

IL BIRRIFICIO VECCHIA ORSA: "UN'AGRICOLTURA DIVERSA PER UNA DIVERSA ABILITÀ"

di Massimo Arpini

Quando apre i battenti una nuova microbirreria, la prima domanda che sorge spontanea nel collezionista è certamente: "Avranno già stampato dei sottobicchieri?". "Hanno già una linea di imbottigliamento? Quante etichette avranno?".

Magari i collezionisti meno estremisti si chiedono anche quali e quante siano le birre che vengono prodotte dal birrificio e si attivano per cercare di reperirle nei *beer shop* della zona di residenza o direttamente presso la birreria produttrice.

Ma ci sono delle realtà per le quali queste domande devono passare forzatamente in secondo piano.

È il caso del Birrificio Vecchia Orsa di Crevalcore, in provincia di Bologna, microbirrificio sorto all'interno della società cooperativa sociale "FattoriAbilità".

Nata nel 2006, la cooperativa sociale "FattoriAbilità" si propone di offrire concrete opportunità di lavoro e di gratifica professionale e personale ad un gruppo di persone diversamente abili le quali, lavorando all'interno di un'azienda agricola-zootecnica che si sviluppa su una superficie di circa 20 ettari di terreno, hanno la concreta possibilità di mettere a frutto le loro potenzialità e di essere veri attori protagonisti della realtà produttiva in cui sono inseriti.

Il significativo motto della cooperativa è infatti: "Coltiviamo dignità nella diversa abilità della persona", un doveroso richiamo nei confronti di tutti noi a considerare i ragazzi diversamente abili davvero un patrimonio e non puri e semplici destinatari del nostro filantropismo e della nostra beneficenza. A partire dal febbraio 2008, accanto alle consuete attività agricole-zootecniche, la cooperativa ha iniziato anche la produzione di birra, dotandosi di un impianto per una produzione di circa 10000 litri l'anno.

Il birrificio è un vero e proprio laboratorio dove il con-

tributo dei ragazzi che lavorano all'interno della cooperativa è reale e particolarmente impegnativo: l'operazione di imbottigliamento, ad esempio, è interamente manuale e questo ha reso necessario l'addestramento di una squadra di ragazzi che si occupasse specificamente di questa delicata fase del processo produttivo. Attualmente le birre "Vecchia Orsa" sono 5, tutte rigorosamente non filtrate e non pastorizzate, prodotte utilizzando materie prime

prive di OGM: una *belgian ale* dal gusto forte ma molto fruttato e con una gradazione alcolica di 6,5%, una *saison*, birra chiara fresca e leggera arricchita con spezie con tenore alcolico 5,5%, una *weisse* di gradazione 4,5%, una *stout* (8,0%) caratterizzata da un'anima di caffè e una *blonde*, birra chiara ispirata agli stili a bassa fermentazione,

con un *bouquet* di luppoli dalle note floreali e un sentore di amaro nel palato (5,0%).

Le birre "Vecchia Orsa" possono essere acquistate e degustate direttamente presso il birrificio, attraverso gruppi di acquisto solidale o in alcuni locali e strutture ristorative della zona di Crevalcore.

Nei progetti futuri della cooperativa c'è la realizzazione anche di uno spazio, nell'edificio antistante il birrificio, dove i visitatori, oltre a poter degustare le birre e i prodotti del territorio, possano anche incontrare i ragazzi diversamente abili, utilizzando spazi, soluzioni architettoniche e attività di animazione adatte. Si tratta ancora di un progetto in fase di ideazione ma l'augurio che facciamo alla Cooperativa FattoriAbilità è quello di poter proseguire, con successo, sulla strada intrapresa ormai 4 anni or sono!

Vi invitiamo a visitare il sito della cooperativa www.fattoriabilita.it per essere informati sulle attività proposte, ad acquistare i loro prodotti e, perché no, a far conoscere questa realtà anche ad amici e conoscenti.





Il Consiglio Direttivo dell'associazione ringrazia FattoriAbilità, e in particolare il suo presidente Michele Clementel, per aver fornito materiale collezionabile (sottobicchieri ed etichette) da distribuire ai no-

stri associati. Sarà infine la nostra associazione, su incarico della cooperativa, a distribuire anche ai collezionisti non soci della nostro club, il materiale collezionabile che verrà chiesto al microbirrificio.

BIRRA PASZKOWSKI

di Filippo Mancini

Ho trovato in un negozio di antichità queste bellissime bottiglie della Birra Paszkowski. Le bottiglie esulano dall'oggetto della mia collezione, ma come può un collezionista restare immune di fronte a pezzi del genere? Tutte e quattro riportano sul vetro la scritta BIRRA PASZKOWSKI FIRENZE. Per quanto riguarda i tappi, sulla prima è disegnata una stella (e dato che c'è scritto solo Firenze, e non anche Roma, presumo che risalga a prima de 1920, anno in cui il birrificio fiorentino acquisì gli stabilimenti della Birra Roma per produrvi la propria birra), sulla seconda e terza è riportato l'anno 1932, mentre il tappo della quarta è completamente bianco.

Ho inoltre trovato questa bottiglia di vetro bianco della "Rapino & Fazio - Lanciano"; sembrerebbe più una bottiglia da bibite, ma sul tappo c'è scritto "bibite e birra". Non sono riuscito a trovare alcuna informazione su questa ditta, magari qualche amico collezionista può fornire qualche chiarimento.

