso Monet - Il paesaggio dal Seicento al Novecento» con una serata di presentazione aperta a tutti nel salone parrocchiale, mentre la visita all'esposizione che seguirà sarà aperta ai soli iscritti all'associazione «Amici del Museo San Fermo di Verona».



Don Tiziano Brusco

C'è pure molta attesa per il nuovo presepe che avrà «una elaborata scenografia, ma con una vena provocatoria». Come ogni anno, ad affiancare il parroco don Brusco sono numerosi volontari. Sabato 14, alle 9.30, saranno esposti i paramenti sacri dei santi Fermo e Rustico rinvenuti all'interno della tomba dei due martiri, mentre per l'organo restaurato si dovrà attendere il prossimo anno. Le iniziative del museo diocesano possono essere seguite anche attraverso una pubblicazione gratuita distribuita in posta elettronica che può essere richiesta all'indirizzo museosanfermo.verona@yahoo.it. Oppure su YouTube digitando «Museo diocesano San Fermo». ● M.CERP.

**INCONTRI.** Stasera alla Gran Guardia

## Cristiani e guerre nei territori dove visse e predicò Gesù

Riflessione con padre Pizzaballa, frate, custode di Terra Santa

Il Centro di Cultura Europea Sant'Adalberto, insieme alla Fondazione Giorgio Zanotto e con la collaborazione con il Convento di San Bernardino, hanno promosso la conferenza dal titolo «Custodi dell'Avvenimento. La presenza dei cristiani oggi in Terra Santa», invitando a Verona un testimone d'eccezione della fede e della presenza cristiana in Medio Oriente: padre Pierbattista Pizzaballa, custode di Terra Santa. L'incontro si tiene stasera alle 20.45 nell'auditorium della Gran Guardia.

La Chiesa nel XIV secolo affidò la cura dei Luoghi Santi all'ordine dei Frati Minori che vi erano giunti fin dal 1200 per volontà di san Francesco. Lungo i secoli i frati francescani hanno protratto la loro missione nei luoghi dove ha vissuto Gesù.

L'amore per quella terra, però, non è semplicemente il perpetuarsi di un ricordo del passato: come afferma padre Pizzaballa, «la tensione è sempre quella di interrogarsi sulla persona di Gesù. Perché questi luoghi ci devono rimandare a Cristo. Nazareth, Betlemme, Cafarnao e Gerusalemme invitano alla preghiera, ma invita-



Padre Pierbattista Pizzaballa

no anche a interrogarci su quel Gesù che qui compì i suoi passi e sulla Chiesa che in questi luoghi celebra e ricorda ogni volta un momento particolare della sua vita». Si custodisce, dunque, la memoria di un uomo vivo e amato.

La Custodia di Terra Santa comprende, oltre alla Palestina, anche Paesi limitrofi come la Siria e l'Egitto. Il travaglio che stanno vivendo quelle terre, e soprattutto le minoranze cristiane che le abitano, rende ancor più urgente la consapevolezza di cosa significhi testimoniare la fede in quei contesti. Una riflessione a cui tutti i cristiani sono invitati a condividere. ●

**ARTE.** Dopo la mostra «Immagini di fede»

## Appello a mecenati per donare quadro alla Cattedrale

Il dipinto dell'Assunta di Gregolin verrà collocato dentro il duomo

Mirco Franceschetti

Si è conclusa nel Tornacoro della Cattedrale una mostra d'arte sul tema del sacro dal titolo «Immagini di fede», con opere di Emanuele Gregolin. Grande il riscontro di pubblico e di critica. Si è poi costituito un comitato artistico di persone che hanno dimostrato la loro particolare vicinanza nei confronti dell'artista con la volontà di donare al Duomo l'opera dedicata all'Assunta (protettrice della Cattedrale).

Il dipinto a olio su tela, misura un metro per uno e rappresenta chiaramente un omaggio nei confronti della tradizione cromatica veneta, ben evidente attraverso l'uso di determinati colori e soluzioni tematiche.

Diverse sono le persone che attualmente stanno sostenendo l'iniziativa di donazione dell'opera attraverso la raccolta di un contributo che consentirà a ogni appassionato di «fare propria» l'opera e di dividerla «mecenata» nei confronti della Cattedrale, nella quale il dipinto è in fase di studio per quanto riguarda l'allestimento. All'interno dello spa-



«L'Assunta» di Gregolin

zio del Battistero è conservato un antico affresco che rappresenta la Vergine che con il suo mantello protegge il suo popolo, proprio come l'immagine creata dal pittore Emanuele Gregolin, vicina a questa antica iconografia.

È partito dunque un appello nei confronti delle persone che desidereranno affiancarsi a quelle che stanno sostenendo questa iniziativa con un libero contributo, figurando nel futuro elenco dei sostenitori. Per informazioni è possibile contattare il numero 338.3185818 o 349.5234947 o scrivere all'indirizzo email landart72@yahoo.it. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA