

CREVALCORE NELLO STABILIMENTO DELLA COOP SOCIALE 'FATTORIABILITÀ'

# Ecco come nasce Vecchia Orsa, la birra solidale fatta in casa

di ALESSANDRO BELARDETTI

— CREVALCORE —

NEI PRESSI della frazione Beni Comunali di Crevalcore si trova un casolare in cui vengono portate avanti, con dedizione e competenza, le più antiche tradizioni dei mastri birrai d'Europa. La cooperativa sociale 'Fattoriabilità', da due anni a questa parte, infatti, produce birra artigianale con il marchio 'Vecchia Orsa' nel proprio microbirrificio, creato per dare lavoro e formare persone svan-

## QUATTRO STELLE

La bevanda, prodotta da persone svantaggiate, nella guida di Slow Food

taggiate.

L'IDEA di provare a realizzare una bevanda 'in casa' è nata alla fine del 2007 da un gruppo di amici, tra cui il presidente della cooperativa Michele Clementel e i due birrai Roberto Poppi ed Enrico Govoni. Nessuno però aveva immaginato che la mole di lavoro e l'introito economico sarebbero cresciuti così in fretta, allargando a sette il numero di ragazzi svan-



**MASTRI BIRRAI** In piedi da sinistra Dario Sermasi e Michele Clementel, in ginocchio Enrico Govoni e Roberto Poppi

taggiati in borsa lavoro dell'Ausl che partecipano ad ogni fase della catena produttiva. «Non pensavamo affatto di avere un successo simile, dopo appena un anno. Se ricordiamo i problemi che avevamo nel 2008, non ci sembra vero — spiega Michele Clementel —. L'apice l'abbiamo toccato con il concorso 'Birra dell'anno 2010',

che non è un gioco, perché le 300 birre partecipanti provenienti da 80 birrifici diversi vengono valutate da una giuria internazionale. Noi nella categoria Blond siamo arrivati secondi e in quella Stout quinti, un trionfo. Dopo questo risultato siamo stati contattati da Slow Food e nella 'Guida alle birre d'Italia 2011' ci hanno inserito

con una valutazione di quattro stelle, che significa più buona della media ma non eccellente. Siamo davvero orgogliosi di questi riconoscimenti».

**LA LAVORAZIONE** della birra per ora sta regalando grandi soddisfazioni ai sedici soci della cooperativa onlus e agli altri collaboratori, ma in cantiere da qualche tempo stanno riposando iniziative parallele, pronte a vedere l'alba non appena il sistema produttivo incrementerà ulteriormente il proprio bacino. «È vero, abbiamo in mente di costruire nella stalla qui accanto un locale per la consumazione della birra, la ristorazione e l'intrattenimento, ma attualmente non ci sono le risorse sufficienti. Ne ripareremo più avanti — racconta Roberto Poppi —. Solo l'impegno della birra ci assorbe tanto, basti pensare che in due anni siamo passati dalla produzione di 60 ettolitri a 200 - 240 ettolitri all'anno. Stiamo diventando un birrifico medio e per questo dobbiamo ringraziare la Fondazione Cassa di Risparmio e la Fondazione Del Monte. Lentamente ma in maniera prepotente ci siamo accorti di aver creato un marchio riconoscibile, un punto di riferimento per la birra».

il Resto del Carlino

IL TUO LAVORO LA TUA STORIA LA TUA



**F**esteggia con noi

Manda la foto de

Le foto più belle sar

e sul sito internet

saranno nostri os

festeggiamenti de

Invia la foto a:

oppure invia

Ufficio Mark

40138 BOLOGNA