

La rinascita del Tabacchificio Goggi nel segno di Fermento Hub dove l'archeologia industriale tortonese incontra il luppolo

1 Aprile 2026

di **Patrizia Ferlini**



ALESSANDRIA - Un fermento nuovo sta attraversando le strade di Tortona (Alessandria), e non è solo quello delle sue celebri colline. Se storicamente la città è stata il crocevia tra la pianura padana e il mar Ligure, oggi si sta riscoprendo come un laboratorio a cielo aperto per l'enogastronomia contemporanea.

Tra le eccellenze del Timorasso e la sapienza delle nuove promesse culinarie, il panorama locale sta vivendo una fase di rinascita, dove la tradizione diventa un trampolino per l'innovazione.

In questo scenario si inserisce Fermento Hub, un progetto che ha saputo evolvere il concetto di brewpub trasformandolo in un vero e proprio centro di aggregazione artigianale.



Come suggerisce il nome stesso, l'attività nasce dalla volontà di superare la definizione di birrificio per abbracciare quella di Hub, un punto di connessione. Il concept prevede di creare un ambiente dove la produzione della birra artigianale si sposi con una proposta gastronomica che strizza l'occhio allo stile internazionale senza dimenticare la qualità della materia prima locale.

La forza di Fermento Hub risiede nella sua natura ibrida. Da una parte, il laboratorio di produzione continua a sfornare birre che puntano sulla pulizia e sulla bevibilità, caratteristiche che le hanno rese popolari nel Tortonese. Dall'altra, la cucina propone una selezione che spazia dagli hamburger gourmet alla picanha, fino a opzioni per il brunch e l'aperitivo, cercando di soddisfare una clientela sempre più esigente e variegata.

Il Birrificio artigianale Fermento nasce nel 2013, dalla passione per il bere bene e la buona compagnia di **Andrea Petrini**, il primo socio fondatore. Aveva già trascorso quasi vent'anni a lavorare nell'azienda paterna, ma sentiva l'esigenza di dare una svolta alla sua vita, avviando un'attività propria, che ne mettesse alla prova le intuizioni imprenditoriali e la passione per la birra.

“Grazie agli insegnamenti di un grande babbo birraio, **Giampaolo**, ho imparato il mestiere passo a passo, dalla progettazione dell'impianto agli aspetti più burocratici. Così, 13 anni fa, l'idea di Fermento è diventata realtà, dando vita a un pub che in provincia di Alessandria ancora non esisteva”, racconta Andrea a *Virtù Quotidiane*.



L'idea di trasformare un birrificio artigianale in un hub culturale e di comunità che unisce birra, cucina ed eventi nasce grazie agli altri due soci, **Alberto Franzosi** e **Laura Angeleri**. "Siamo nel 2020, anno per tutti difficile da dimenticare. Alberto e Laura erano proprietari di un immobile dismesso dai primi anni duemila, l'essiccatoio del Tabacchificio Goggi".

“La struttura in mattoni rossi, solida e imponente, aveva una bellezza a cui era difficile rinunciare. Nasce così l’idea del recupero e di trasferire nel vecchio edificio un’altra produzione artigianale, questa volta di birra. Il luppolo, cresciuto spontaneo attorno, è stato un segno premonitore della nuova destinazione”.

Nel 2024 Fermento ha così cambiato casa e orizzonte, iniziando un’avventura ancora più grande. La produzione si è ampliata, il pub ha aperto le porte dalla colazione al dopo cena, e sono arrivati nuovi eventi, dalla musica alla performance teatrale, dalle cene con i vignaioli alle serate a tema.



“Presto aprirà anche una piccola bottega con alcuni, selezionati, prodotti. In più c'è posto anche per un caffè, il suo caffè, e si trovano scrivanie dove poter lavorare. Così il Pub ha messo l'H ed è diventato Hub, spazio multifunzionale, luogo di incontro e contaminazione di tante esperienze diverse, tutte accomunate dall'idea della convivialità, dello stare bene e del

vivere meglio”.

La sfida principale rimane quella della produzione della birra. “Certo, ci sono le ricette e c’è l’esperienza, ma ci sono anche gli ingredienti – malto d’orzo, luppolo, lievito, acqua – che sono sempre materie vive. Ogni volta non si ha mai la certezza di ottenere un prodotto uguale al precedente. Ma la qualità e l’identità della birra, però, deve sempre esserci”.



Un altro aspetto cruciale è la sanificazione. “Le birre artigianali non sono pastorizzate, questo permette di preservarne gusti e aromi, ma le rende anche più vulnerabili agli attacchi batterici. Per questo la sanificazione deve essere quasi ossessiva, per evitare qualsiasi forma di contaminazione”.

Le strade attraverso cui arriva l'idea di una birra sono diverse. A volte nasce come una sfida personale, altre da incontri speciali, come nel caso delle birre create in collaborazione con gli altri birrifici del tortonese, oppure come Martina, la birra alla nocciola trilobata del Piemonte nata dopo aver conosciuto Aldo e Martina, due coltivatori di nocciole, diventati subito amici.

L'aspetto sociale è sempre stato il filo rosso attorno a cui hanno intessuto l'idea di Fermento. "Amiamo dire che siamo un rimedio alla solitudine, dove puoi entrare e sentirti salutare col tuo nome. Per noi è essenziale farti sentire a tuo agio, come in una casa di amici, una Public-House".

Da Fermento si abbinano birre a menu basati sull'utilizzo di prodotti a km0, che spaziano dalla carne alla griglia agli hamburger, fino anche ai piatti vegetariani. "Da quando è diventato Hub ha poi aggiunto anche le carni dry age, di cui seguiamo personalmente la maturazione. Il merito di tutto questo è soprattutto del nostro grandissimo cuoco".



La sostenibilità ambientale e la scelta di fonti rinnovabili è un elemento chiave per l'attività. "Prima di tutto partiamo dall'edificio stesso, frutto di un imponente progetto di recupero, effettuato nel rispetto dei criteri di sostenibilità sia costruttiva che energetica più attuali".

"Sul tetto è stato installato un impianto fotovoltaico da 70 kW potenziali che produce circa 80.000 kWh all'anno, quasi interamente utilizzati per cucinare, produrre la birra e riscaldare/raffrescare l'Hub".

"Siamo molto attenti anche al tema dei rifiuti. Dopo la lavorazione mandiamo le trebbie di scarto a un impianto di recupero a pochi chilometri dal birrificio, dove entrano in un processo di trasformazione biologico per produrre mangimi per animali".

Fermento Hub è la dimostrazione che l'identità artigianale può scalare, diventando un modello di business moderno pur mantenendo quel calore tipico delle botteghe di una volta.

In un panorama tortonese che corre veloce verso il futuro, il “fermento” sembra destinato a non esaurirsi mai.