

Territorio e suoi prodotti in un Progetto di Filiera

In provincia di Cuneo il Birrificio Troll punta sull'innovazione per riscoprire i prodotti tradizionali dimenticati

Incastonato tra le Alpi Cozie, il piccolo comune di Vernante conta poco più di 1.200 anime. Il suo territorio è inserito all'interno del Parco delle Alpi Marittime, ricco di torrenti, cascate e laghi con una ricca flora e fauna selvatica.

Vernante è anche detto "paese di Pinocchio": all'entrata della località, infatti, è stato eretto un monumento dedicato al celebre burattino, opera degli artigiani locali fratelli Bertaina e sulle abitazioni sono stati dipinti da Bruno Carlet e Meo Cavallera oltre centocinquanta "murales" che raccontano le sue vicende, creando un'atmosfera suggestiva



Qui è nato il Birrificio Troll, vicino all'omonima birreria dove abbiamo incontrato Alberto Canavese, titolare del Birrificio, in un'atmosfera calda e accogliente.

Alberto, qual è la storia del suo birrificio?

La birreria nasce negli anni '70, io l'ho acquistata nel 2000 e nel 2003 ho beneficiato del Programma Leader Plus del PSL Gal Valli Gesso Vermegnana Pesio, realizzando il birrificio per la produzione di birre artigianali. L'idea di venire a produrre birra in montagna mi ha sempre accompagnato, così come la volontà di recuperare le antiche tradizioni. Una serie di coincidenze e la fortuna dei principianti mi hanno aiutato, infatti in quell'anno è stato ristrutturato l'antico borgo di "Palanfrè", che si trova a 1.400 mslm, ed è stato aperto un caseificio per la produzione di formaggi d'alpeggio. Nasce così la collaborazione birra-formaggio. Ho proposto ai proprietari del

caseificio un esperimento: inserire tra gli ingredienti del formaggio alcune spezie che io utilizzo per la birra ed di far “maturare” alcuni formaggi nella birra.

Questa è stata la prova del nove per le sue birre, oppure solo un’idea commerciale?

Rispondo di sì alla prima parte della domanda mentre in merito alla seconda parte c’è da fare un distinguo. Effettivamente i risultati dell’idea, magari anche un po’ bizzarra, mi hanno permesso di tastare maggiormente le potenzialità della mia birra, ma soprattutto quelle di coniugare e valorizzare le risorse del nostro territorio. Questo lo abbiamo saggiato nel momento in cui il connubio birra-formaggio ha avuto il risultato da noi sperato. Il ristorante “Hotel Nazionale” è diventato nostro partner ed ha iniziato a somministrare ai clienti i nostri prodotti. In questo modo, abbiamo dato l’avvio alla prima filiera organizzata di questo territorio montano. L’aspetto commerciale, invece, lo abbiamo affrontato in un secondo momento, come conseguenza della valorizzazione dei prodotti del territorio.



La birreria

Una bella soddisfazione...

Certo! Nel 2006, la collaborazione avviata ha consentito al formaggio “Brusa Ciuca”, stagionato nella nostra birra, di vincere il premio come miglior formaggio alla manifestazione internazionale “Cheese” di Bra, oltre che numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali.

Inoltre, con la realizzazione e lo sviluppo del birrifico, anche la birreria si è ampliata passando dai 45 coperti iniziali ai 180 attuali, ed è aumentato anche il personale. Oggi accanto a me e al mio socio, lavorano nel birrifico a tempo pieno due addetti e in birreria 7 addetti a tempo parziale.

Per gustare la sua birra bisogna venire a Vernante?...

Inizialmente, oltre che presso la nostra birreria, le mie birre si potevano trovare solo in alcuni locali selezionati delle Valli Gesso Vermegnana Pesio; oggi invece, vengono distribuite alla ristorazione locale, alle birrerie e negozi specializzati mediante alcuni agenti commerciali con cui collaboriamo. Ad esempio a Roma ci sono almeno 3 birrerie dove è possibile bere la mia birra. Un importante circuito è inoltre rappresentato da Eataly e non trascuriamo neppure Internet.



Alcune etichette

Ci sembra di capire che per lei fare “il mastro birraio” non è solo un lavoro...

La capacità di sognare e seguire le proprie passioni è nata in me fin da piccolo, stimolata credo dalla voglia di conoscere. La passione per la birra, nello specifico, nasce 20 anni fa tra le mura di casa e con essa nascono lo studio delle ricette, la degustazione delle più importanti birre artigianali del mondo. Cresce in me quindi la voglia di iniziare a fare “seriamente”, di iniziare a trasformare i sogni in realtà. In questi anni una buona dose di incoscienza ha accompagnato i miei passi, ma sempre unita alla professionalità, ad una buona dose di coraggio ed ad un grande amore per le mie montagne e la loro storia. La mia fortuna è stata quella di crederci sempre, ogni giorno in modo diverso e nuovo. Ad esempio mi piacerebbe introdurre le coltivazioni del luppolo e dell’orzo in queste montagne ed aprire una malteria. Sono in realtà un “vulcano di idee” sempre in movimento, ma credo questa sia la mia fortuna ed il mio successo.

Prima Leader Plus ora l’Asse Leader del PSR, l’intervento pubblico c’entra parecchio con le sue birre?

Effettivamente è stata una costante ed è stata anche uno stimolo. La mia fortuna è avere incontrato sulla strada persone, mi riferisco al GAL Valli Gesso, che hanno capito e stimolato un intero territorio. Per il GAL come per me, l'implementazione della filiera della segale e di cereali minori coinvolgendo aziende tra loro molto diverse ma con l'obiettivo comune di valorizzare i prodotti che da sempre hanno contribuito al sostentamento della nostra gente, è stata una grande conquista. Indubbiamente senza gli apporti economici che ne sono derivati, tutto questo non si sarebbe potuto realizzare. Giudico l'esperienza estremamente positiva. I contributi hanno consentito la realizzazione di tutti gli interventi materiali previsti, in anticipo rispetto le tempistiche immaginate. Questo ha consentito di rispondere prima e meglio alle richieste del mercato, di selezionare e fidelizzare una clientela interessata alla qualità. Tuttavia, sarebbe importante forse semplificare le procedure amministrative.



Il birrificio

Quale è l'aspetto più interessante del suo progetto?

La replicabilità. Ma non del mio progetto, piuttosto del Progetto di Filiera. Il sistema che abbiamo creato con il PIF si può ripetere in ogni territorio, unendo più realtà intorno a una peculiarità del territorio. Certo ogni cosa ha le sue difficoltà, ma ciò che mi sento di dire, ovviamente alla luce del nostro risultato, è di credere nelle proprie energie, di coltivare le proprie passioni ed i propri sogni, di cercare e investire sempre nella qualità delle proprie produzioni, di non annoiarsi mai di imparare e soprattutto non temere di farsi aiutare, di non stare soli, di organizzare e inventarsi tante filiere!

di Andrea Gamba