

Birra allo stato puro

Ha il profumo dei fiori di sambuco, o delle castagne, o degli aromi delicati di tutte le stagioni: è la birra Menaresta, nata nel cuore della tradizione brianzola, proprio come la sorgente del Lambro da cui prende il nome

Il nome "Menaresta" è frutto di un attaccamento al territorio che ha indotto a cercare un riferimento all'acqua della sorgente del fiume Lambro che, per la particolare conformazione carsica del terreno, ha una portata variabile: un po' lascia andare l'acqua, quindi "mena"... ("va") e un po' la trattiene, cioè "resta". Acqua viva, dunque, proprio come questa birra di Brianza! Lazienda è giovane e ha tutta l'energia vitale dell'area in cui è nata. Dalla passione agricola di Enrico Dosoli, "il birraio", già agronomo e appassionato birraio, nasce la prima idea del birrificio che si concretizza nel 2007 con l'aiuto del cugino Marco Rubelli, "il bottegaio", come ama ironicamente definirsi. Più tardi, nel 2012, il progetto imprenditoriale

si espande anche grazie al nuovo apporto di Marco Valeriani, tecnologo alimentare e birraio superesperto.

Dagli aromi alla Gazeuse

Marco, "il bottegaio", spalanca le porte del laboratorio di produzione e l'inconfondibile profumo del "pane liquido" (*pain liquide*, così i Belgi chiamano la birra) ci investe. «Il nostro birrificio - inizia a raccontare con passione - ha un impianto da 6 ettolitri, è ben radicato nel territorio e coniuga la creatività di Enrico con la competenza tecnica di Marco Valeriani e con il mio desiderio di far viaggiare ovunque la nostra birra, orgogliosamente prodotta qui in Brianza. La scelta delle materie prime è mirata, acquistiamo solo prodotti italiani, con esclusione del luppolo, che prendiamo dalla Germania, perché da noi non esiste una produzione su larga scala. Dedichiamo molta attenzione all'acqua (presente per l'85-90%), che è diversa per ogni tipo di birra: differen-



Le Birre Menaresta, prodotte in Brianza. Nel marchio del birrificio la stilizzazione della "sperada", la tipica acconciatura delle spose brianzole fino agli inizi del Novecento. Nella foto sopra, Birra Flora profumata al sambuco.

ze nella salinità, durezza e pH (acidità o basicità) caratterizzano ognuna delle 20 birre

Carta d'identità

Birrificio Menaresta
Piazza Risorgimento 1
20841 Carate Brianza (MB)
Tel. 0362 900345
info@birrificiomenaresta.com
www.birrificiomenaresta.com

Da sinistra Marco Valeriani, Marco Rubelli, Enrico Dosoli al Concorso Birra dell'Anno 2013: un primo e due terzi posti.

attualmente in produzione. In aggiunta ai lieviti attivi, che fanno "vivere" la birra, utilizziamo anche ingredienti stagionali come le castagne Gabiana dell'entroterra saronese, i fichi di Arnasco, le carrube di Modica, le arance di Sicilia e fiori freschi di sambuco e acacia raccolti da noi in Brianza. Uno dei nostri prodotti più richiesti è la Birra Madre che noi consideriamo appunto "la madre" di tutte le birre: in aggiunta a malto, luppolo e acqua utilizziamo il lievito madre fornito da uno storico panificio locale. Lasciamo fermentare la birra per un mese e poi riposare per altri 9 in barrique di Nebbiolo della Valtellina; solo metà del contenuto della barrique viene imbottigliato! Il risultato è una birra particolarissima, secca e vinoso, senza schiuma, tipo Lambic belga. L'altra metà è invece rifermentata con l'utilizzo del lievito da spumante. Ha una maturazione lunga un anno. È frizzante, è la Gazeuse!»

Non solo birra

La nostra visita sta per concludersi, ma Marco si affretta a presentarci anche una serie di prodotti da sgranocchiare durante una degustazione di birra: il biscotto Trebbino, morbida frolla impastata con la trebbia (un residuo della lavorazione della birra); gli Ascigoni, fatti con malto d'orzo e una spolverata di luppolo, e il Bircotto, una marmellata di birra che richiama il vin cotto. ■

Marina Villa

Slow Food e Nutrire Milano

Sin dalla sua nascita il Birrificio Menaresta ha collaborato con le Condotte di Slow Food di Monza e Brianza, Lecco e Milano. Dal 2010 partecipa al Progetto NUTRIRE MILANO, piattaforma di idee ed eventi nata attorno al concept di Expo 2015, che vede una rete di produttori enogastronomici locali uniti dalla comune filosofia del "buono, pulito e giusto".

Frutti rossi, Frutti di pace... per rinascere

Tre anni e mezzo di guerra sanguinosa e feroce (dal 1992 al 1995), un solco di odio e diffidenza: difficile pensare a ricostruire, ma non impossibile

Le ferite della guerra erano ancora brucianti quando nel 2000 dieci persone, uomini e donne, pensarono che proprio in quel territorio martoriato, la Bosnia Erzegovina, doveva crescere qualcosa di bello. Il progetto è nato nell'area di Srebrenica e Bratunac, dove erano ritornati soltanto pochi profughi e dove mancavano comunque opportunità di lavoro. Chi pensava che l'entusiasmo, il riscatto, l'amore per la vita potessero dipendere da... Frutti rossi, Frutti di pace?

Si chiama proprio così il progetto, ufficializzato nel 2003 con la creazione della cooperativa che aveva come obiettivo raccogliere lamponi, mirtili, more... «Era un'attività tradizionale, della nostra zona - racconta Radmila Zarkovic, presidentessa della Cooperativa. - Il nostro vivaio forniva piantine per iniziare una nuova attività o riprendere quella interrotta dalla guerra. Ancora oggi i piccoli frutti sono raccolti nelle aziende a carattere familiare da giugno a settembre. I campi sono di diverse dimensioni - spiega Radmila - di solito proporzionati alla forza lavoro che la famiglia può esprimere».

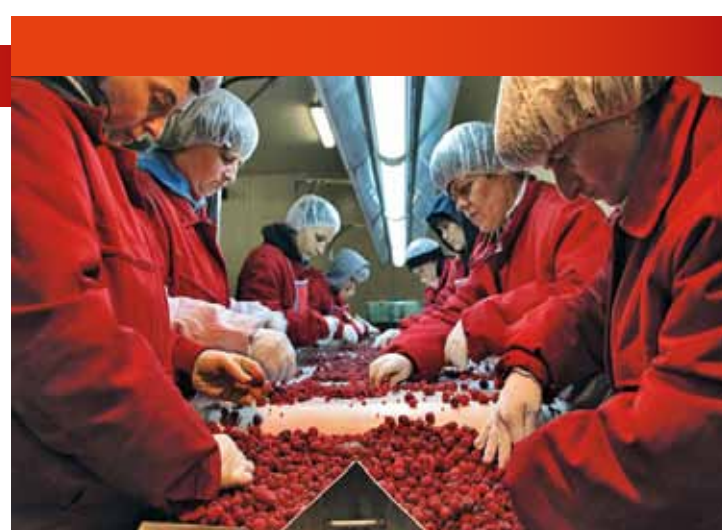
Il sostegno della Coop e l'alleanza con Alce Nero

L'inizio è stato difficile, soprattutto per le donne, rimaste sole e con la famiglia a carico, ma si sa, l'unione fa la forza e nonostante la fatica le cose hanno iniziato a cambiare. Soprattutto dopo che la Coop (la più grande catena distributiva italiana, con quasi mille e cinquecento punti vendita) è venuta a conoscenza del progetto e ha voluto sostenerlo. «Il rapporto con Coop è molto importante per noi - spiega Radmila - non solo perché ci garantisce una presenza diffusa su tutto il territorio, ma per come ci hanno accolti. Ci permettono di salvaguardare la nostra identità, mantenendo le nostre etichette; così diffondiamo noi stessi un messaggio

di pace, attraverso appunto le etichette e i dettagli delle confezioni. Forse questo feeling positivo tra noi e Coop nasce dal fatto che siamo una piccola cooperativa e loro, tanto più grandi, condividono con noi questa radice storica comune». Il progetto è piaciuto tanto a Coop che dopo poco ha messo in contatto la Cooperativa Frutti di pace con Alce Nero, il marchio di prodotti biologici



che è diventato importatore e distributore in Italia. Insieme, dunque, le due realtà hanno lavorato sul controllo di qualità e sulla commercializzazione della linea Frutti di Pace, valorizzando l'aspetto sociale di tutto il processo produttivo. «Prima del 2010 - racconta Radmila - la frutta era venduta come materia prima, selezionata e surgelata, in tutti i Paesi dell'Unione Europea, per un volume di prodotto (lamponi, more e altri frutti) di circa 400 tonnellate annue. La ven-



I frutti rossi vengono controllati dagli agronomi in tutte le zone di produzione. Vengono selezionate le varietà migliori, per ridurre gli interventi chimici. Le coltivazioni, infatti, sono a basso impatto ambientale. Alla fine si producono confetture di more, lamponi, succhi di frutta, e frutti congelati.

l'allargamento del mercato ad altri Paesi europei. «Non vogliamo puntare sull'emotività o sui sensi di colpa dell'Europa per vendere i nostri prodotti - ha sottolineato Radmila. - Si tratta di una scelta insieme etica e commerciale. La pietà ci trasforma in vittime da aiutare, stimola la passività e congela la situazione in un eterno dopoguerra. Puntare sulla qualità del prodotto, al contrario, ci restituisce dignità di lavoratori e lavoratrici, ci rende protagonisti del nostro futuro». ■

Bianca Senatore



BIRRIFICIO MENARESTA FATTA IN BRIANZA

Birrificio Menaresta s.n.c., P.zza Risorgimento 1, 20048, Carate Brianza (MB), Italy. Tel/Fax: +39 0362 900345

WEB: www.birrificiomenaresta.com

www.facebook.com/birrificiomenaresta

SAN BALMAZZO (A.C. 5,3% VOL.)
FELINA (A.C. 7,5% VOL.)
BEVERA (A.C. 4,2% VOL.)
BIRK (A.C. 5,9% VOL.)
SCIGHERA (A.C. 4,5% VOL.)
PAN-NEGAR (A.C. 3,8% VOL.)
22 LA VERGUENZA (A.C. 7,9% VOL.)
2 DI PICCHE (A.C. 8,8% VOL.)