

L'ALTRA BIRRA

APERTO A MONZA UN OPIFICIO DI BIRRA ARTIGIANALE

di Angelo Arrigoni

In piazza Carrobiolo dal 2008 opera un laboratorio che, oltre a produrre birra artigianale di ottima qualità, si propone di promuovere una cultura del bere cosciente organizzando serate guidate di assaggio, corsi per preparare neofiti a produrre la propria birra in casa e corsi educativi sui rischi dell'alcol per gruppi giovanili o scuole

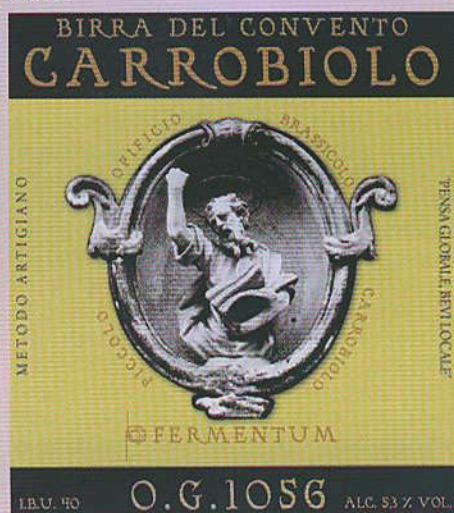


gran parte dei proventi, allo scopo di sostenere le opere socio-educative e teoretiche.

Il termine "birra artigianale" significa che questo prodotto non è filtrato né pastorizzato e realizzato con le migliori materie prime: cereali di malto e non, luppolo, lievito e acqua, frumento biologico autoctono prodotto appositamente da un coltivatore brianzolo.

mento. Egli è sempre alla ricerca di nuovi aromi, sapori, profumi durante la lavorazione.

L'unico neo, che spero presto possa essere ovviato, è quello dell'orario di apertura alla vendita, solo al sabato dalle ore 10. Un po' poco per commercializzare un prodotto che potrebbe avere, come auspicio, molti proseliti.



Attraverso quasi giornalmente piazza Carrobiolo per recarmi in centro e, forse attratto dalla facciata della chiesa e dal Convento dei Barnabiti, non ho mai notato che sul lato destro, guardando il tempio, si apre un portone in legno, senza alcuna insegna, che introduce ad uno spazio interno messo a disposizione dai Barnabiti, nel quale è ubicato **IL PICCOLO OPIFICIO BRASSICOLO DEL CARROBIOLO "FERMENTUM"**; **in breve un laboratorio artigianale che produce birra di alta qualità.**

La peculiarità di essere il primo birrifico a Monza ha suscitato in me, cultore di questa bevanda, una particolare curiosità, prima come monzese aperto ad ogni attività significativa nella nostra città, poi come amante della buona birra.

Il laboratorio è nato nel 2008 per la passione di sette amici provenienti da culture lavorative diverse ma uniti dalla stessa dedizione per la birra artigianale. Coinvolto nel progetto vi è il padre barnabita Davide Brasca al quale e al suo convento vanno

L'obiettivo che si propone il laboratorio è quello di promuovere una cultura del bere cosciente organizzando serate guidate di assaggio, corsi per preparare neofiti a produrre la propria birra in casa, corsi educativi per gruppi giovanili o scuole, rispetto ai rischi dell'alcol.

L'unità produttiva, piccola ma altamente professionale, è in grado di produrre tutte le tipologie di birre. In questa fase iniziale sono tre le bottiglie di diversa capienza disponibili ed anche una in confezione regalo.

Ho avuto una piacevole conversazione con Piero il "mastro birraio", un giovane dalla barba nera e fluente, con occhiali e dai modi gentili che mi ha evocato un'asce-ta. **Gianni mi ha mostrato il ciclo di produzione dal mosto alla fermentazione sino all'imbottiglia-**

