



BIRRA DEL BORGO

Birra del Borgo nasce nel 2005 a Borgorose, un piccolo paese in provincia di Rieti, al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa. Qui, nel birrificio di **Collerosso**, vedono la luce le prime birre che avranno un grande successo e faranno conoscere Birra del Borgo in tutto il mondo: la ReAle, la DucAle, la Duchessa. La valorizzazione del territorio, l'utilizzo di ingredienti locali in diverse produzioni e lo scambio continuo con i suoi abitanti hanno caratterizzato e caratterizzano ancora oggi il lavoro del birrificio.

2007: BdB cresce. A maggio nasce il **Birra del Borgo Day** per festeggiare il compleanno del Birrificio. La festa ritorna ogni anno con un numero sempre maggiore di ospiti italiani ed internazionali.

2009: Birra del Borgo inaugura il nuovo birrificio di Spedino che diventa il cuore pulsante dell'azienda. La sede principale, ed attuale, della sua produzione si trasferisce dunque da Collerosso a Spedino.

2015: Inizia la nuova vita di Collerosso, il vecchio birrificio completamente ripensato e dedicato alla sperimentazione e alla scoperta della "fermentazione spontanea".

2016: La rivoluzione arriva anche a Spedino con la nuova sala cotte, l'ampliamento degli spazi per le nuove sperimentazioni, fermentazione e maturazione in anfore di terracotta e botti di legno e il nuovo "**Bancone BdB**", la Tap Room



del birrificio. Comincia una vera fase innovativa che strizza l'occhio al moderno senza mai dimenticare il passato e le tradizioni.

C'è un messaggio che Birra del Borgo diffonde da sempre, un messaggio che negli anni ha cercato voci e contesti diversi ma che è rimasto sempre tale, semplice, solido: **“promuovere la cultura della birra in Italia”**. Perché parlare di birra in Italia a quei tempi, dando voce a tutte le piccole realtà che nel mondo della birra iniziavano a muovere faticosamente i primi passi, non è stato affatto scontato. Oggi Birra del Borgo è cresciuta, ha fatto tanta strada e un salto importante per ritrovarsi nell'olimpo delle grandi birre, pur continuando a lavorare con lo stesso entusiasmo e gli stessi standard qualitativi. Si è cimentata con nuove produzioni, prima con **l'Equilibrista**, un incontro a metà strada tra mondo del vino e mondo della birra, poi con **Lisa**, una lager italiana dal carattere deciso e vincitrice del **“World Beer Awards”** come miglior lager internazionale. Ha cercato nuove strade per la valorizzazione della birra in Italia, ha ripensato la cultura della birra alla luce dei cambiamenti avvenuti nella cultura gastronomica del nostro paese, ha lavorato con i grandi cuochi e ha investito nella formazione, prima con **“Accademia Niko Romito”**, poi con la **“Giunti Academy School of management”** e la nascita in Italia del primo master in **“Beer Business Management”**, a novembre partirà la seconda edizione. Mantenendo salda la propria identità ha favorito l'avvicinamento del mondo della cucina a quello della birra puntando su qualità, ricerca e gusto.

Con **Birra Del Borgo** siamo riusciti a reinterpretare diversi stili classici regalandogli un'eleganza tutta italiana. Il birrificio ha ridisegnato il modo di intendere la birra ed è stato il primo a crescere in modo importante mantenendo però fissa e alta la barra



della qualità. Ancora oggi non smette di sperimentare e di ricercare soluzioni che possano essere innovative per l'intero panorama (gli esempi migliori sono forse quelli legati al lavoro sui lieviti autoctoni, la fermentazione spontanea, gli ingredienti atipici e l'utilizzo di fermentatori non comuni come le anfore). Il lavoro del birrificio ha fatto sì che la birra di qualità, prerogativa del Nord Italia, diventasse un fenomeno romano e del Centro Italia. Ha portato metodo, interesse e introdotto un approccio nuovo al modo di farla e di raccontarla, allontanandosi dagli stili classici e contribuendo a creare uno stile italiano, alternativo dunque al modello imperante. Per il suo percorso, il suo contributo e il lavoro di ricerca che ancora continua a portare avanti Birra del Borgo può essere definito una delle prime vere scuole di birra tutta italiana.

Ufficio stampa Claudia Cantonetti

Email: claudia@birradelborgo.it

Tel: [+39 3409447659](tel:+393409447659)

www.birradelborgo.it