

il caso

ENRICO MARCHISIO
MILLESIMO

Un nuovo prodotto
dall' accordo
tra le due aziende

Produrre birra artigianale a Millesimo utilizzando esclusivamente acqua delle Terme Vallechiara di Altare. E' la scommessa che ha deciso di vincere Maurizio Ghidetti, titolare del microbirrifico «Scarampola» da tre anni ospitato nel suggestivo monastero di Santo Stefano, alla periferia di Millesimo.

Spiega Ghidetti: «E' un'avventura nuova e stimolante nella quale non sono solo. Infatti abbiamo fondato una nuova società di cui fanno parte anche Sergio Parato, presidente delle Terme Vallechiara e responsabile del settore alimentare dell'Unione industriali di Savona, e Teo Musso, titolare del birrifico Balladin di Piozzo». Musso curerà la distribuzione del prodotto, mentre Ghidetti e Parato cercheranno di acquisire nuovi clienti e propagandare la singolarità della birra.

Singularità che si vede anche dal nome. Infatti tra i nuovi prodotti che saranno messi sul mercato c'è anche la «Birra del Lupo» che prende il nome dall'omonima fonte altarese. «Abbiamo messo giù le bozze di nuove ricette che utilizzano prodotti locali con cui vogliamo fare la birra. Per quella del Lupo, particolarmente amara e fresca, utilizziamo invece un tipo di luppolo molto raro che si trova solo in Nuova Zelanda. Ci servirà per farci conoscere maggiormente e sarà un traiano al discorso più generale che intendiamo fare attraverso il nostro birrifico».

La nuova società, infatti, non vuole limitare l'attività solamente alla produzione di birra. Insieme con un gruppo di giovani si pensa di provvedere a restaurare parte del Monastero che dovrebbe diventare meta di turismo eno-gastronomico. Nello stesso tempo si sta pensan-

La birra Scarampola sposa Vallechiara



Connubio

Tra il birrifico Scarampola ospitato nel monastero S. Stefano di Millesimo (sotto) la sede della società Terme Vallechiara con sede ad Altare



do di aprire due nuove piccole aziende destinate all'affinamento di formaggi e aceto. In pratica i visitatori, molti dei quali già provenienti nei fine settimana dalla vicina Riviera avendo conosciuto la birra Scarampola che è in vendita a Eataly di Torino, potrebbero trovare un ristorante e un agriturismo nel complesso di Santo Stefano, oltre al birrifico e a uno spaccio che metterebbe in vendita i prodotti come aceto e formaggi che in un futuro prossimo verrebbero affinati. Naturalmente tutto questo all'interno di un complesso che risale al 1200 e che possiede edificio suggestivi e singolari. In prospettiva, ipotizza Ghidetti, il numero di turisti potrebbe aumentare: «Vogliamo prendere contatto con la Costa Crociere che porta i suoi turisti a Savona e far inserire una "puntata" a Millesimo come itinerario fisso».

Per il momento tuttavia si sta cercando di valorizzare le eccellenze gastronomiche presenti in Val Bormida e nella zona del Giovo, coinvolta nell'iniziativa poiché Ghidetti è presidente dell'Associazione piccoli produttori della Val Bormida e del Giovo. Infatti si cercherà di essere presenti ad alcune manifestazioni come Cairo Medioevale, Osiglia e Balla coi cinghiali di Bardinetto per far conoscere i prodotti del territorio. «Si tratta - commenta Maurizio Ghidetti - di feste legate alla nostra tradizione. Vogliamo che gli organizzatori, invece di usare prodotti surgelati, comprino e utilizzino quelli tipici della zona. Una politica che finora non è stata attuata quasi da nessuna organizzazione». Mentre parla, Ghidetti lavora alle sue macchine e illustra i procedimenti agli stagisti dell'Università di Perugia, l'unica che ha un corso dedicato alla lavorazione della birra e che manda gli studenti proprio in Val Bormida.

SV

Valbormida | 65

LA STAMPA
MERCLEDÌ 21 APRILE 2010