

## Da Ternate alla Groenlandia per diventare maestro birraio, la storia di Luca Dal Porto

**Pubblicato:** Lunedì 17 Febbraio 2025



Le sue radici sono a **Ternate**, tra i laghi e le colline del Varesotto, ma la sua passione per la **birra artigianale** lo ha portato fino in **Groenlandia**, dove ha anche costruito la sua nuova famiglia. Questa è la storia di **Luca Dal Porto**, che dalla provincia di Varese è partito verso l'estremo nord per inseguire il suo sogno: diventare un maestro birraio e aprire il proprio locale.

### Un viaggio iniziato dal Lago Maggiore

Tutto è cominciato vicino alle rive del Lago Maggiore, quando Luca nel 2016 inizia a lavorare al **birrificio Diciottozerouno** di **Oleggio Castello**. È qui che Luca ha l'occasione di iscriversi al **VLB Berlin**: l'istituto di istruzione e ricerca della capitale tedesca punto di riferimento per alcuni dei più noti marchi di birra al mondo.

Tra i banchi del VLB Luca ha conosciuto a **Isaac**, birraio americano che gli avanza una proposta: **trasferirsi in Groenlandia e lavorare nel suo birrificio**. Luca accetta, finisce gli studi e dalla Germania si sposta a **Nuuk**, capitale della Groenlandia, dove entra nella squadra del birrificio Godthaab Bryghus come capo birraio. Ed è proprio qui, tra i venti freddi e le piccole case variopinte di Nuuk, che **Luca incontra la donna che diventerà sua moglie** e insieme alla quale costruirà la sua nuova famiglia.



Luca insieme alla squadra del birrificio Godthaab Bryghus di Nuuk

## Clima rigido e sapori unici

Nonostante il clima artico non sia certo il migliore per la produzione dei cereali e del luppolo necessari per produrre la birra (che devono essere importati), il territorio della Groenlandia offre comunque una **ricchezza di ingredienti inaspettati**, che nelle mani di un esperto riescono a creare sapori unici.

«Nelle mie birre – spiega Luca – ho usato **rosmarino artico, ginepro, mirtilli, ribes nero e alghe**. Ogni anno, producevo tre o quattro nuovi tipi di birre ispirati agli stili storici, ma sempre con l'aggiunta di qualche ingrediente locale».

Un gusto che è stato apprezzato anche dall'altra parte del mondo. La *Japan lager* creata da Luca con la *sugar kelp* (un'alga diffusa nell'oceano artico e molto utilizzata nella cucina giapponese) è stata richiesta anche dall'ambasciata danese in Giappone.

## «La Norvegia è dove voglio essere»

Al momento Luca si è trasferito in Norvegia, dove lavora per un'azienda specializzata nel settore delle bevande, per imparare e ottenere tutta l'esperienza possibile, con l'obiettivo di aprire un giorno **il proprio locale** dove gli ospiti potranno gustare non solo le sue birre ma anche i suoi piatti.

E sulla possibilità di tornare in Italia? «Ho un ottimo rapporto – spiega Luca – con i miei parenti in Italia, ma **mi piacerebbe continuare a vivere in Norvegia insieme alla mia nuova famiglia**. Dopo così tanto tempo trascorso lontano, tornare nel mio paese d'origine non riuscirebbe a farmi sentire a casa».

Alessandro Guglielmi

alessandro.guglielmi@varesenews.it

