

ECCO ANBRA FREE, PRIMA BIRRA ALLA SPINA SENZA GLUTINE D'ABRUZZO - VIDEO

22 Settembre 2018



L'AQUILA - Un nome ancora non ce l'ha, per ora è Anbra Free, finché **Luca Marcotullio** e i suoi soci non decideranno come chiamarla. Ma la prima birra alla spina senza glutine d'Abruzzo è già un caso.

Presentata ieri sera nel pub di piazza Chiarino, nel centro storico dell'Aquila, la bionda di stile tedesco a bassa fermentazione (kellerbier) da 5,2% Vol. ha conquistato l'interesse dei celiaci ma non solo.

“Abbiamo una vasta clientela, molti amici che hanno questa intolleranza, perciò abbiamo

pensato di accontentare anche loro”, dice Marcotullio a *Virtù Quotidiane*, “abbiamo iniziato a lavorarci all’inizio dell’anno, è una tipologia di birra a bassa fermentazione, ce ne sono davvero poche in Italia”.

“L’aspetto più complicato? Soprattutto a livello burocratico - ammette - perché sono necessarie molte analisi e il rispetto di alcuni canoni. Abbiamo fatto analizzare in laboratorio diversi lotti, finché non abbiamo avuto il prodotto certificato”.

“La nostra fonte principale di vendita è il locale di piazza Chiarino, ora stiamo pensando di produrre una intera linea di birre senza glutine ma ci vorrà del tempo”, aggiunge Marcotullio.

Con la produzione iniziata nel giugno del 2011, l’Anonima brasseria aquilana (Anbra) nel birrifico di Fossa (L’Aquila) ha da poco compiuto i 7 anni di attività.

“Siamo attualmente sulle 13 tipologie di birra prodotte”, ricorda il mastro birraio, “che modifichiamo a seconda della stagione o delle richieste della clientela”.

Di grande passo avanti parla il presidente regionale dell’Associazione italiana celiaci (Aic), **Mario Centi Pizzutilli**: “È la prima birra artigianale senza glutine alla spina che abbiamo in Abruzzo - dice - In Abruzzo possiamo ritenerci complessivamente soddisfatti perché ci sono diverse aziende che fanno prodotti senza glutine”.

“Oltre all’assenza di glutine e alla certificazione, è importante stare attenti a non contaminare i prodotti”, avverte Centi Pizzutilli, “perché basta un cucchiaino di birra normale ad inquinare quella senza glutine”.

Per questo, aggiunge, “il personale deve essere informato e formato, noi li formiamo continuamente”.