

# Vita in CAMPAGNA

[www.vitaincampa.gna.it](http://www.vitaincampa.gna.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

## In Toscana alcuni imprenditori agricoli diventano birrai

A Cafaggio, località a pochi chilometri da Prato, i titolari di un'azienda agricola dedita alla produzione di ortaggi e olio hanno dato vita a uno dei primi birrifici agricoli toscani. Il luppolo, essenziale per conferire alla bevanda il caratteristico aroma, così come l'orzo vengono prodotti in azienda. Vi raccontiamo questa singolare esperienza e la meravigliosa terra che l'ha vista nascere

Approfittando del Decreto ministeriale del 5 agosto 2010 (pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 212 del 10 settembre 2010) che ha equiparato la birra a un prodotto agricolo, si sono aperte nuove prospettive di diversificazione produttiva per il mondo agricolo.

In Toscana, per esempio, un'azienda dedita alla produzione di ortaggi ha «scommesso» sulla birra e, per produrla, oltre ai cereali ha iniziato a coltivare luppolo, con l'obiettivo sia di accorciare la filiera (cioè le fasi di lavorazione) che di ottenere un prodotto a chilometri zero (cioè realizzato utilizzando materie prime prodotte in loco), elemento determinante per differenziarsi all'interno di un'offerta in continuo «fermento».

I birrifici artigianali in Italia oggi sono oltre 300, pochi ancora quelli agricoli (cioè collegati all'attività di un'azienda agricola), ma il loro numero sembra destinato ad aumentare, vista la marcata crescita della cultura birraria nazionale. Verrà allora il giorno in cui, invece che per cantine, andremo alla scoperta di un territorio viaggiando da un birrificio all'altro? Certo è che molti birrifici artigianali toscani si trovano in località ricche di attrattive naturalistiche e culturali che val la pena di visitare, come i borghi di Poppi e Scarperia, nel Nord-est della regione, o in centri d'arte considerati a torto «minori», come la città di Prato.

### AGRICOLTORI, DIAMOCI AL LUPPOLO!

«Il viticoltore produce il vino con l'uva delle proprie vigne e noi cerchiamo di fare lo stesso con la birra, che vogliamo rendere il più possibile agricola e legata al territorio», afferma convinto Luca Squilloni, trentenne di Prato con studi da ingegnere che, complici la passione per la birra artigianale condivisa con il fratello Marco e il passaggio generazionale nell'azienda di famiglia (in tutto tre ettari coltivati a ortaggi e olivi), nel 2010 ha dato vita a «Granducato», uno dei primi birrifici agricoli toscani (per informazioni contattate il numero telefonico 0574 752793).



Sopra: il campo di orzo da birra dell'Azienda agricola «Granducato». In alto a destra: luppolo, essenziale per conferire alla bevanda il caratteristico aroma. A lato: bottiglie di birra a marchio «Granducato», uno dei primi birrifici agricoli nati in Toscana



L'avvio dell'attività è costato un anno di tempo e circa 50.000 euro, di cui 5.000 arrivati da un contributo della Provincia di Prato per l'imprenditoria giovanile.

In Internet i fratelli Squilloni hanno trovato le aziende fornitrici dei macchinari (impianto per la produzione di 400 litri

di birra al mese, tini di fermentazione, macchine per l'imbottigliamento e per l'etichettatura), mentre per le pratiche burocratiche si sono affidati alla consulenza di un'organizzazione agricola; quest'ultima ha provveduto a indirizzarli agli uffici territoriali che rilasciano le varie autorizzazioni (tra cui quelle necessarie per l'attivazione dei macchinari) e a quelli in cui si effettua il pagamento dell'accisa sull'alcol e la registrazione sanitaria.

In previsione ci sono l'acquisto di un nuovo impianto entro il 2012, in grado di decuplicare la produzione, nonché l'apertura di un punto vendita aziendale. Attualmente il birrificio vende tre tipologie di birra rifermentata in bottiglia, ottenuta con erbe aromatiche e miele di propria produzione, farro e orzo coltivati in un ettaro di terreno e fatti poi maltare [1] ad Ancona. Le trebbie (cioè ciò che resta del residuo dell'estrazione a caldo dell'orzo) vengono poi riutilizzate in azienda come mangime per gli animali.

Da inizio 2011 Luca e Marco hanno cominciato a coltivare anche luppolo, pianta rampicante che cresce molto bene anche da noi ma che finora è stata poco coltivata. Le varietà di luppolo – usa-



**Come raggiungere Cafaggio.** Autostrada A1 con uscita a Firenze Nord, poi Autostrada A11 con uscita a Prato Est. Seguendo le indicazioni, si giunge a Cafaggio, sede del birrificio agricolo «Granducato»



A lato: il luppolo è una pianta rampicante che cresce molto bene anche nel nostro Paese, ma che finora è stata poco coltivata. Sopra: luppolo essiccato sottovuoto

te per dare alla birra l'aroma e la nota amara caratteristica e acquistate in Nord Italia e in Germania sempre tramite Internet – sono diverse, e provengono da Cecoslovacchia (varietà Saaz), Gran Bretagna (varietà Fuggle), Stati Uniti (varietà Cascade e Columbus), ma soprattutto Germania (varietà Magnum, Northern brewer, Hallertau mittelfrueh e Hallertau hersbrucker).

«Stiamo testando le qualità di luppolo più adatte al nostro terreno – racconta Marco – perché, come succede per i vitigni, anche per il luppolo una data varietà dà migliori risultati in una determinata zona rispetto a un'altra. Per avviare il nostro luppolo, che andrà a pieno regime tra 2-3 anni – aggiunge Luca – la spesa è stata contenuta: per le 28 piante, sufficienti per produrre una delle nostre birre, e il materiale, abbiamo speso circa 400 euro; essenziale è avere dei buoni pali di legno e del filo di acciaio, necessari per far sviluppare la pianta in altezza, che può arrivare fino a sette metri».

Il luppolo è stato messo a dimora in filari, che si sviluppano in direzione nord-sud; al momento del raccolto, che avviene da fine agosto a settembre, i tiranti posti in alto vengono sciolti grazie a carrucole per facilitare la raccolta, dopodiché il luppolo viene essiccato in un ambiente aerato e buio per evitare l'ingiallimento, quindi messo sottovuoto.

«Nella produzione della birra artigianale la spesa che incide maggiormente è quella del luppolo e la continua crescita dei birrifici artigianali in Italia ci fa pensare che coltivarlo potrebbe essere un'opportunità di guadagno per gli agricoltori che possono contare su grandi appezzamenti, concludono i fratelli Squilloni. Lo stesso vale per la coltivazione dell'orzo da birra, vista la richiesta di prodotti cerealicoli italiani di ottima qualità».

### INIZIAMO LA VISITA DEL TERRITORIO PARTENDO DA PRATO

L'azienda agricola «Granducato» si trova nella frazione di **Cafaggio**, a pochi chilometri dal centro di **Prato**, città con un bellissimo centro storico, dove si possono ammirare il Castello dell'Imperatore, edificato da Riccardo da Lentini (si presume tra il 1242 e il 1248), testi-

monianza di architettura sveva nell'Italia centro-settentrionale, il Duomo (X-XV secolo) con gli affreschi di Filippo Lippi (1406-1469) recentemente restaurati, la Basilica di S. Maria delle Carceri (XV secolo) di Giuliano da Sangallo, capolavoro architettonico del primo Rinascimento, le chiese di S. Francesco e di S. Domenico (XIII-XIV secolo). In questi edifici, nel Museo di Pittura Murale e nel Museo dell'Opera del Duomo, sono custodite opere di grandi maestri come Agnolo Gaddi (1350-1396), Paolo Uccello (1397-1475), Filippo e Filippino Lippi (1457-1504), Donatello (1386-1466) e Michelozzo (1396-1472).

Interessante anche una visita al Museo del Tessuto (per informazioni contattate il numero telefonico 0574 611503), espressione della storia tessile della città, dove sono conservati campioni e documenti di epoche che vanno dal V secolo ai nostri giorni.

### NEL CASENTINO, TRA FORESTE ED EREMI MILLENARI

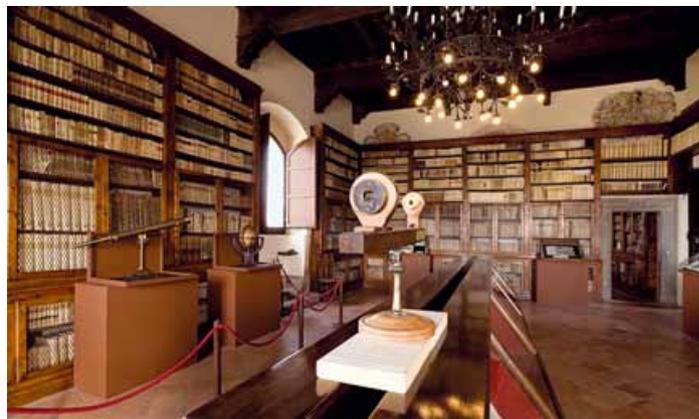
Attraversare il Parco nazionale delle foreste casentinesi significa immergersi in un mare verde di boschi millenari, il cui rapporto con l'uomo è ben documentato fin dal 1012, quando San Romualdo (tra il 951 e il 953-1027) diede vita all'Ordine

## Cosa deve sapere un imprenditore agricolo prima di intraprendere l'attività di birraio

*Finalmente la birra è stata annoverata tra i prodotti appartenenti al mondo agricolo, nel quale questa novità ha creato un nuovo fermento, quello della **birra di fattoria**. La birra prodotta da un agricoltore è a tutti gli effetti una produzione agricola, rientrando nelle attività dell'imprenditore agricolo e quindi viene tassata solo per il reddito agrario. Per avviare la produzione della birra è tuttavia necessario presentare una Scia (Segnalazione certificata di inizio attività) al proprio Comune, che provvederà a trasmetterne una copia all'Asl di competenza. Differentemente da altri laboratori alimentari, la produzione di birra è controllata dai Monopoli di Stato, e quindi è necessario contattare l'Agenzia delle Dogane e concordare con loro le modalità di realizzazione dell'opificio e l'istituzione del deposito fiscale. Una volta ottenuta la licenza di produzione si potrà produrre birra sotto il controllo dell'Agenzia delle Dogane, pagando un'accisa sull'alcol prodotto pari a euro 2,35 per grado plato (è la quantità di zucchero per ettolitro che può fermentare trasformandosi in alcol). Per rientrare nella disciplina che regola la produzione di prodotti di fattoria ottenuti da attività connessa, è necessario rispettare la regola della prevalenza, che consiste nel produrre in proprio le materie prime per un valore di mercato di oltre il 50%, considerando come materie prime malto di orzo, acqua, luppolo e lievito. Il malto, che si ottiene dalla germinazione dell'orzo e dalla sua repentina essiccazione, può essere ottenuto con orzo autocoltivato e trasformato anche in azienda terza, così come anche il luppolo può essere autoprodotta.*

*La sfida più grossa è quella di produrre una birra di ottima qualità, legata al territorio, e di riuscire a entrare in un mercato dominato dalle birre industriali. Le prime esperienze sono comunque molto positive e stanno incontrando un consenso crescente da parte dei consumatori. (Marco Boschetti)*





A sinistra: il borgo di Poppi (Arezzo) è dominato dal Castello dei Conti Guidi (XIII secolo), la cui torre è visibile nel centro della foto. A destra: il Castello, ospita la Biblioteca Rilli-Vettori (nella foto, la Sala Grande), senza dubbio la più bella del Casentino

dei monaci Camaldolesi. Chi ama visitare luoghi cari allo spirito ha dunque un motivo in più per recarsi quest'anno all'Eremo e al Monastero di Camaldoli (per informazioni contattate il numero telefonico 0575 556021), che festeggiano i mille anni di storia con un ricco programma di incontri culturali e spirituali aperti anche al pubblico. Per arrivarci da Prato, la via storica è il Passo della Consuma, che porta nella valle del Casentino verso Arezzo.

Tra i paesini che s'incontrano lungo la strada per Camaldoli, spicca il borgo di **Poppi** (in provincia di Arezzo), dominato dal Castello dei Conti Guidi (per informazioni contattate il numero telefonico 0575 520516), visibile da quasi tutta la vallata. Costruito nel XIII secolo, il maniero è opera della celebre famiglia di architetti Di Cambio e prototipo di Palazzo Vecchio in Firenze. All'interno, si può ammirare la Cappella dei Conti con un ciclo di affreschi trecenteschi attribuiti a Taddeo Gaddi (si presume 1300-1366), allievo di Giotto (1267-1337) ma, soprattutto, si possono visitare due delle cinque sale della Biblioteca Rilli-Vettori (per informazioni contattate il numero telefonico 0575 502220-21-30), senza dubbio la più bella biblioteca del Casentino e una delle più cospicue dell'intera provincia di Arezzo.

A Poppi gli appassionati di birra artigianale hanno un preciso punto di riferimento, l'Atlantic Oil (per informazioni contattate il numero telefonico 0575 550513), osteria della birra gestita da Andrea Innocenti insieme ai familiari-soci, Simone e Francesco. Il locale è stato ricavato da una vecchia officina e l'antica attività riecheggia nell'aspetto dello stabile, oltre che nel nome, ripreso dal titolo di una poesia di Cesare Pavese (1908-1950) dedicata al passaggio dalla società agropastorale a quella industriale.

Prodotta nelle tipologie bionda, rossa, doppio malto e scura, la birra artigianale fa da contraltare ai sapori di una cucina legata al territorio e che offre pasta tirata a mano ogni giorno, formaggi e

salumi casentinesi, tortelli alla piastra, stinco al forno e, tra i dolci, mascarpone alla birra, frittelle di castagne e lattaiolo, sorta di crème caramel dell'antica scuola pasticceria toscana.

#### IN MUGELLO, NEL BORGO DEI «FERRI TAGLIANTI»

Sulla via di ritorno verso Firenze, tra le colline del Mugello si incrocia un paese «dall'anima di ferro», ingentilita dalle pitture rinascimentali disseminate in palazzi e chiese: è **Scarperia** (in provincia di Firenze), noto anche come il borgo dei «ferri taglienti». Qui tutto parla di coltelli, cesoie e temperini, la cui produzione assicurò fama agli artigiani locali, dal Medioevo fino a metà Settecento, e che continua ancor oggi attraverso il lavoro dei maestri coltellinai. Nel bel centro storico del borgo domina Palazzo dei Vicari (per informazioni contattate il numero telefonico 055 8468165), residenza di impianto trecentesco dalla facciata ornata dagli stemmi dei vicari che si sono succeduti nel tempo e che ospita all'interno diversi affreschi tra cui una Madonna con Bambino e Santi della scuola del Ghirlandaio (1449-1494). Nel Palazzo è esposto anche il meccanismo di orologio da torre più antico d'Ita-



A Scarperia (Firenze), in un'ala del Palazzo dei Vicari, è ospitato il Museo dei ferri taglienti, articolato in diverse sezioni

lia fatto da Brunelleschi (1377-1446), con ingranaggi originali del Quattrocento.

In un'ala del Palazzo dei Vicari è ospitato il Museo dei ferri taglienti (per informazioni contattate il numero telefonico 055 8468165), articolato in diverse sezioni: dal profilo storico del coltello e del suo uso, si passa all'informazione sui centri produttori in Italia e infine a un'esposizione di coltelli la cui semplice manifattura denuncia principalmente l'uso agricolo.

Dopo la visita al borgo, la sosta per gustare una buona birra artigianale è all'I'B (per informazioni contattate il numero telefonico 055 8459857), in località La Torre di Scarperia, dove Alessandro Recati contagia gli avventori con il suo entusiasmo per la birra, così alto da averne create e messe ben 12 sulla carta. «L'I'B – racconta Alessandro – non è solo un birrifico ma un luogo dove si può assaggiare e bere la mia birra, far colazione, prendere anche l'aperitivo a base di birra, cenare e intrattenersi dopo cena, ma anche stappare un Barbera d'Alba o un Pinot nero della Borgogna». Un felice compromesso, il suo, raggiunto con il padre, sommelier fin dagli anni Settanta del secolo scorso, che non riusciva a capacitarsi come il figlio potesse preferire la birra al vino, ma che poi ha dovuto convenire – grazie all'eclettica capacità di Alessandro di crearne diverse tipologie – che la birra artigianale, diversamente da quella industriale, ben si adatta all'abbinamento con i vari piatti.

Marina Meneguzzi

[1] L'operazione consiste nel far germogliare in acqua i chicchi di cereale finché, raggiunta l'umidità necessaria, avviene la germinazione. Il cereale germinato diventa malto; questo viene poi essiccato in forno e tostato in modo più o meno spinto per dare colore e fragranza alla birra.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 18-1-2012