

BIRRA ANTONIANA

WWW.BIRRIFICIOANTONIANO.IT

È possibile avviare una produzione di birra artigianale in grado di diventare un gioiello dell'agroalimentare italiano? Per capirlo abbiamo visitato lo stabilimento di Birra Antoniana e ci siamo fatti raccontare la loro storia. Gli artefici di questa avventura sono Sandro e Michele Vecchiato che negli anni Ottanta anno rilevato Interbrau, l'azienda di famiglia che si occupava di distribuzione di bevande. Nel tempo, sotto la guida dei due fratelli l'azienda è andata via via specializzandosi nelle birre speciali. Il progetto produttivo Birra Antoniana nasce quindi da un'esperienza maturata nel corso di 30 anni, ed è anche il coronamento di un sogno di famiglia, quello già espresso dal padre Luigi che nel dopoguerra era tra i pochi a vendere birra a Padova, la storica Itala Pilsen. Si incomincia nel 2010 e l'investimento non è da poco: servono nuovi spazi, macchinari e competenze. Tanta pazienza e poi finalmente nel 2013 la prima birra da commercializzare è pronta. Già dal suo nome, Birra Antoniana, essa richiama un forte legame con il territorio.

«La nostra birra vuole lavorare senza mezze misure sull'identità padovana. Lo fa sin dal logo che riprende la statua equestre del Gattamelata di Piazza del Santo. Lo fa con i nomi delle varie birre in gamma che si ispirano e ispireranno ai nomi delle porte o dei quartieri storici della città del Santo.

È già in produzione Birra Altinate, dal nome di una delle quattro porte delle mura comunali di Padova, e sono già in fase di studio Birra Portello e Birra Ponte Molino. La birra natalizia, Santa Lucia, prende il nome da un'iniziativa benefica che si svolge ogni anno a Padova, e nell'etichetta presenta le stelle dorate dipinte da Giotto sulla volta della Cappella degli Scrovegni.

Anche la scelta dello stile di Birra Antoniana, la principessa della nostra gamma, ovvero lo "Stile Vienna" è stata dettata da ragioni storiche. Nella nostra regione, infatti, la birra è stata conosciuta ed ha cominciato a diffondersi durante il periodo dell'occupazione Austroungarica del Regno Lombardo Veneto.

L'attenzione al territorio si rivela anche nella scelta del birraio: Luciano Masocco. Veneto di nascita e uno degli ultimi professionisti usciti dalla scuola di formazione birraria di Pedavena. Attivo nel campo della birrificazione sin dal 1975 è un grande esperto di birre in bassa fermentazione ma sempre disposto a provare qualcosa di nuovo. La birra nata da questo sapiente mix di ingredienti è una birra artigianale seguita in tutte le fasi di produzione dal

nostro birraio, non addizionata con alcuna sostanza chimica atta ad accelerarne i tempi di maturazione e prodotta nel massimo rispetto delle materie prime.»

Siete anche un birrifico agricolo?

«Sì, questo vuol dire che il 51% delle materie prime usate per la birra devono essere prodotte da noi. Per questo abbiamo affittato 80 ettari di terreno per iniziare a produrre il nostro malto. Inoltre, in collaborazione con Veneto Agricoltura, abbiamo dato il via ad un innovativo progetto volto a catturare i lieviti selvaggi della nostra campagna padovana potenzialmente adatti alla birrificazione.

In due differenti periodi del 2013 abbiamo svolto dei campionamenti su fiori e frutti spontanei della nostra terra su cui si ipotizzava potessero essere presenti lieviti interessanti: dalle lanterne di luppolo selvatico ai fichi, dalla corteccia di alcune viti all'orzo maturo prelevato direttamente dai campi, dalle nespole selvatiche alle pesche.

I biologi di Veneto Agricoltura stanno isolando e mettendo a coltura i primi campioni di lievito ed il nostro birraio è pronto a lavorare sulle prime cotte di prova. Il nostro obiettivo è arrivare ad una birra a Km 0 che sia affidabile e gestibile nel tempo.»

Oltre all'attenzione verso il locale, Birra Antoniana ha comunque un'ambizione internazionale?

«Senz'altro! In questi ultimi due anni abbiamo partecipato a molte fiere da Bangkok a Johannesburg, passando per Hong Kong, Shanghai fino a San Paolo. Stiamo raccogliendo stimoli positivi sul prodotto, specialmente nel Far East. Non dimentichiamoci che Birra Antoniana nasce con una logica imprenditoriale. Il problema non è fare una birra buona ma ottenere una qualità certa, che è ciò che si aspetta il consumatore. Per commercializzare la birra serve un prodotto stabile nel tempo. In Italia sono sorti negli ultimi dieci anni oltre 450 birrifici, molti dei quali sperimentano, talvolta anche con successo, e contribuiscono alla diffusione nel mercato di birre buone.

Tuttavia la competizione in questo settore è spietata e ci sarà probabilmente una selezione. Dal canto nostro abbiamo qualche decennio di esperienza che ci supporta nelle strategie e nelle scelte da adottare.»



BIRRA ANTONIANA



**SCOPRI BIRRA ANTONIANA
GUARDA IL VIDEO
DISCOVER BIRRA ANTONIANA
WATCH THE VIDEO**





«Il nostro obiettivo è arrivare ad una birra a Km 0 che sia affidabile e gestibile nel tempo.»

«Our objective is to create a 0 km beer that is both reliable and manageable over time.»

Is it possible to start craft beer production capable of becoming a jewel of the Italian food and beverage industry? To answer this question we visited the Birra Antoniana factory and asked them to tell us their story. The architects of the story are Sandro and Michele Vecchiato who, in the 1980s, took over Interbrau, a family company responsible for the distribution of beverages. Over time, under the leadership of the two brothers, the company gradually specialised in speciality beers. The project to produce Birra Antoniana was therefore founded on experience gained over 30 years, and is also the culmination of a family dream which was expressed by the father, Luigi, who was one of the few selling beer, the historical Italia Pilsen, in Padua after the war. It began in 2010 with not insignificant investment: new space, machinery and skills were needed. With much patience, finally, in 2013, the first beer was ready to be marketed. Even from its name, Birra Antoniana, it establishes a strong link with the territory.

«Our beer, accepting no half-measures, works with the Paduan identity. It does so starting with its logo which incorporates the equestrian statue of Gattamelata in Piazza del Santo. It does so from the names of the beers in the range, inspired by the names of the gates and historic districts of the city of the Saint.

Birra Altinate is already in production, named after one of the four gates of the Paduan city walls. Birra Portello and Birra Ponte Molino are already in an investigative stage. Our Christmas beer, Santa Lucia, takes its name from a charitable event which takes place every year in Padua, and its label shows the golden stars painted by Giotto on the ceiling of the Scrovegni Chapel.

Even the choice of style for Birra Antoniana, the princess of our range, the “Vienna Style”, was dictated by history. In our region, in fact, beer was discovered and began to be spread during the Austro-Hungarian occupation of the Kingdom of Lombardy-Venetia.

Our attention to the area is also shown in our choice of brewer: Luciano Masocco, Venetian by birth, and one of the last professionals to emerge from the Pedevena brewery training school. Active in the brewing field since 1975 he is a great expert in fermentation based beers but is always open to new ideas. The beer, derived

from this clever mix of ingredients, is a craft beer followed at all stages of production by our brewer, no chemicals are added to accelerate maturation times, and it is produced with the utmost respect for its raw materials.»

Are you also an “agricultural” brewery?

«Yes, this means that 51% of the raw materials used for the beer have to be produced by us. For this we have rented 80 hectares of land to start to produce our malt. Additionally, in collaboration with Veneto Agricoltura, we have embarked on an innovative project to collect wild yeast from our Paduan countryside suitable for brewing.

In two separate periods of 2013, we conducted sampling of wild flowers and fruits from our land on which it was hypothesised there could be interesting yeasts: from wild hop lanterns to figs, from the bark of some vines to ripe barley taken directly from the fields, from wild loquats to peaches.

The Veneto Agricoltura biologists are isolating and cultivating the first yeast samples and our brewer is ready to work with the first test batch. Our objective is to create a 0 km beer that is both reliable and manageable over time.»

Looking beyond the local area, does Birra Antoniana have international ambitions?

«Without a doubt! In the last two years we have participated in many trade shows from Bangkok to Johannesburg, via Hong Kong, Shanghai and Sao Paulo. We are receiving positive reception to our products, especially from the Far East. We mustn't forget that Birra Antoniana was founded on good business logic. The problem is not to produce a good beer but to obtain a reliable quality, which is what the consumer expects. To market the beer, we need a product that is stable over time. Over the last ten years more than 450 breweries have appeared in Italy – many of them are experimenting, at times also successfully, and are contributing to the diffusion of good beers in the market.

However, competition in this market is fierce and there will probably be selection. In our favour we have decades of experience which support us in the strategies and choices to be made.»