

La voglia di fare di Francesca ex infermiera e del marito Antonio Piroddi diplomato Ipsia

# Tutto cominciò per amore: oggi birra Lara parte da Tertenia verso i mercati nazionali

FRANCESCA LAI

Voleva preparare la birra artigianale “perché piace tanto a mio marito”. E un gesto d’amore diventa business. Avviene in Ogliastra, una delle province più belle d’Italia, con tante storie e tradizioni, col turismo e l’agroalimentare del quale si potrebbe vivere, se solo ci fossero più competenze. Sì, il birrifico artigianale nato per amore sta vivendo un periodo felice. È la bella e dolce storia del micro birrifico Lara in via Gennargentu a Tertenia. L’azienda agricola nasce nel 1999 dall’idea di **Francesca Lara**, infermiera professionale (41 anni) e di suo marito **Gianni Piroddi** (43 anni) diploma di perito tecnico all’Ipsia di Perdasdefogu. Francesca fa la sua prima birra ed è un successo. Non solo per il giudizio del marito, ma di tanti degustatori. Meglio lasciare il lavoro all’ospedale di Lanusei e dedicarsi alla famiglia “a tutta birra”. Un hobby: nascono due nuovi birrai e oggi la ditta individuale ha due collaboratori).

Nel 1999 si inizia a studiare la scelta della materia prima e della composizione della birra. Viene avviata, in via sperimentale la prima produzione e dieci anni dopo si producono circa mille litri di birra. Il cereale utilizzato principalmente è l’orzo, coltivato in proprio nella località San Giorgio a Tertenia. Ora si pensa di rilevare quattro ettari da coltivare ad orzo nei territori della Marmilla, forse con un clima più favorevole. Nel 2013 si passa a una produzione di 64000 litri di birra e il birrifico ottiene nello stesso anno un importante riconoscimento: l’Oscar Green per l’innovazione in agricoltura.

L’azienda agricola si avvale dei finanziamenti del ministero delle politiche agricole e collabora con l’università di Sassari, in particolare con la facoltà di Agraria con la professoressa **Marilena Budroni**. La birra che qui viene prodotta secondo la tradizione fiamminga è di diverso tipo, si va dalla gradazione minima di 4,5 gradi a un massimo di 9 gradi. Attualmente vengono prodotti otto tipi di birra diversi: “Piculina”, “Moretta”, “Affumiada”, “Sennora”, i nomi di queste birre si richiamano alle quattro sorelle Lara, questi invece i nomi delle birre classiche “W 16-71”, “Tzar”, “Rubja”, e la birra bianca “del Senatore” alle quali si andrà ad aggiungere, a fine giugno, la produzione della birra “Eja” bionda e rossa;



Gianni Piroddi e Francesca Lara

con il lancio della nuova birra si prevede l’introduzione di altri due formati oltre a quello ora utilizzato da 50 centilitri, infatti, si andranno ad aggiungere: il classico formato da 33cl e quello da 75 cl.

La birra Lara ha una gasatura derivata dai lieviti, questo significa che il prodotto non è addizionato con CO2, ha una gasatura naturale, e l’alta fermentazione garantisce profumi e aromi che ben la discostano dalle birre a bassa fermentazione. I macchinari utilizzati nel birrifico come l’imbottigliatrice - trecento bottiglie all’ora- l’etichettatrice e la tappatrice sono state costruite da Gianni Piroddi, grazie alla sua esperienza di saldatore, e soprattutto per ovviare ai prezzi proibitivi, dei macchinari necessari, sul mercato. La birra si vende a trenta giorni dalla produzione e la scadenza è stimata in circa un anno.

Il cereale principale viene maltato in Inghilterra, i maltifici presenti in Italia sono sempre pieni e si rischierebbe di ritardare le consegne. Un sogno dei due birrai sarebbe quello di ampliare l’attività, riuscendo ad aprire anche una mini-malateria. Le idee non mancano ai due compagni nella vita e in affari insomma, e neanche il coraggio. L’aver lasciato un lavoro sicuro per seguire una passione è sintomo sicuramente di una grande fiducia in se stessi ma anche di amore per il rischio, e hanno rischiato bene

i due coniugi, che con la loro azienda hanno conquistato anche il mercato estero. Il commercio della birra viene effettuato da agenti e distributori, e i coniugi raccontano che la birra artigianale sta vivendo un periodo molto favorevole, riuscendo dunque a trarre buoni profitti dal commercio di questo prodotto nonostante la crisi soprattutto nel sud Italia faccia sentire ancora stretta la sua morsa. Il 50 per cento della produzione viene assorbito in Sardegna, il restante nel “continente”, ma una fetta è di mercato l’hanno accaparrata negli Stati Uniti, in California nello specifico, in Svezia e in Francia. Il prezzo della birra artigianale è più alto rispetto alle birre classiche presenti in commercio, questo perché vi è maggior cura nella ricerca. Piroddi pensa che sia proprio su quest’ultima che si debba puntare per essere efficienti e competitivi, e ciò significherebbe innovarsi e rinnovarsi per vivere in una terra votata all’agricoltura. Nell’azienda si possono anche effettuare delle visite guidate, nel tour del birrifico vengono mostrate tutte le fasi della preparazione della bevanda, dalla materia prima alla fermentazione. Il tutto si conclude con la degustazione finale della bionda per antonomasia, e a scelta anche della rossa e della bianca a seconda dei gusti. Rigorosamente fresca, per dissetare i palati nella calura estiva.