

BEER INSPIRED, IL LUPPOLO ABRUZZESE CHE CRESCE SULLE COLLINE DI ATRI E LA SUA BIRRA

di Daniela Braccani



ATRI - In pochi sanno che l'Abruzzo è la quinta regione italiana per produzione di luppolo. È noto, invece, che il mercato della birra artigianale, e la produzione di luppolo in generale, è relativamente giovane a livello nazionale, come giovani sono i protagonisti del team di Beer Inspired, l'esclusiva beerfirm made in Abruzzo.

Non un birrificio qualsiasi, o beerfirm che dir si voglia, come si usa dire in lingua fiamminga, ma una vera e propria squadra di esperti, tra le pochissime realtà d'Italia, impegnata a produrre e trasformare luppolo sulle distese collinari di Atri, la cosiddetta Costa Giardino della

provincia di Teramo, su circa sei ettari di terreni con lo sguardo rivolto da un lato verso il massiccio del Gran Sasso e dall'altro sul mare Adriatico.

Un luppolo sperimentale che conta circa venti varietà di luppolo coltivate nel comprensorio delle Terre del Cerrano da **Antonio Ferretti, Alessia Limone, Marco e Pasquale Pagliara**, tutti trentenni ed esperti di agricoltura specializzata, fondatori del beerfirm Beer Inspired e dell'omonimo marchio che produce anche birra artigianale fatta con luppolo freschissimo, un lavoro di sinergie con la società agricola Babilhop.



Nonostante la giovane età, c'è tutta una storia dietro alla produzione di luppolo sulla collina di Atri, un percorso scandito da amicizia, studio, ricerca, passione, sperimentazione e professionalità.

Beer Inspired, infatti, nasce come associazione per poi diventare un progetto imprenditoriale, incubatore di progetti concreti e idee, dalla sperimentazione e produzione di birra artigianale all'auto-produzione di luppolo.

Una realtà affermata nella produzione di luppolo autoctono rivenduto al mercato nazionale della birra artigianale, vincitrice del premio Oscar Green 2017 della Coldiretti Abruzzo nella categoria Fare Rete con la società agricola Map Babilhop.

“Una fusione tra la cultura agraria e l'ingegneria ambientale”, racconta a *Virtù Quotidiane* Antonio Ferretti, dottore in agraria e mastro birraio della beerfirm, uno dei quattro protagonisti dell'unica produzione abruzzese di luppolo. “La nostra idea nasce prima di tutto dalla sperimentazione, dopo anni di homebrewing abbiamo deciso di dare vita ad una piccola beerfirm per la produzione di birra artigianale e successivamente per la coltura e produzione di luppolo”.

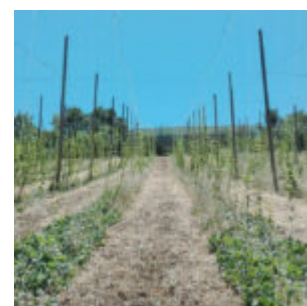


Un gruppo ben assortito di competenze e professionalità, Alessia è grafica e fotografa, Marco è operaio agricolo specializzato, braccio operativo dell'azienda agricola, Pasquale invece è ingegnere ambientale.

Non a caso l'impresa fa parte del progetto *Luppolo.it* del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), un progetto biennale del Ministero dell'Agricoltura volto alla valutazione della birra agricola e della produzione del luppolo. In tutta Italia sono una ventina le aziende che producono luppolo, tra queste Beer Inspired in Abruzzo è la numero uno.

“Venduto solo da pochissimi vivai internazionali e presente in zona solo come pianta selvatica – spiega Antonio – il luppolo è il frutto della nostra coltivazione sperimentale, l'idea è stata infatti quella di collegare produzione e territorio. Anche i campi abbiamo progettato, dalla pendenza più o meno favorevole del terreno alla direzione del vento sulle piante.”

“Decidemmo così di partire con questa avventura, una sperimentazione costante e auto-finanziata, producendo birre in stile. I primi risultati ottenuti dai raccolti furono incoraggianti – rivela il mastro birraio – e superiori alle aspettative agronomiche di produttività delle varietà coltivate. I terreni, di proprietà della famiglia Pagliara, sono molto leggeri e meno argillosi dei campi tipici della collina teramana e soprattutto dotati di impianti di irrigazione, vista la vocazione ortofrutticola della zona”.



Tra le varietà coltivate nel luppoletto Beer Inspired c'è il Cascade, una pianta di derivazione americana, quella che ha risposto meglio alla sperimentazione.

Le tre derivazioni più importanti e diffuse del luppolo sono l'americana, l'inglese e la tedesca. Il luppoletto sperimentale è in continuo ampliamento con ulteriori varietà, tipo Golding,

Northern Brewer, Bullion, Saaz, Magnum, Primadonna, Amarillo, Citra, East Kent Golding, Target, Fuggle, Progress, Magnum, Chinnok e molte altre.



La prima statistica italiana sulle coltivazioni di luppolo vede l'Abruzzo al quinto posto tra le regioni d'Italia, dopo Lombardia, Veneto, Lazio ed Emilia-Romagna. Sono ancora poche le aziende che hanno intrapreso la produzione del luppolo a fronte di una domanda in crescita.

“Dopo la produzione raccogliamo e imbustiamo per la vendita. Il luppolo infatti può essere conservato anche per due o tre anni, al riparo dalla luce e al fresco, ma la cosa più importante – spiega – è che noi abbiamo sempre testato i nostri luppoli attraverso la produzione di birra”.

“È importante potersi avvicinare alla produzione del luppolo sapendo qual è la risposta qualitativa. Il nostro cavallo di battaglia è saper interpretare la varietà giusta di luppolo per il tipo di birra che ne verrà fuori”.

Sono quattro le etichette di Beer Inspired, O.u.t. Citrus, American Pale ale (ottimo l'abbinamento con gli arrostiticini, *come Virtù Quotidiane ha già raccontato*), Winterix, Belgian Golden strong ale, Blond Out, Golden ale: “Di una siamo particolarmente orgogliosi – dice Antonio – è la Fresh Hop, Belgian Pale ale, una birra stagionale prodotta annualmente con il luppolo appena raccolto. Una ricetta che rappresenta il collante tra territorio e produzione beerfirm, stile e ricetta si adattano infatti alla produzione ottenuta di anno in anno in termini di quantità e qualità. Una birra autoctona, nostrana, con il luppolo di Atri, uno stile con sfumature e peculiarità assolutamente originali così come è il timbro del Montepulciano a secondo del territorio di produzione”.

Lievito, luppoli, malti ed acqua, sono i quattro ingredienti della birra. Quattro come il numero di amici che hanno dato vita all'esaltante percorso di Beer Inspired. L'origine del nome “Be Inspired” sembra essere un incitamento a coltivare non solo il luppolo ma anche l'ispirazione,

per trasformarla poi in stile di vita.