

Valsesia made in Usa

Da tutta Italia. Per quella di castagne o di riso arrivano clienti da Liguria Lombardia e dalle altre città del Piemonte

Il laboratorio. E' stato creato in locali di piccole dimensioni in una vecchia casa rurale nella frazione di Casaccia

MARIA CUSCELA
CELLIO

Venire in Valsesia per gustare birra. Un viaggio da programmare anche per chi abita fuori zona, e che potrebbe costituire un ottimo richiamo da sfruttare anche in chiave turistica, visto che il New York Times, attraverso uno dei più noti autori di guide specializzate d'America, Evan Rail, ha eletto la birra artigianale italiana la migliore del mondo. Il Piemonte, con la Lombardia, è la regione più ricca di piccoli birrifici. Tra i tanti e più apprezzati uno sorge proprio in terra valesiana, più precisamente a Cellio.

Già l'ambientazione della «Birreria artigianale Valle Cello» ha in sé qualcosa di speciale: il laboratorio è stato creato in locali di piccole dimensioni in una vecchia casa rurale in località Casaccia. Anche la storia della sua nascita va oltre il classico imput imprenditoriale. A gestire la piccola azienda, seguendo tutte le fasi che arrivano sino alla promozione, sono solo in due. Marito e moglie, Carlo Cametti e Laura Balduzzi, torinesi con in comune origini valesiane (il primo gattinaresi, la seconda celliese), che hanno deciso di abbandonare la città per trasferirsi tra i monti e trasformare una passione in lavoro. E dire che professionalmente la coppia ha radici ben diverse: Carlo è un pensionato del settore bancario, Laura un'ex insegnante.

IL PRODUTTORE

«I primi tempi era un prodotto assolutamente casalingo soltanto per noi e gli amici»

Tutto parte da un kit per la produzione fai da te della birra. «Una ventina di anni fa passando davanti alla vetrina di un negozio sono rimasto folgorato da un kit per realizzare birra -spiega Carlo Cametti-. Visto che pochi giorni dopo sarebbe stato il mio compleanno ho detto a mia moglie che avrei desiderato quel set come regalo. Lei mi ha accontentato e da lì è iniziata questa avventura».

Inizialmente era solo un hobby. Carlo e Laura, amanti dei viaggi, visitando paesi europei come Inghilterra, Germania, Irlanda, Olanda, Francia rimasero colpiti dalla massiccia presenza di microbirrifici. E così il debutto in questa professione pare quasi come il racconto di una favola. «Con l'arrivo del kit ho cominciato a studiare il pianeta birra, scaricando ricette soprattutto da internet - prosegue Carlo Cametti -. I primi tempi era una produzione assolutamente casalinga, studiata per noi e per gli amici. Partivo dal mosto già fatto, poi, dopo aver scovato un vecchio macinino, l'ho modificato improvvisandomi a macinare orzo.



50
centilitri

E' la misura in cui viene venduta la più diffusa delle bottiglie del Cello

7

etichette sono quelle offerte sul mercato dal birrificio

Il New York Times vota "birra Valle Cello"

Per il quotidiano americano è tra le migliori di tutta Europa

Dalla cannella allo zenzero

Omaggio al Natale con la speciale «L' ninin»

La «Birreria artigianale Valle Cello» produce birra in bottiglia da 50 centilitri, in bottiglione da due litri e in botticella a caduta da cinque litri. L'azienda, che si rifornisce per la materia prima da una ditta importatrice di Udine, in contatto con la Germania, offre sette etichette diverse. Oltre a quella di riso bianco o nero, e di castagne tra le più caratteristiche da segnalare quella alla saleggia, timo selvatico tipico della zona, utilizzata molto dagli amanti della cucina per ricette con gli arrosti al posto del vino. E poi, visto il perio-

do, quella natalizia denominata «L' ninin», una birra intensa aromatizzata con zenzero, cannella e buccia di arancia amara. La bevanda viene anche utilizzata per realizzare altri prodotti come una gelatina e dei cioccolatini (creati da una pasticceria borgosesiana). Lo spaccio dell'azienda, consultabile on line al sito internet www.birreriavallecello.it, è aperta il sabato pomeriggio, per visite in altri giorni è consigliabile telefonare prima al numero 0163.490824 o 347.3840245.

[M. CU.]

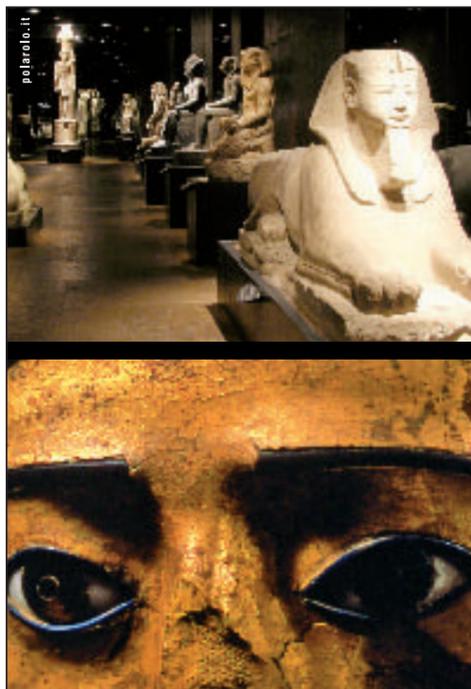
La passione è cresciuta e Laura mi è sempre stata accanto, anche nella creazione di ricette innovative». Prova e riprova l'hobby si è tramutato in lavoro nel 2005. Un passaggio che ha portato con sé diversi cambiamenti il primo fra tutti la decisione, all'incirca un anno e mezzo fa, di trasferirsi definitivamente da Torino a Cellio. I clienti arrivano soprattutto da Piemonte, Lombardia, Liguria. Una buona parte della produzione finisce sugli scaffali di negozi specializzati in prodotti realizzati ancora con tecniche tradizionali. Le birre (non filtrate, non pastorizzate e senza conservanti) che maggiormente caratterizzano il birrificio di Cellio sono

quelle legate al territorio: quella di castagne e quella di riso, ingrediente che viene sostituito al grano e miscelato con l'orzo. «Cello poi ci dà la possibilità di poter disporre di acqua di sorgente di montagna che ci permette di proporre un prodotto ottimo - conclude Carlo Cametti -. Non siamo per i grandi numeri: preferiamo fornire quantità non esagerate ma con una qualità eccellente.

Se rimpiangiamo la vita di città? Ogni volta che torniamo a Torino o andiamo a Milano siamo colti da crisi isteriche, il caos non fa più per noi. Pieni di mal di testa, peggiorati dall'inquinamento non vediamo l'ora di tornare a Cellio, tra i monti e la nostra birra».

IMMERSI NELLA NATURA

«Qui disponiamo di acqua di sorgente di montagna la migliore per la qualità»



MUSEO EGIZIO DI TORINO

APERTURA STRAORDINARIA

Lunedì 8 Dicembre 2008

Orario Continuato 8.30 - 19.30

Un viaggio indimenticabile attraverso più di 4.000 anni di storia per scoprire una delle più affascinanti civiltà del passato.

Un'ampia offerta di iniziative speciali per adulti, bambini, famiglie e gruppi per divertirsi imparando abitudini, segreti e misteri dell'antico Egitto.

Info e Prenotazioni: Tel. 011.4406903

Museo Egizio, Via Accademia delle Scienze, 6
10123 Torino - tel. 011 5617776 - info@museoegizio.it
Da MARTEDÌ a DOMENICA 8.30 - 19.30 (lunedì chiuso)



FONDAZIONE
MUSEO DELLE
ANTICHITÀ
EGIZIE
DI TORINO

www.museoegizio.it

