

Nella vecchia fabbrica trova casa il birrificio artigianale

Pubblicato: Venerdì 20 Marzo 2015



La birra artigianale trova casa (anche) a Gallarate, dentro a uno spazio recuperato dentro a una storica fabbrica cittadina, l'ex Bellora di corso Leonardo Da Vinci. **Il birrificio si chiama "A tutto malto"**, è già in produzione e aprirà alla vendita in primavera: una impresa di famiglia, lanciata dall'appassionato mastro birraio **Gianbattista Galuppi con l'aiuto del figlio Andrea**.

Com'è venuta l'idea? «Alzarmi alle 7 per andare a lavorare in officina era una fatica, alzarsi alle 6 per fare una "cotta" era un piacere», spiega Gianbattista Galuppi, che ha lavorato prima come idraulico e poi (da inizio anni Novanta) come artigiano nella lavorazione dei metalli. Da semplice appassionato di birra artigianale, in quindici anni ha affinato competenze («mi sono costruito anche un impianto fatto in casa da 50 litri») e studiato le ricette, fino a decidersi al grande salto: alla vigilia della pensione, si lancia in una nuova avventura spalleggiato dal figlio Andrea, che di professione fa il cuoco.

Si parte con un impianto da 275 litri, «un impianto piccolo pensato per poter produrre anche ricette particolare per i singoli clienti». Galuppi, da artigiano, ha anche costruito da sé i fermentatori, un riscaldatore per l'acqua e i raffreddatori. In produzione ci sono **quattro tipi diversi, tutti ad alta fermentazione**: la Paddy's (una stout da 6 gradi), la Obelix (Dubbel da 8,8°), la Ratsel (una Kolsch da 5,3°) e la blanche White Sheep da 4,6°. «Per le prossime **ci piacerebbe legare il nome della birra al territorio**, magari con un contest aperto anche sui social» spiega il figlio Andrea, che si occupa insieme a sua moglie Siddharta della comunicazione e dei canali di vendita.

(L'articolo continua dopo il video)



Il nuovo birrificio è il primo di Gallarate, **il decimo in provincia di Varese**, dove la birra artigianale è una realtà in forte crescita (nonostante l'aumento delle accise). Molti microbirrifici nascono con un forte rapporto con il territorio, qui la scelta è stata sottolineata in modo particolare: **Galuppi ha scelto di inserire il birrificio nel vecchio opificio Bellora**, che ospita aziende tessili, laboratori artigiani, agenzie di comunicazione ([leggi anche: “Via Da Vinci, le memorie operaie e la fabbrica della creatività”, 2012](#)). Dal cortile centrale, all'ombra delle ciminiere, si entra nella parte produttiva, mentre **l'area di vendita** sarà accessibile ai clienti da via Pietro da Gallarate, sull'altro lato dell'antica fabbrica: uno spazio che **è stato ridisegnato con gusto retrò**, tra pareti in legno, varietà di malto esposte dietro a un vetro, lampadari in ferro battuto

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it