

La Birra che passione

I soci dell'Associazione Artigiani e Commercianti della Valposchiavo hanno fatto visita alla Birreria Pacific di Poschiavo. L'azione rientra nella strategia del sodalizio per rafforzare i legami tra le aziende del nostro territorio.



Momento conviviale al termine della visita guidata



contemporaneamente promuovere le attività professionali svolte entro i nostri confini.

Per l'uscita primaverile il comitato dell'associazione ha scelto di dare visibilità alla Birreria Pacific, una realtà imprenditoriale creata nel 2015 dai coniugi Schläpfer. Circa una ventina i soci che hanno approfittato dell'occasione per scoprire i segreti che si celano dietro a una buona birra artigianale e che hanno avuto modo di assaggiare le diverse birre che vengono create in Via da Mezz a Poschiavo.

Nell'introdurre il complicato processo che porta il malto a diventare una tra le bevande più apprezzate al mondo, Ueli ha anche spiegato come è giunto in Valposchiavo e perché ha deciso di diventare un birraio. Dopo aver vissuto buona parte della sua vita a Basilea, dove professionalmente era attivo come tipografo, Ueli si è trasferito in Valposchiavo, a Selvaiana per l'esattezza. Sulle prime sperava di trovare lavoro in Valle di potersi dedicare al suo hobby: la produzione di birra.

Dopo vari tentativi infruttuosi di trovare una nuova occupazione professionale e aver constatato che la sua birra era sempre più richiesta, si è però convinto che era il giunto il momento di provare a trasformare il suo passatempo in qualcosa di più.

Nel 2015 ha dunque preso in affitto gli spazi in Via da Mezz e ha acquistato – o forse sarebbe meglio dire si è fatto costruire appositamente – tutto ciò che è necessario per produrre una buona birra artigianale da commercializzare. Il nome dell'azienda non poteva che riprendere quel Pacific che già da anni era il suo marchio di fabbrica. «Ho scelto questo nome – ha spiegato Ueli – perché nei bar e nei ristoranti ogni tre parole sentivo questo termine. Ho pensato che la mia birra non poteva dunque che chiamarsi così».

«Ho iniziato – così ancora Ueli – con la produzione della Pacific, la mia birra bionda. Poi ho iniziato a sperimentare e ne sono nate altre sorti che però sono molto più particolari e pertanto anche più difficili da piazzare. Sono nate così la Saraceno, la Hamp, la Pale Ale, alla castagna e via di seguito. A ciò ho anche aggiunto la produzione di gelatina di birra e qualche altro prodotto di nicchia. Attualmente produco birra circa una volta a settimana e riesco a piazzare tra Valposchiavo e Engadina più o meno tutta la mia produzione».

Dopo l'istruttiva e interessante visita guidata agli impianti di produzione, i presenti si sono potuti concedere un momento di relax in stile bavarese.