



Il 31 marzo a Leverano (LE) taglio del nastro del birrificio artigianale tra i più grandi d'Italia

NEL SALENTO SI MIETE L'ORZO E SI PRODUCE BIRRA ARTIGIANALE

Lì dove da sempre i vigneti regalano chicchi succosi per nettari d'autore, oggi cresce anche l'orzo che dà vita a gustose birre artigianali 100% salentine, prodotti a filiera corta che raccontano un'altra faccia del tessuto produttivo della provincia di Lecce.

Birrasalento, birrificio artigianale con sede a **Leverano (Le)**, ha inaugurato la produzione di birre artigianali nate da una lunga sperimentazione avviata con l'**Università del Salento**, il **31 marzo 2017**.

La sfida nasce dall'interesse verso la **produzione locale di orzo da birra** di cui non esistevano *cultivar* in zona, e dalla voglia di assemblare i doni della terra salentina per realizzare un prodotto che risultasse unico nel suo genere e seguisse la sempre maggiore attenzione verso le birre di qualità.

La filiera della birra, com'è noto, comprende la produzione delle materie prime (orzo, acqua, luppolo, lieviti per la fermentazione), la trasformazione dell'orzo in malto ed infine la birrificazione, ma nel Salento non esisteva tale filiera, fino all'arrivo di Birrasalento.

Con lo scopo di impostare le basi tecnico/scientifiche per la nascita della filiera delle birra nel Salento, Birrasalento **in collaborazione con il DiSTeBA dell'Università del Salento**, ha condotto negli ultimi anni diverse prove di coltivazione dislocate nell'agro di Salice Salentino, Monteroni, Soletto e Leverano, in provincia di Lecce. Sono stati realizzati dei disegni sperimentali a blocco randomizzato con ripetizioni e parcelloni di 750 mq, utilizzando una dose di seme pari a 300 semi germinabili/mq. La scelta delle varietà da testare è ricaduta su alcune varietà commerciali di orzo da birra selezionate sulla base dei loro risultati nelle prove nazionali condotte nel biennio 2011-2012: Grace, Concerto, Pariglia, Scarlett, Odyssey e due varietà sperimentali fornite dal Centro di Genomica e Post-Genomica di Fiorenzuola d'Adda.

Le prove di coltivazione sono state ripetute nel 2013/14, 2014/15, anni che hanno mostrato una netta differenza negli andamenti climatici in termini di temperature e livelli di precipitazioni.

Tutte le varietà sono state analizzate a livello di precocità nella maturazione, sensibilità alle malattie, allettamento ed altri parametri fisiologici delle piante. Sono stati valutati i parametri qualitativi e quantitativi collegati alla produzione.

Nei laboratori del DiSTeBA dell'Università del Salento sono state condotte le analisi qualitative della granella, del malto e del mosto. I risultati hanno evidenziato che le nuove varietà di orzo da birra raggiungono ottimi livelli di qualità maltaria se coltivati nel Salento.

In particolare, le varietà migliori sono risultate essere **Concerto e Odyssey** sia in termini di qualità del malto che per la produttività.

Pertanto, Concerto e Odyssey sono state seminate nel 2015 per allestire i campi per la produzione di granella dai quali Birrasalento raccoglie l'orzo per produrre finalmente la **prima birra a filiera corta 100% salentina**.

I NOSTRI INGREDIENTI:

ACQUA: Birrasalento utilizza acqua di fonte da un pozzo privato che sorge proprio nei pressi dell'impianto, mista con acqua di rete, che viene trattata e costantemente controllata in maniera da ottenerne la base ideale per ogni ricetta birraia.

AROMI: Spezie e profumi della macchia mediterranea, dal mare e dall'entroterra.

LUPPOLI: L'unico elemento che viene da fuori poiché non ci sono le condizioni climatiche per coltivarlo in Salento.

4 LINEE: Passione: Pizzica, Taranta e Beggia; Tradizione: Agricola, Fresca, Nuda&Cruda; Provocazione: Tipa; Off-Trade Riserva Aurea: Bianca, Chiara, IPA, Dorata, Ambrata.

LA FAMIGLIA/L'IMPIANTO:

Il nostro claim è "birrai per passione". Il titolare, Maurizio Zecca, di Leverano (Le), è partito da una lettera del 1963, scritta dal padre Fernando, all'epoca come molti compaesani emigrato all'estero in cerca di fortuna. Lavorava a Fribourg, in Svizzera, come operaio in un birrificio e sognava di tornare nel Salento dove lo aspettavano moglie e figli. All'epoca Maurizio, il più grande di casa, era un bambino. Il padre morì che lui aveva 16 anni. Si trovò a doversi occupare di mamma e delle due sorelle e oltre a studiare, iniziò a fare lavoretti saltuari ovunque in paese, fino alle stagioni da cameriere a Riccione. Poi l'idea: distribuire bibite porta a porta, l'inizio di una nuova attività cresciuta negli anni al punto da diventare aziende del sud Italia per distribuzione bevande. Maurizio Zecca si avvicinò alle birre proprio in questo modo, con la distribuzione. I primi viaggi all'estero e la conoscenza del mondo birraio, fantastico. Da lì un altro sogno, lungo i fili della memoria che lo riportavano a papà Fernando: creare un birrificio artigianale a km0.

Oggi Birrasalento, 1600mq, 11mila bottiglie l'ora, risulta uno dei più grandi birrifici artigianali d'Italia. L'azienda ha avviato le pratiche per il riconoscimento di Benefit Corporation, il che comporterà la devoluzione di parte degli utili in progetti sociali.

L'INAUGURAZIONE-IL TALK SHOW

Per l'inaugurazione un talk, visita all'impianto in funzione, musica e degustazioni

Si è tenuta il **31 marzo** scorso, preceduta da un talk show con eccellenze nell'ambito dell'enogastronomia vista con l'occhio del produttore, dello studioso, del distributore, del trasformatore/chef, del giornalista. I giorni **1-2 aprile** sono stati dedicati alla **festeggiatura per la comunità leveranese, dal 3 al 5 è stata la volta dei clienti.**

Hanno preso parte al talk, oltre a **Maurizio Zecca**:

- **Federico Quaranta**, alias Fede, conduttore di **Decanter** su Radio2 e giurato de **La Prova del Cuoco Rai1**

- **Luigi Partipilo**, **art director della crew Pellegrino Bros**, giovani eclettici chef di fama internazionale, collegatisi in diretta col talk

- **Andrea Cavalieri**, imprenditore titolare del noto pastificio Benedetto Cavalieri;

- **Luigi De Bellis** docente del DisTeBa di Unisalento;

- **Moreno Ercolani**, mastro birraio.

-**Stefano Baldan**, responsabile commerciale Italia export

-**Antonio Muci**, giornalista enogastronomico

Ha moderato, Fabiana Pacella, giornalista