

Dall'orto di casa ai 1.400 metri del Monte Rosa, la scommessa di Michel Becquet e la sua birra nata da una vecchia foto di famiglia

4 Aprile 2026

di **Patrizia Ferlini**



AOSTA – Ai piedi del Monte Rosa, dove l'acqua sgorga pura dai ghiacciai, la Valle d'Aosta sta riscrivendo la propria identità attraverso grandi progetti brassicoli. Se storicamente questa è terra di grandi vini eroici e distillati vigorosi, negli ultimi anni si è assistito a una vera e propria rivoluzione dorata. La birra artigianale non è più un'intrusa tra i pascoli, ma la nuova interprete del territorio.

In questo scenario di vette silenziose, spicca una realtà che profuma di malto e resina: il

Birrificio La Bière d'Ayas.

Fondato a Champion, nel comune di Ayas, il birrificio non è solo un impianto di produzione, ma un laboratorio d'alta quota – siamo a circa 1.400 metri di altitudine – dove la filosofia del km zero non è solo uno slogan, ma una necessità produttiva.



Al centro di questa storia c'è **Michel Becquet**, un uomo che ha saputo trasformare la passione per la propria terra in un'esperienza sensoriale liquida.

“La mia storia nasce una sera del 2014 mentre distrattamente guardavo una vecchia foto di mia nonna che mieteva della segale immagino negli anni 50”, racconta Michel a *Virtù Quotidiane*. “Non avevo mai visto campi di cereali ad Ayas ed ho pensato di provare a coltivarne. Il primo tentativo è stato un minuscolo pezzo dell'orto di casa per vedere cosa potesse succedere, avendo la passione per la birra ho pensato di seminare dell'orzo”.

Michel ha scelto di scommettere sulla filiera corta in modo radicale. La Bière d'Ayas si distingue infatti per l'utilizzo di orzo coltivato direttamente in Valle d'Aosta, curato con la pazienza che solo l'agricoltura di montagna richiede.

“La raccolta è stata ottima benché minima – circa 8 kg. ho maltato – la maltazione è il processo che unisce la germinazione controllata e la successiva essiccazione di cereali per produrre malto, essenziale per birra – questa piccola quantità con il forno di casa ed ho prodotto la mia prima birra. Completamente prodotta a casa con le materie prime che ho coltivato e con il luppolo selvatico che avevo in giardino”.



L'anno dopo ha deciso di aumentare la coltivazione di orzo, in virtù degli ottimi risultati dell'anno prima. "Questa volta e l'ho fatto maltare da una piccola Malteria artigianale con annesso birrificio che ha quindi anche prodotto la mia prima birra commercializzata".

Nel 2019 Michel acquista l'attrezzatura per produrre in proprio e apre il microbirrificio nelle sue terre d'origine.

“La Val d’Ayas è la culla delle nostre birre, l’orzo che coltiviamo grazie alla quota elevata non ha bisogno di alcun fertilizzante per farlo cresce, alterniamo le coltivazioni dei campi in modo da non stressare il terreno”.

Il vero segreto del successo di Becquet risiede però nell’ingrediente più semplice: l’acqua. Per le sue creazioni, Michel attinge direttamente dalle sorgenti locali. L’acqua di Ayas, povera di sali minerali e incredibilmente dolce, è la tela bianca perfetta per esaltare le note aromatiche dei luppoli e la fragranza dei malti.

Una comodità, quella di Michel, di avere il lavoro a pochi passi da casa in una cornice favolosa e ideale per la produzione che dice “impagabile e senza pari”.



“Sarebbe impossibile replicare in un luogo diverso questa realtà brassicola poiché l’acqua è unica, la piccola quantità prodotta probabilmente non avrebbe senso in un contesto molto più ampio”.

Il risultato sono birre che hanno un profilo pulito, ma al tempo stesso sono anche molto

sincere e quindi anche con sapori decisi: “Come le persone di montagna, schiette e decise”.

A livello di tecniche di produzione, Michel racconta: “Ci piace esplorare tutte le tradizioni brassicole mondiali. Quella belga ci ispira molto per produrre birre di grande carattere”.

“La birra alla quale sono più legato è la Pètsa una birra in stile Spruce con gemme di abete rosso che mia moglie in primavera pazientemente raccoglie nei boschi di Ayas. Rappresenta il territorio e i prodotti naturali delle nostre montagne”.



Visitare il Birrificio La Bière d'Ayas significa anche entrare in contatto con l'architettura e l'accoglienza tipica della zona. La struttura si integra perfettamente nel paesaggio, offrendo ai viandanti e agli appassionati uno spazio dove degustare e vivere in prima persona questo mondo. Michel Becquet è spesso presente per spiegare come il luppolo interagisce con il

www.virtuquotidiane.it Dall'orto di casa ai 1.400 metri del Monte Rosa, la scommessa di Michel Becquet e la sua birra nata da una vecchia foto di famiglia

freddo delle Alpi o come la fermentazione cambi ritmo a queste altitudini.

“Penso che il mondo artigianale si stia muovendo per dare ai clienti prodotti sempre più attenti all’ambiente e alle varie tradizioni”.

Realtà come questa rappresentano un baluardo di resistenza artigianale. La Bière d’Ayas è il racconto di una montagna che non vuole essere mera meta turistica, ma un luogo vivo, capace di produrre eccellenza e di innovare nel solco della tradizione.