

Da odontotecnico a mastro birraio

Pubblicato: Giovedì 26 Ottobre 2006

Si chiama **Nubia**: è scura e sa (anche) di liquirizia e di caffè. Talmente buona e originale da meritarsi un premio, il primo.

La Nubia è una birra ed è prodotta da **Cesare Gualdoni** titolare del **micro-birrificio "L'Orso Verde" di Busto Arsizio**.

E micro-birrificio non è una definizione riduttiva è solo un modo per indicare che lì, **in viale Rimembranze**, angolo via Vespucci, c'è una piccola, piccolissima azienda che produce una quantità limitata di prodotto, 20 mila bottiglie l'anno, buona per soddisfare solo pochi palati raffinati. Il titolare dell'Orso Verde, nome nato per caso, una sera tra amici davanti a una birra, va fiero di essere **un artigiano, un artigiano vero**.

✖E la popolarità, arrivata dopo aver vinto il primo premio lo esalta, ma non così tanto da pensare già di cambiare strategia e puntare a diventare azienda con numeri da grande imprenditore.

Il **premio alla Nubia** è stato assegnato da una giuria di esperti che dopo una settimana di assaggi alla cieca l'ha premiato scegliendola tra cento birre artigianali italiane. Il titolo è stato assegnato a Fieramilanocity nell'ambito del primo **Campionato italiano delle birre artigianali**. L'Orso Verde ha sconfitto la concorrenza di oltre ottanta birrifici provenienti da ben 14 regioni italiane.

La **ricetta non è una segreto**: è una birra doppio malto di bassa fermentazione, scura, strutturata e delicatamente amara per via **dell'impiego massiccio di orzo torrefatto e luppoli aromatici, con sentori di caffè e liquirizia in primo piano**.

Ma se si tratta di sapere dosi e tempi di lavorazione, allora il discorso cambia un po'. Il "mastro birraio" Gualdoni ci tiene a far sapere che: primo che la sua birra essendo prodotto artigianale cambia e si evolve piano, piano, in base ai "capricci" e alla voglia di sperimentare, secondo non tutta la "concorrenza" merita di conoscere i segreti delle sue ricette.

Insomma, la sensazione entrando nell'azienda-laboratorio Orso Verde è che tra l'odore forte dell'orzo e del luppolo che fermentano Cesare Gualdoni, titolare e unico dipendente, si diverta un mondo. Eppure è solo un paio d'anni che lavora e produce birre.

«Per vent'anni ho fatto l'odontotecnico – **racconta** – Poi mi sono reso conto che non ne potevo più: quel mondo mi stava stretto e andare al lavoro la mattina era diventata una vera sofferenza. Fu in quel periodo che **mia moglie**, per il mio compleanno, **mi regalò un kit per la produzione in casa della birra**. Il primo esperimento fu un mezzo fallimento, ma fu un modo come un altro per entrare in contatto con un mondo che mi affascinava e che conoscevo poco. Ho cominciato a volerne sapere di più, a studiare, a frequentare chi produceva birra artigianale e ad un certo punto ho deciso di lasciare tutto e partire con una nuova attività». Ma meglio sarebbe dire una nuova vita. **In via Vespucci trova una piccola azienda dell'inizio del '900** abbandonata, diroccata e decide che sarà il suo laboratorio. La ristrutturata e colloca le prime macchine.

Oggi lavora più di quando faceva l'odontotecnico (e non fa mistero di guadagnare meno) ma fa davvero ciò che ama. **E i risultati cominciano ad arrivare**.

«Anche prima del premio mi chiamavano privati, locali feste di paese. Io non sempre riesco a soddisfare tutte le richieste, ma ci provo a volte lavorando sette giorni su sette senza mai riposare».

Dall'Orso Verde **escono sette, al massimo otto tipi diversi di birre**: Chiara, Amaranta,

Nubia, Vertigo, Backdoorbitter, Edenblanche e la Birra di Natale in edizione limitata, ogni anno un po' diversa.

«Le mie birre sono **tutte rigorosamente non filtrate né pastorizzate e rifermentate in bottiglia** – spiega – Anche le **materie prime** devono essere **lavorate artigianalmente** perché solo così posso essere certo che la birra oltre che gustosa e profumata è genuina. Non contengono conservanti e devono essere quindi protette dalla luce e tenute al fresco».

Ovvio che la birra artigianale non è per tutti. Gli estimatori gravitano attorno ad un mondo fatto di profumi e non solo: sotto la schiuma, “vero e proprio cappello di protezione per gli aromi”, **c'è la voglia di stare insieme e di condividere storie.**

Gli amici giocano e hanno giocato un ruolo fondamentale nella nuova vita di Cesare Gualdoni: l'hanno appoggiato nella svolta, oggi lo consigliano, assaggiano il suo “nettare” e lo accompagnano, se serve, in trasferta, alle feste e alle sagre. Poi a Natale si ritrovano tutti insieme nella piccola azienda a bere la “Birra di Natale” che sa di bucce d'arancia e coriandolo. E non c'è regalo, o premio, più bello.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it