

Scappo da Gallarate e apro un birrificio (in Istria)

Pubblicato: Sabato 23 Marzo 2024



Nell'Istria un po' italiana e amata per le vacanze, può capitare – per puro caso – di incontrare un volto conosciuto.

Alessandro Zecchinati, 48 anni, è cresciuto a Gallarate e da otto anni produce birra artigianale in riva all'Adriatico, nell'antica città di Parenzo, oggi Croazia: «La birra è divertimento, mette insieme le persone. Lavoriamo tanto, ci spacchiamo la schiena, ma a fine giornata dico: mi sono divertito».

Il birrificio si chiama **Bura Brew** e prende il nome dal vento di bora in croato, *bura*: Zecchinati (a sinistra nella foto) ha aperto il birrificio con la moglie **Veronika Beckers** e l'amico-socio **Claudio Rossi**, oggi mastro birraio.

L'approdo a Parenzo è il risultato di un percorso in qualche modo tortuoso. «**L'idea di aprire un birrificio non era il mio sogno**, però io volevo fare qualcosa con le mie mani, cercavo una via di fuga da una vita monotona. Cercavo una vita divertente». Dopo alcuni anni «tristi» come praticante avvocato a Milano, con i suoi ritmi frenetici, ha lasciato l'Italia, «perché vivere all'estero era il mio sogno, volevo provare la vita ad altre latitudini».

Prima va in Irlanda, nella Dublino base di tante società internazionali. «Sono stato lì otto anni, ho lavorato per aziende informatiche e mi sono occupato di licenze software. Ma anche qui **ho scoperto che chiedevano la vita in cambio**, secondo la concezione americana». Nel mezzo conosce sua moglie Veronika, nata in Jugoslavia, figlia di una slovena dell'Istria e di un tedesco. «Insieme abbiamo iniziato a pensare a come uscire dal sistema. Abbiamo guardato un po' di business possibili, tra cui il birrificio.

E con l'amico Claudio, che è divenuto il mastro birraio, abbiamo aperto nel 2015, la prima birra è uscita nella primavera 2016».



La scelta dell'Istria è, per così dire, esistenziale: «Viviamo al mare, come fossimo in vacanza, in **un posto molto tranquillo e con valori solidi legati alla ruralità** insita nell'animo delle persone».

A dispetto di una storia complessa e di contrapposizioni etniche e ideologiche, **oggi l'Istria rivendica il suo essere un luogo di identità composita**, da anni, e anche la componente italiana è pienamente riconosciuta in questa parte di Croazia: «**I miei tre figli vanno alla scuola pubblica di lingua italiana, qui c'è il bilinguismo riconosciuto**. La gente parla anche italiano e istro-veneto» ci racconta, subito dopo aver risposto in croato ad un cliente che si affaccia al birrificio.



L'Istria è anche importante nel [mondo della birra artigianale croata](#), che è in crescita. Il birrificio Bora produce 700 ettolitri (70mila litri) ogni anno, girano i festival e le feste popolari ma distribuiscono anche nel resto della Croazia, in Italia, in Austria, in Montenegro, «recentemente abbiamo fatto anche una piccola spedizione in Australia, dove ci sono molti croati».



Aiutano anche le belle etichette, opera del fratello di Veronika (designer a Berlino), che evocano il vento di bora e le atmosfere di mare.

La bora nel nome è un riferimento che tutti capiscono e che è anche simbolico. «L'Istria è divisa tra Italia, Slovenia e Croazia, ma **la bora soffia fregandosene dei confini, soffia uguale a Trieste come qui a Parenzo**».

*Nel link sottostante l'articolo del nostro **blog birrario** “**Malto Gradimento**” con un piccolo approfondimento sulle birre prodotte da Bura Brew.*

Bura Brew, il birrificio artigianale croato fondato da un gallaratese

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it