



## Birra Amarcord, la Storia

**Birra Amarcord nasce nel 1997 a Rimini** da, quasi come nella celebre canzone, alcuni amici al bar che volevano cambiare il mondo (della birra italiana).

**Birra Amarcord nasce da un territorio e in un territorio, la Romagna.** Nasce da un **sogno iniziato 20 anni fa** ed oggi **diventato reale**. Nasce da una **passione costante ed instancabile**. Birra Amarcord è diventata in seguito anche "una storia di famiglia", poiché due generazioni di Bagli portano avanti questo sogno con dedizione, grazie a grandi materie prime ma soprattutto grazie alle persone che con loro, ogni giorno, lavorano per creare prodotti unici. Fare una buona birra non è per niente semplice. Hanno un ruolo molto importante anche la tecnologia, la cura per ogni singolo dettaglio nelle diverse fasi del processo produttivo e nel rispetto assoluto e irrinunciabile per i tempi necessari ad arrivare al prodotto che trovate nel bicchiere. In Birra Amarcord abbiamo la necessaria testardaggine per non rinunciare a nessuno di questi elementi e trattiamo gli ingredienti stessi con tutta la cura che essi meritano.

**Amarcord, quarto premio Oscar nella carriera di Fellini, è la pellicola che meglio rappresenta l'universo di valori del Maestro.** È la traduzione dialettale romagnola di "io mi ricordo", un suono che sembra quasi una poesia e che lascia intendere quella sottile nostalgia per un tempo più vero e autentico. **Nel nome del birrifico dunque, c'è al contempo l'omaggio all'artista Fellini, alle terra di Romagna e al significato di quell'unica parola, Amarcord, che racchiude un insieme di valori e una vera e propria filosofia.** Un nome che, pur legato in modo indissolubile ad una specifica realtà, è tuttavia comprensibile da tutti. E condivisibile da tutti.

## Birra Amarcord e le materie prime

La birra Amarcord è un **prodotto naturale, senza additivi**, la cui qualità dipende in primo luogo dalle materie prime che si utilizzano. In Birra Amarcord l'attenzione e la cura per questo aspetto fondamentale è portata al massimo livello e la stessa sede del birrifico è stata scelta in funzione della qualità **dell'acqua**, rappresentando l'acqua circa il 90-95% della birra stessa. In Birra Amarcord usiamo pura acqua di una sorgente che si trova ai piedi del Monte Nerone che ci garantisce una grande flessibilità nel produrre i diversi stili di birra che creiamo.

Se **acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito** sono i **quattro "cardini"** sui quali poggia una buona birra, non è detto che a questi non se ne possano aggiungere altri che arricchiscono o, meglio, rendono ancora più unica la birra che si vuole fare. La gamma degli **"altri ingredienti"** a disposizione è molto ampia e continua a crescere assecondando la ricerca e la creatività del birraio. **Frutta, spezie, miele, radici** come la liquirizia, bacche come quelle del caffè sono i colori di una tavolozza che aspettano solo l'estro del pittore. È questo il lato lasciato maggiormente alla libertà dell'artefice che tuttavia deve compensare la sua fantasia con la riuscita di una birra che sia ovviamente piacevole e armonica. Le creazioni di Birra Amarcord in questo senso sono sempre il risultato di un **lungo processo fatto di sperimentazioni** e di tentativi ma i risultati, sono sempre sorprendenti.

## Birra Amarcord e l'ecologia

L'attenzione per l'impatto ambientale causato da un'attività produttiva è sempre stata al centro della filosofia di Birra Amarcord ed un impegno concreto fin dal primo giorno. Il birrifico ha infatti un **basso consumo di energia elettrica da fonti convenzionali** grazie all'installazione di un impianto fotovoltaico a zero emissioni che garantisce l'efficienza di tutto il sistema, inclusi i carrelli elevatori che si usano in azienda. Per quanto riguarda l'acqua, la **capacità di depurazione** dell'impianto che tratta le "acque usate" è nettamente superiore alle esigenze del birrifico stesso, proprio per garantire il massimo rispetto per l'ambiente e la natura nella quale abbiamo la fortuna di lavorare. **Gli scarti del malto d'orzo, ovvero le cosiddette trebbie, sono ancora ricchi di elementi nutritivi ideali per il bestiame e pertanto sono conferiti come mangime a un'azienda zootecnica locale.** Utilizziamo inoltre **cartoni per l'imballaggio 100% riciclabili**, stampati con inchiostri ad acqua e incollati con colle a base di amido di mais. Infine, **per le nostre bottiglie usiamo solo vetro marrone scuro riciclabile al 100%.**

## Birra Amarcord, collaborazioni e l'arte

Esistono luoghi che non sono definibili solo in senso geografico. Rimini è uno di questi. Rimini è ovviamente spiagge e mare, la capitale storica della movida e del divertimento estivo, ma è anche una città con una storia millenaria, iniziata come colonia romana nel 268 a.C., ricca di monumenti e di lasciti delle varie generazioni che si sono succedute. Dall'Arco di Augusto e dal ponte di Tiberio alla fontana della Pigna e al palazzo dell'Arengo. Ma Rimini non è, ancora, solo questo. Rimini è un luogo dell'anima e lo è soprattutto **dell'anima felliniana** che Federico Fellini portò sempre nel suo cuore, ritornando spesso a Rimini, raccontandola, idealizzandola, trasmutandola nei suoi capolavori. La Rimini di **Federico Fellini** è dunque, prima di tutto, un'idea, un sentimento, un moto dell'anima. Scanzonato e dissacrante nei **Vitelloni**, dolce e nostalgico in Amarcord. A entrambe le due Rimini, a quella "fisica" della geografia e della storia e a quella valoriale di Fellini attinge lo spirito di Birra Amarcord, in un legame che quindi non è un semplice attaccamento al territorio, che tuttavia resta uno dei nostri pilastri, ma anche **una sorta di "visione del mondo" dove a contare sono ancora le persone, la genuinità e la sincerità, il desiderio di stare insieme e condividere.**

Lo spirito di Fellini, che alcuni fondatori di Birra Amarcord incontrarono da ragazzini proprio quando lui con **Tonino Guerra** lavorava alla scrittura di Amarcord, sembra aleggiare e permeare tutti i successivi incontri con i diversi artisti che costellano l'avventura del birrifico.

Dallo stesso **Tonino Guerra a Milton Glaser, da Garrett Oliver a Robert Niccoli e a Eron.**

Se il **cuore di Birra Amarcord pulsa in Romagna, il suo sguardo si allarga ad abbracciare il mondo.** Del resto la birra è da un lato tecnica e creatività, ma dall'altro **condivisione e confronto.** Ecco perché; ci è sempre piaciuto pensare ad alcune birre come al frutto di un incontro tra menti creative. O, più semplicemente, tra birrai che amano fare il loro mestiere in modo viscerale. I loro percorsi possono essere differenti e anche le loro visioni birrarie, ma da queste **collaborazioni** possono nascere dei prodotti d'eccellenza. E anche delle **belle amicizie.**

Come quella con Oliver Garrett, uno dei personaggi più iconici della rivoluzione birraria partita negli Stati Uniti verso la metà degli Anni Settanta e Brewmaster della Brooklyn Brewery dal 1994.

La **Riserva Speciale** nasce dall'incontro tra **Garrett e Tonino Guerra**, grazie al trait d'union rappresentato proprio dal team di Birra Amarcord. I due parlano di tutto e si capiscono al volo. Ed è quello il momento in cui l'americano decide di creare una birra dedicata a Tonino, che racconti allo stesso tempo la sua anima sognatrice e il suo legame con il territorio. "E che sia leggermente 'acidina' come certe battute di Tonino", sono le parole di Garrett.

**Oliver Vesseloh e la Doppelbock A.** Biersommelier campione del mondo, titolare e mastro birraio del rinomato birrifico tedesco "KreativBrauerei", e Davide Bigucci, proprietario ed enologo della rinomata azienda vitivinicola riminese **Podere Vecciano**, si incontrano nella creazione di un prodotto unico nel suo genere, la **Doppelbock A** dove Vesseloh ha messo a disposizione le sue indiscutibili conoscenze dell'antica tradizione birraria tedesca e Bigucci il suo altrettanto indiscutibile "saper fare" nel campo enologico. E, nello specifico, le preziose botti in rovere nelle quali la birra evolve e matura per diversi mesi.

Un incontro di competenze e di passioni, una "fusione" di percorsi diversi per dare vita a qualcosa di innovativo e originale.

**Milton Glaser e le birre AMA.** Classe 1929, è oggi uno dei designer di maggior fama internazionale con mostre personali al Moma e al Centro Pompidou di Parigi, è stato letteralmente ricoperto di premi e riconoscimenti e i suoi lavori si contano a centinaia. Glaser ha un trascorso italiano importante, iniziato quando si trovò a studiare a Bologna sotto la guida del grande pittore Giorgio Morandi e proseguito con la realizzazione di uno dei manifesti del turismo che la città di Rimini commissiona ogni anno ad un artista diverso. Complice l'altrettanto newyorchese Garrett Oliver, il team di Birra Amarcord andò a trovare Glaser a Manhattan. Garrett al tempo aveva già l'idea di creare con noi una linea di birre dedicata alla ristorazione. Era il suo chiodo fisso. Glaser, da parte sua, fu felice di poter "tornare" a Rimini in qualche modo e giocò sulla parola Amarcord e sull'amore che provava per la città ed il territorio circostante. In questo modo **nascono le birre AMA.**

#### **Eron e le Limited Edition.**

Il nome di Eron oggi è uno tra i più affermati nell'arte italiana, ma non è sempre stato così. Nato a Rimini, nel 1973, Eron dà inizialmente sfogo al suo indiscutibile talento dipingendo con vernice spray un numero imprecisato di vagoni ferroviari. Potrebbe essere uno dei tanti graffitari in circolazione ormai in tutto il mondo ma il ragazzo, quando prende in mano la prima bomboletta ha appena quindici anni, non è "uno dei tanti". È addirittura uno dei pochissimi streetwriter a lavorare in una chiesa, con il suo trompe-l'œil che arricchisce il soffitto della chiesa San Martino in Riparotta a Rimini, affresca circa duecento metri del muro di cinta del porto cittadino, espone al Museo d'arte di Ravenna, alla Biennale di Venezia ed è invitato all'Istituto di Cultura Italiana di New York. La rivista Aelle Magazine lo elegge a miglior streetwriter italiano e riceve inoltre il Premio Arte Mondadori e il Terna Prize al Chelsea Art Museum di New York.

Una carriera folgorante, che ha incrociato a più riprese la strada di Birra Amarcord ed è dunque logico che, quando Birra Amarcord pensa a delle edizioni a tiratura limitata di Gradisca, Midòna, Volpina e Tabachéra pensi proprio a lui per la realizzazione delle etichette speciali.

È un fil rouge che prosegue dopo gli incontri, l'amicizia e le collaborazioni con Robert Niccoli, con Tonino Guerra e con Milton Glaser. Ed **è la dimostrazione che per Birra Amarcord qualcosa di buono deve per forza accompagnarsi a qualcosa di bello.**