



Birra Amarcord, dal 1997 la birra di Rimini

Ambiente, arte e tecnologia. Sono le parole che ritroviamo più spesso andando alla scoperta della filosofia di Birra Amarcord, l'azienda produttrice di birra della famiglia Bagli di Rimini. Oggi i titolari sono Elena ed Andrea, due giovani che hanno scelto di portare avanti il sogno di famiglia e fare della Birra Amarcord la birra della Romagna, conosciuta e amata nel mondo. Birra Amarcord nasce nel 1997 da un territorio e in un territorio, la Romagna. Nasce da una passione costante ed instancabile. Birra Amarcord è diventata in seguito anche "una storia di famiglia", perché da due generazioni, prima con Roberto Bagli e oggi con i figli Elena ed Andrea, è la realizzazione di un sogno.

Birra Amarcord, il nome

Amarcord è un nome che subito ci porta ad atmosfere felliniane, ma "amarcord" è anche una parola dialettale che ha un significato ben preciso: io ricordo. E dal 1997 è anche il nome di una Birra. Con il film Amarcord, Federico Fellini ha vinto il suo quarto Oscar ed è sicuramente la pellicola che meglio rappresenta l'universo di valori del Maestro. Ma per Birra Amarcord questa parola oltre a riportare al cinema felliniano, vuole richiamare la traduzione dialettale romagnola di "io mi ricordo", ma senza nostalgia, semplicemente una parola che ha il gusto della poesia. Con questo nome Birra Amarcord ha voluto omaggiare l'artista Fellini, ma soprattutto la terra di Romagna.

Birra Amarcord, il birrificio e l'amore per l'ambiente

Birra Amarcord nasce a Rimini, gestita da una famiglia romagnola. Birra Amarcord realizza un prodotto naturale, senza additivi, la cui qualità dipende in primo luogo dalle materie prime che si utilizzano. L'acqua rappresenta il 90 per cento della birra stessa, per questo Birra Amarcord ha scelto il luogo di produzione partendo dalla qualità dell'acqua; per questo si è scelto di utilizzare acqua pura di una sorgente. L'attenzione per l'ambiente è fondamentale per questa azienda. Inoltre, per garantire il massimo rispetto per la natura, la capacità di depurazione dell'impianto che tratta le "acque usate", è nettamente superiore alle esigenze della produzione di birra.

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 birrificio ha infatti un basso consumo di energia elettrica proveniente 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 utilizzano in birrificio. 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. Vengono inoltre utilizzati cartoni per l'imballaggio 100% riciclabili, stampati con inchiostri ad acqua e incollati con colle a base di amido di mais. Infine, le bottiglie delle birre Amarcord sono di vetro marrone scuro riciclabile al 100%.

Birra Amarcord, l'arte

Nella Birra Amarcord "scorre" anche l'arte. Infatti fanno parte del Dna Amarcord l'attenzione all'arte, alla cultura, al bello. Ma anche lo sguardo verso il mondo è una prerogativa del birrificio. Se da una parte troviamo nello spirito aziendale un forte radicamento al territorio e all'identità romagnola, dall'altra si può notare come a Birra Amarcord sia congeniale allargare lo sguardo e cercare alchimie nuove. Come l'incontro tra Tonino Guerra, il poeta sceneggiatore e artista di Santarcangelo e Oliver Garrett, uno dei personaggi più iconici della rivoluzione birraria negli Stati Uniti. Dopo l'incontro tra i due, Garrett ha creato per Birra Amarcord la ricetta della Riserva Speciale, una birra dedicata a Guerra, il quale ne ha disegnato invece l'etichetta.

Birra Amarcord, la tecnologia e l'innovazione

Birra Amarcord ha molto a cuore la qualità del prodotto e c'è una forte ricerca per arrivare a produrre una birra sempre di qualità, come lo sono le materie prime impiegate. Ecco perché al Birrificio Amarcord si investe anche sulle persone preparate con alte competenze tecnologiche come Andrea Pausler, mastro birraio laureatosi ad Udine. Le creazioni di Birra Amarcord sono sempre il risultato di studio e ricerche con risultati sorprendenti. Per Birra Amarcord infatti ha un ruolo molto importante la cura per ogni singolo dettaglio nelle diverse fasi del processo produttivo e nel rispetto assoluto e irrinunciabile per i tempi necessari ad arrivare ad un prodotto veramente speciale, fatto con la testa, il cuore e le mani.

BIRRA AMARCORD S.p.A.

Via Flaminia, 171 - 47900 - Rimini (RN)

C.F./P.Iva 03757570407 | Tel. +39 0722.989860 - Fax +39 0722.986581

www.birraamarcord.it | info@amarcord.it | birraamarcord@pec.it

Birrificio - Località Pian di Molino - Zona Artigianale "La Casella" - 61042 Apecchio (PU)