CAFFÈ, DAL 1937

Nata come come piccola torrefazione familiare, in oltre settantacinque anni l'azienda Milani ha maturato una grande esperienza nel campo della selezione, della miscelazione, della tostatura e del confezionamento del caffè, prestando un'attenzione sempre costante all'innovazione, alla qualità superiore del prodotto e al servizio. Oggi, Caffè Milani fa parte del Consorzio Grancaffè e dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano.
Dei prodotti principali, che comprendono anche cialde e capsule, fanno parte le linee Famiglia, Bar, Benessere e Puro. Quest'ultima in particolare è composta da sei selezioni monorigine di caffè puri 100% arabica provenienti dalle zone più vocate del mondo: il Giamaica Blue Mountain, dal sapore fresco e fruttato, il Guatemala Genuine Antigua, fruttato ma più intenso, l'Etiopia Sidamo, che prende il nome dal paese natale del caffè, il Brasile Santos Cereja Madura, dal sapore classico e tradizionale, il Papua Estate Plantation, proveniente dai laboratori di piccole fattorie nelle foreste dell'Isola di Papua, e il Portorico Yauco Selecto, con un delizioso retrogusto di cioccolato.

Clamorosa l'inaugurazione nel giugno del 2017 dell'Esposizione Caffè Milani con immagini e suoni delle piantagioni, una mostra di macchine da caffè e di tazzine di caffè che vanta la presenza di più di 750 pezzi. Un museo che raccoglie la passione di una vita del patron Pierluigi MIlani.

BIRRA

Birrificio artigianale I Tre Bagai

via Valleambrosia, 3
ASSAGO (MI)
tel. 3284426805
info@tribagai.it
www.itribagai.beer

LE BIRRE DEI "RAGAZZI"

Questo birrificio nasce da tre amici per la birra. Stefano e Alberto, in particolare, sperimentano le tecniche brassicole fin da adolescenti, il terzo, Alessandro, si appassiona dopo il loro incontro. Il nome Bagai nasce dal dialetto milanese, piacentino e bergamasco dove significa semplicemente ragazzi. Rispettano l'antico editto della purezza Bavarese del 1516, il celeberrimo Reinheitsgebot che obbliga il birraio a utilizzare solo acqua, malto d'orzo e luppolo e lievito e proprio sul luppolo stanno facendo un lavoro interessante: da anni coltivano in Italia il luppolo Hallertau Saphir e Hallertau Tradition, i due luppoli nobili tedeschi. La zona di coltivazione è il Piacentino per la varietà aromatica (Saphir) e la Toscana per la parte amaricante (Tradition).
La gamma delle birre annovera La-Mia, bionda ad alta fermentazione, da luppoli coltivati nel centro-nord, fresca e beverina; la Mahori, ambrata chiara, con profumi fruttati e speziati e in bocca sentori resinosi e di leggero caramello; la Fuorigioco, italian lager prodotta con l'antico sistema tedesco della tripla decozione per estrarre tutti gli aromi del malto data la bassissima presenza di luppolo. Dopo tre mesi di riposo la Fuorigioco è pronta per essere assaporata, a temperatura ambiente, con cibi speziati e dolciumi. Infine la Fru Fru, italian weizen di frumento e malto d'orzo, leggera, perfetta con il pesce e le carni bianche.

Birrificio Valtellinese

via Europa
BERBENNO DI VALTELLINA (SO)
tel. 0342590118
birrificio.valtellinese@hotmail.it
www.birrificiovaltellinese.com

SE LA BIRRA È DONNA

Questo birrificio artigianale di Berbenno realizza le sue birre sfruttando l'ottima acqua della Valtellina e le propone accompagnate da sfiziose pietanze nelle sale del microbirrificio, che è anche ristorante, steakhouse e pizzeria.
Quattro sono le birre realizzate, e tutte portano affascinanti nomi di donna: a partire da Penelope, una birra speciale tipo Ale moderatamente forte e bilanciata, e proseguendo con Rossana, una rossa doppio malto tipo Ale che fa 6,2 gradi alc. Quindi Ginevra, una birra chiara tipo Pils, frizzante, complessa e molto rinfrescante e per finire Malika, una birra stout molto scura, roasted, amara e cremosa.

Birrificio Hibu

viale delle Industrie, 35
BERNAREGGIO (MB)
tel. 0399711365
info@birrificiohibu.it - www.birrificiohibu.it

IN NOME DELL'AMARO

Su 40 ettari di terreni dislocati tra la Basilicata e la Lombardia, Raimondo Cetani (il mastro birraio), Tommaso Norsa e Lorenzo Rocca (i soci) – con l'aiuto di un nutritissimo team di collaboratori – coltivano direttamente l'orzo con cui realizzano birre che loro stessi ironicamente, definiscono amare "quel tanto che basta per distinguerle da un chinotto".
E non a caso, perché proprio il curioso nome Hibu nasce dall'incontro delle iniziali delle parole "homebrewer" e "IBU", da International Bitterness Unit, l'unità di misura dell'amaro. Ma nella loro filosofia le birre devono anche essere dissetanti, profumate, schiumose e soprattutto non pastorizzate, non filtrate e realizzate solo con acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. E tanta passione. Lo spaccio aziendale è aperto dal lunedì al venerdì dalle 9,30 alle 18,30 e il sabato dalle 10 alle 13. Tra le birre che più colpiscono per piacevolezza ecco allora la birra Gotha, in classico stile belga, di colore giallo carico, schiuma persistente, dolce inizialmente con amaro sul finale, note speziate di frutta e di agrumi; la Irhibu, india pale ale color oro limpido, schiuma bianca, fine e cremosa, al naso spiccano aromi floreali e di agrumi, al palato è molto beverina e di corpo medio, con un giusto livello di secchezza e retrogusto lungo e resinoso; la Valtrà, american pale ale di colore ambrato, schiuma cremosa, con note di agrumi, intenso amaro in bocca. Accanto alle classiche, tra le stagionali ci hanno colpito la Köln, di colore paglierino carico con leggeri sentori floreali e gusto gradevole di malto, prodotta da aprile a giugno, e la Avanti March, una saison di colore arancio pallido, dall'amaro delicato e molto rinfrescante per la presenza di spezie (sambuco, pepe rosa e zenzero): viene prodotta da marzo a settembre. Sorprende anche il packaging di questi prodotti, con etichette accattivanti, colorate e divertenti.

Monastero Santi Pietro e Paolo
località Cascinazza
BUCCINASCO (MI)
www.birracascinazza.it

LE BIRRE VIVE DEI BENEDETTINI

Dopo aver studiato dai confratelli belgi, i monaci benedettini del monastero dei Santi Pietro e Paolo, alle porte di Milano, hanno iniziato a realizzare birre senza l'uso dei processi di filtrazione e pastorizzazione. Questo ha permesso la creazione di birre "vive", dal gusto capace di evolversi nel tempo, migliorando di giorno in giorno. I loro prodotti si possono acquistare online o in uno dei numerosi punti vendita indicati sul sito.
Tra gli assaggi memorabili la Cascinazza Amber, una birra dal colore ambrato e dal gusto fresco leggermente speziato, la torbida Bruin, dove le note zuccherate del malto ben si amalgamano a quelle amare del luppolo, la Blond, una birra dissetante e leggera avvolta da un gusto floreale con sfumature fruttate, e la Kriek, una birra rossa che sprigiona profumi di frutti rossi, note floreali e di lievito: in bocca è secca, fruttata e di retrogusto gradevolmente amaro, di buona persistenza.
Dopo tre anni di studi e sperimentazioni i monaci, accompagnati dall'enologo Donato Lanati, hanno iniziato a produrre anche un Amaro di gradazione vicina ai 21 gradi, con una nota amaricante sul finale e un ingresso morbido e complesso che lascia in bocca sensazioni di freschezza.
La loro birra è diventata un parametro di equilibrio davvero interessante. Riassaggiata più volte quest'anno, merita annoverarla fra le dieci cult d'Italia.

Sono diventate quattro le birre di questi monaci. Crescono le birre, crescono le vocazioni.

Il Birrificio di Como®

via Pasquale Paoli, 3
COMO
tel. 031505050
info@ilbirrificio.it
www.ilbirrificio.it

ISPIRAZIONE TEDESCA, STILE ITALIANO

Il Birrificio di Como® è un locale di ispirazione tedesca consacrato alla produzione e alla diffusione della cultura della birra. Grazie a impianti all'avanguardia, frutto della tecnologia tedesca, il mastro birraio Andrea Bravi realizza le Malthus®, birre crude genuine che non vengono pastorizzate né filtrate, originate da una attenta selezione di malti d'orzo e luppolo. Alla produzione brassicola si affianca anche l'attività di ristorazione ed è aperto 7 giorni su 7, a pranzo e cena (esclusi il 24 e 25 dicembre).
Ecco allora la Marilyn, chiara fresca e facile da bere; la Breva, chiara doppio malto con note agrumate; la Roxanne, doppio malto ambrata; la Malthus Weiss, color albicocca leggermente acidula e molto rinfrescante, adatta alle temperature estive; e infine la All Black, scura doppio malto da meditazione. Non mancano però alcune birre stagionali, come la primaverile Kaiser Weiss, speciale scura ad alta fermentazione; la Belinda Light, birra fruttata consigliata nei periodi estivi; l'autunnale Birolla, alle castagne rifermentata con miele di castagno e acacia e la Fumè Light, scura e affumicata adatta al tempo rigido invernale.

Birrificio Indipendente Elav

via Autieri d'Italia
COMUN NUOVO (BG)
tel. 035334206
info@elavbrewery.com
www.elavbrewery.com

LE 35 BIRRE MADE IN BERGAMO

Il Birrificio Indipendente Elav nasce nel 2010 con un piccolo impianto da 300 litri avviato da Antonio Terzi, che ha come mission la realizzazione di una produzione autoctona del territorio di Bergamo. Nel 2014 crea la Società Agricola Elav, per perfezionare il lavoro brassicolo attraverso la coltivazione di 5 varietà di luppoli, erbe aromatiche, frutta e ortaggi che impiega per dare vita a nuove birre. Da allora Antonio ha realizzato più di 35 ricette di birre diverse, tutte prodotte artigianalmente, ad alta e bassa fermentazione, senza filtraggio e senza pastorizzazione.
Tra queste la Grunge Ipa, una rossa dai sentori di caramello equilibrati dalla presenza del luppolo; la Indie ale, una ambrata chiara dal profumo fruttato, dall'amaro delicato con finale caramellato; la Noir Stout, una nera dalla schiuma spessa, dal gusto delicato e setoso; la Punks do it bitter, una bionda dal delicato aroma floreale.

LE BIRRE DEL MONTE LEGNONE

È nato da poco (è il 2012 l'epoca delle prime cotte) quanto il birraio David Cesari, con tanta esperienza come homebrewer, dalla Bassa Parmense si trasferisce in Valtellina e con l'aiuto di tre soci inizia la sua avventura di produzione. La località scelta è Dubino perché la sorgente da cui viene prelevata l'acqua è assolutamente pregiata, abbondante, stabile e caratterizzata da un basso residuo fisso. Il punto di forza della produzione è proprio l'acqua, che garantisce birre di qualità superiore.
Sei quelle in produzione: la strong ale Milf Passion che fa 7 gradi alc., la ale Spiga di Legno, la bohemian pilsner Testa di Malto molto equilibrata, la stout Spiga Nera dal bouquet molto ricco, la blanche Birra del Conte e la Ipa Monkey Planet, la più amara della gamma.

Amalu

via F. Rosaspina, 2
GEMONIO (VA)
tel. 3383761071
www.amalusrl.com

LO STILE BELGA SUL LAGO MAGGIORE

Amalu è una novità nel panorama brassicolo nazionale, che nel nome già racconta una storia di famiglia e di passione: è l'acronimo dei tre titolari Angela e Mariagrazia Castiglioni e Luciano Mirata, il mastro birraio, che per seguire questa vocazione ha lasciato la professione di stimato fotografo.
Le birre sono ispirate alla tradizione belga e attualmente hanno raggiunto una decina di referenze, dopo la prima nata, la Gimoni (omaggio al territorio che li ospita), una bionda ad alta fermentazione non filtrata. Quindi la Weizen, le diverse Ale, la tripel, le birre d'ispirazione trappista e la smoked. Un percorso davvero curioso e originale questo dei tre amici di Gemonio, che per noi rappresenta una sintesi fra passione e studio della nobile tradizione brassicola belga.

Nuovo Birrificio Italiano

via Monviso, 1
LIMIDO COMASCO (CO)
tel. 0315481162 - pub: via Castello, 51
LURAGO MARINONE (CO)
birrificio@birrificio.it - www.birrificio.it

del rigore e della sensibilità dei suoi fondatori. Si possono trovare nel pub-ristorante di Lurago Marinone, servite con piatti studiati ad hoc per abbinamenti perfetti e non convenzionali.
Della produzione fanno parte due birre fruttate; la Cassissona, una doppio malto ambrata con note di ribes nero, e la Scires, con profumi di ciliegia e di color rosso rubino. Ma interessanti sono anche le birre di ispirazione tedesca, dalla Viudù, una weizen doppio malto scura, alla B.I. Weizen alla fresca Tipopils, molto luppolata. E ancora la Delia, una pils fruttata e con note erbacee, la Fleurette, birra leggera e dissetante con fiori di rose muscate e violette, miele d'arancio e sambuco, l'Asteroid 56013, Ipa ramata, molto equilibrata e pulita, e la Coloniale, dal profumo speziato e dal gusto amaro.

Birrificio Babb

via San Martino del Carso, 6
MANERBIO (BS)
tel. 3355727826 - 3357084780
info@babb.it
www.babb.it