



BIRRA BALADIN
"NAZIONALE" 2012
Birra 100% italiana

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime totalmente italiane, prodotte direttamente dal Birrificio Baladin S.r.l. Società Agricola, così da produrre questa birra volutamente semplice dove acqua, malto, luppolo e lievito si incontrano in modo armonico e originale.

Una birra che non mancherà di trovare estimatori e che spingerà ad accostamenti ed abbinamenti più o meno arditi ma che oggi rappresenta "in primis" un punto di svolta nella produzione italiana della birra artigianale.

Formato: 75 CL.

NOTE TECNICHE

Grado alcolico.....6,5%
Densità zuccherina del mosto..... gradi Plato 13,7
Colore..... EBC 5
Grado di amaro..... IBU 27
Temperatura di servizio..... 8/10°C

BALADIN

IL BIRRIFICIO AGRICOLO E LA SUA AUTONOMIA SOSTENIBILE

Il Birrificio Baladin S.r.l. ha modificato la sua ragione sociale in Birrificio Baladin S.r.l. Società Agricola dal primo Gennaio 2012.

Cerchiamo di ripercorre le tappe di un percorso di pensiero e di progressi pratici, iniziato da Teo Musso parecchi anni fa e che con la sua quotidiana presenza fisica e di pensiero, ha lo scopo principale di assumersi la responsabilità in prima persona dell'intero ciclo di produzione delle proprie birre, partendo, ovviamente, dalla terra e dalle materie prime che da essa vengono generate.

L'obiettivo finale, perseguibile attraverso la produzione e vendita delle birre Baladin è di sostenere completamente questo ciclo, producendo non solo ricchezza ma valori etici da condividere e partecipando attivamente a sostenere le tante famiglie che da questo "mondo" trovano risorse economiche.

Andiamo per ordine. Nel 2006 nasce il concetto di "Filiera Moralmente Controllata" con una sperimentazione di coltura di cereali (orzo distico primaverile) in 4 ettari, a Piozzo.

BIRRIFICIO BALADIN S.r.l. SOCIETÀ AGRICOLA

P.IVA/C.F./R.I. IT 03102640046 – Tel. 0173-060974 – Fax 0173-060984 – info@baladin.it – www.baladin.it

Sede operativa: Località Prella, 60 – 12060 Farigliano (CN).

Sede legale: Via Carrù, 23/A – 12060 Piozzo (CN).



Nel 2008 nasce il progetto Consobir (Consorzio Birrai Italiani Riuniti), che fin dal logo, recante la dicitura “Italiana, genuina, controllata, artigianale, cruda” chiariva come tra gli scopi ci fosse quello di sottolineare la provenienza delle materie prime e la sua relativa questione etica. Per mancanza di partecipazione da parte dei consorziati, ha cessato l’attività nel 2010.

Dal 2007 vengono aggiunti, ai 4 ettari piemontesi, 10 ettari in Basilicata (regione scelta per le caratteristiche del terreno e climatiche) che diventano 25 nel 2009 e 68 nel 2011. L’obiettivo è quello di arrivare a 100 ettari, dedicati a all’orzo distico primaverile selezionato per la produzione della birra. Questi terreni sono affittati e coltivati in esclusiva da Birrificio Baladin S.r.l. Società Agricola. La loro conduzione è affidata ad agricoltori facenti parte integrante del personale del birrificio. L’obiettivo è arrivare ad una produzione quanto più possibile “bio” partendo dalla selezione delle sementi. In una stagione buona si ottengono circa 50 quintali / ettaro di orzo da maltare.

Vengono seminati orzi distici primaverili, varietà Brema e Scarlett, mentre nei campi piozzesi, di proprietà della famiglia Musso, per ragioni climatiche, sono stati dedicati alla coltura di altri cereali, come il grano tenero, da utilizzare crudi.

L’orzo prodotto in Basilicata, viene maltato “a chilometri zero” dalla ditta Agroalimentare Sud di Melfi.

Nel 2011 sono stati raccolte 320 tonnellate di orzo, diventate poco più di 200 tonnellate (due batch o lotti di maltatura) di malto “pils”, più che sufficienti per gli attuali 9.400 ettolitri prodotti dal birrificio nello stabilimento di Farigliano. Questo malto è la “base” delle birre Baladin; il processo di maltazione segue dei parametri stabiliti direttamente dal birrificio per soddisfare le particolari esigenze di disgregazione del malto per l’estrazione delle sostanze proteiche.

A livello economico la gestione diretta di una coltivazione ha costi più alti rispetto alle colture di taglio industriale e non vi è quindi un immediata redditività.

Essere società agricola garantisce però una maggiore snellezza dal punto di vista amministrativo associata ad una tassazione più equa degli utili che permetteranno di reinvestire i plus valori in attività di ricerca e sviluppo.

Sotto il profilo dell’etica sostenibile, oltre alla già citata ricerca di una filiera “bio”, si aggiungono altri importanti elementi come, ad esempio, l’eliminazione dei sacchi (il malto viene trasportato sfuso e stoccato in silos) che da un lato offre risparmi monetari ed “ecologici” sui trasporti (vi è oltre il 40% di risparmio di volume nei trasporti con la evidente e conseguente riduzione dei mezzi

BIRRIFICIO BALADIN S.r.l. SOCIETÀ AGRICOLA

P.IVA/C.F./R.I. IT 03102640046 – Tel. 0173-060974 – Fax 0173-060984 – info@baladin.it – www.baladin.it

Sede operativa: Località Prella, 60 – 12060 Farigliano (CN).

Sede legale: Via Carrù, 23/A – 12060 Piozzo (CN).



a motore da impiegare su strada) e dall'altro, facilita la gestione della movimentazione della materia prima nel birrificio evitando al personale di dover movimentare a mano centinaia di sacchi del peso di 25 chilogrammi.

Infine, questo nuovo status di birrificio agricolo, contribuisce al progetto generale che ambisce ad ottenere la sostenibilità integrale del processo produttivo, dalla coltura della materia prima (dove possibile) fino al riciclaggio degli scarti di produzione.

Nei piani futuri di Baladin (indicativamente tre anni), c'è la creazione di una micromalteria interna da 20 quintali per la produzione dei malti speciali, prodotti con orzi coltivati in Piemonte nel rispetto delle lavorazioni a "chilometri zero". In prima battuta l'impianto servirà esclusivamente le esigenze del birrificio Baladin.

Per coltivare l'orzo da utilizzare come "malto speciale", si è commissionato uno studio all'istituto di agraria di Alessandria, con lo scopo di identificare diversi tipi di malto d'orzo di origine europea resistenti alle basse temperature che possa sostenere correttamente le condizioni climatiche piemontesi, in particolare dell'area in prossimità di Piozzo. L'obiettivo è di seminare a Dicembre per raccogliere l'orzo nel mese di Marzo.

Il luppolo, altro elemento chiave nella produzione della birra.

Il Birrificio Baladin Società Agricola grazie alla collaborazione con l'Istituto Agrario di Cussanio (CN) e la società "Tecnogrande" ha realizzato, con un investimento comune, la prima coltura di luppolo in Italia di dimensioni sufficienti per una produzione rilevante di birra. Il luppolo viene prodotto nel campo sperimentale di 1 ettaro a Cussanio, in provincia di Cuneo. L'impianto è stato fatto nel 2008 con l'idea di perseguire un duplice scopo: apprendere e creare un quantitativo sufficiente per iniziare la produzione di una birra 100% italiana. Volutamente si tratta di una coltivazione diradata, non intensiva che rende la metà di quello che in effetti dovrebbe. In totale sono state piantate 600 piante scegliendo come qualità di luppolo l'Hallertau Mittelfrüh di origine tedesca. L'impianto ha richiesto pali di 7 metri di altezza di cui due interrati per sostenere la pianta di cui si raccoglie solamente il fiore.

Valutati i risultati iniziali, l'obiettivo è di impiantare altri da 5 a 10 ettari di cultura intensiva a conduzione diretta, per ottenere i primi frutti nel 2017. Un grande investimento un cui il birrificio crede fermamente.

BIRRIFICIO BALADIN S.r.l. SOCIETÀ AGRICOLA

P.IVA/C.F./R.I. IT 03102640046 – Tel. 0173-060974 – Fax 0173-060984 – info@baladin.it – www.baladin.it

Sede operativa: Località Prella, 60 – 12060 Farigliano (CN).

Sede legale: Via Carrù, 23/A – 12060 Piozzo (CN).



In un primo momento i fiori di luppolo ottenuti verranno trattati in Belgio per trasformarli in “pellet” più pratici per la produzione, con la prospettiva di creare un ciclo di lavorazione completo in Italia in funzione della messa a regime della nuova piantagione.

Infine l’elemento vitale delle birre artigianali: lo lievito.

La sua coltura non è necessariamente legata allo sviluppo del birrificio agricolo ma rientra a pieno titolo nel desiderio di completare la catena di produzione delle materie prime e di rendere ancora più concreto il concetto di sostenibilità del birrificio stesso.

Durante il biennio 2010-2011, per fornire una datazione, sono stati selezionati e vengono regolarmente utilizzati per la produzione, 5 differenti ceppi di lievito. Le cellule madri sono attualmente depositate in un laboratorio esterno al birrificio. Entro la fine di Febbraio 2012, il birrificio disporrà di un laboratorio chimico interno creato sia per gestire il controllo di qualità valutando le cariche batteriche in tutte le fasi di produzione che per la creazione e gestione dei lieviti proprietari. Nascerà entro il mese di Marzo 2012 una sala lieviti che renderanno autonomo il birrificio da fornitori esterni.

Un cenno a 3 importanti elementi: depurazione dei liquidi di lavaggio. Un impianto è in funzione per evitare di immettere liquidi inquinanti nell’ambiente: le nostre acque di lavorazione sono pulite e possono essere scaricate in natura. Energia elettrica: il grande impianto fotovoltaico rende il birrificio autonomo a livello energetico; a questo si abbina un attento sfruttamento delle fonti di calore che si concretizzano nell’utilizzo del calore generato dai frigoriferi per la conservazione di parte delle materie prime e dei fusti, per scaldare la cella di rifermentazione del prodotto finito e per climatizzare gli ambienti di lavoro. Per trattare gli scarti solidi di lavorazione, è allo studio, in collaborazione con il Politecnico di Torino, un impianto di generazione di calore che verrà attivato a breve in modo da poter bruciare e quindi produrre calore dalle trebbie. Inoltre, le trebbie, verranno utilizzate in parte come mangimi mentre una parte, opportunamente selezionata e lavorata, diventa un ottimo biscotto dolce e salato. Per quest’ultimo progetto si sta realizzando una pressa per disidratare le trebbie e renderle stabili per la lavorazione.

L’ambizione del Birrificio Baladin S.r.l. Società Agricola è di credere e concretizzare la parola “sostenibilità” lavorando per ricercare l’autonomia nella coltivazione delle materie prime, nella produzione dell’energia utilizzata per la produzione e nella distribuzione dei propri prodotti attraverso la creazione di una società commerciale collegata che prende il nome di Selezione Baladin S.r.l.

COLA BALADIN

Bibita analcolica

BIRRIFICIO BALADIN S.r.l. SOCIETÀ AGRICOLA

P.IVA/C.F./R.I. IT 03102640046 – Tel. 0173-060974 – Fax 0173-060984 – info@baladin.it – www.baladin.it

Sede operativa: Località Prella, 60 – 12060 Farigliano (CN).

Sede legale: Via Carrù, 23/A – 12060 Piozzo (CN).



Senza coloranti né conservanti

La prima Cola 100% naturale e solidale!

La “Cola Baladin” è una bibita analcolica che non contiene nessun colorante o conservante artificiale ed è prodotta usando le noci di cola del Presidio Slow Food della Cola di Kenema in Sierra Leone, così che con il loro acquisto più una parte dei ricavi della vendita della bibita, saranno fonti di una piccola risorsa economica per il presidio stesso.

Una ricetta naturale e ricca di grandi ingredienti: la parte agrumata usa arance del Gargano, limoni della Costa d’Amalfi e chinotto di Savona. La parte speziata, molto complessa, ha nella noce di cola di Kenema il suo fulcro, ma sono presenti anche cannella, coriandolo, cardamomo, noce moscata e altre spezie segrete.. Acqua, zucchero di canna bianco e null’altro!

Altra cosa importante e al tempo stesso curiosa: l’uso di queste noci di cola e la scelta, dovuta, di non usare alcun colorante artificiale ha fatto sì che la nuova bibita Baladin abbia una tonalità “inusuale” per una cola: **È ROSSA!**

Sarà quindi proprio questo colore rosso a distinguerla da altre produzioni più “commerciali”, e a rendere subito riconoscibile il nostro intento di non essere vincolati al concetto di profitto ma, invece, liberi di offrire al consumatore un segnale che, spesso facilmente, si può fare la propria parte, per “sostenere” chi non ha la possibilità di farlo nemmeno per se stesso.

La Sierra Leone è uno dei, purtroppo ancora troppi, paesi africani martoriati da guerre e lotte sia politiche che economiche. La nostra produzione sarà certamente “di nicchia”, ma sicuramente permetterà di perseguire l’intenzione a dare alla parola SOSTENIBILITÀ il proprio intero e importante valore.

Formato: 25 cl.

BALADIN E IL SUGHERO

SOSTENIBILI PER NATURA!

Dal 2012 le 6 birre della nostra linea classica (Isaac, Wayan, Nora, Super, Elixir e Leön) verranno tappate con un tappo in sughero appositamente studiato e non più con il tappo a corona.

Inoltre verranno rifinite con una colata di gomma lacca facilmente removibile.

BIRRIFICIO BALADIN S.r.l. SOCIETÀ AGRICOLA

P.IVA/C.F./R.I. IT 03102640046 – Tel. 0173-060974 – Fax 0173-060984 – info@baladin.it – www.baladin.it

Sede operativa: Località Prella, 60 – 12060 Farigliano (CN).

Sede legale: Via Carrù, 23/A – 12060 Piozzo (CN).



Anche le birre della linea “Cantina Baladin” “Riserva Teo Musso” (Lune, Terre, Xyauyù, Xyauyù Barrel e X-Fumè), già in precedenza tappate a sughero, adotteranno la gomma lacca.

L’obiettivo è duplice: dare un’eleganza maggiore al prodotto e allo stesso tempo eliminare totalmente la plastica dalla bottiglia.

Speriamo e ci permettiamo di dire che siamo certi, che gradirete questo nuovo ed importante investimento d’immagine e vorremmo dire di sostenibilità del nostro prodotto.

Seguendo questo link www.baladin.tv/videoteca potrete prendere visione direttamente dalle mani di Teo! di come risultano facile ed elegante stappare la bottiglia. Una gestualità in cui crediamo!

Al momento, tutte le altre birre continueranno ad essere tappate con il tappo corona.

Per maggiori informazioni: f.mozzone@baladin.it

BIRRIFICIO BALADIN S.r.l. SOCIETÀ AGRICOLA

P.IVA/C.F./R.I. IT 03102640046 – Tel. 0173-060974 – Fax 0173-060984 – info@baladin.it – www.baladin.it

Sede operativa: Località Prella, 60 – 12060 Farigliano (CN).

Sede legale: Via Carrù, 23/A – 12060 Piozzo (CN).