

Argomento: Agroalimentare

 Link originale: <https://pdf.extrapola.com/angqv/4738581.main.png>

LA NUOVA Nuova Sardegna

Venerdì 12 Maggio 2023 25

BUON GUSTO

Un progetto nato grazie a un bando di Sardegna Ricerche che porta avanti il recupero del birrifico storico di Santa Giusta nato nel 1962 e riavviato nel 2021: «Siamo riusciti a fare un prodotto con caratteristiche particolari senza perdere le qualità che l'unicità che ci contraddistingue»



Puddu lancia la birra inclusiva

Nasce PerMè: 1,6 gradi e senza glutine

di Roberto Sanna

Bassa gradazione alcolica, senza glutine, carbonazione lieve e un'etichetta che grazie all'ausilio del sistema di scrittura in braille, è fruibile dagli ipovedenti. Il birrifico Puddu di Oristano lancia PerMè, un prodotto che vuole essere di qualità, innovativo e anche inclusivo. «Per me, per tutti» è infatti il claim col quale la nuova birra è stata presentata e lanciata nei giorni scorsi: PerMè si presenta adatta a tutti in quanto ha, appunto, pochissimo alcol, è senza glutine, ha bassissima carbonazione.

Tutto nasce grazie a un bando di Sardegna Ricerche, spiegano dall'azienda, dedicato all'innovazione produttiva per i birrifici artigianali. Mauro Fanari, Fabio Porcu e Giuseppe Carrus, soci di Birra Puddu, credono subito nel progetto di un prodotto che «vuole mantenere il carattere e l'unicità di una birra artigianale e

quindi non filtrata, non pastorizzata e prodotta senza nessun additivo chimico o di sintesi – spiegano i titolari del birrifico Puddu –, prodotta col solo utilizzo di ingredienti classici ovvero acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito, ma adatta a tante persone che per diversi motivi non possono godere della piacevolezza di una birra artigianale. Quali sono le caratteristiche? Prima di tutto la gradazione alcolica. La PerMè ha soli 1,6 gradi alcolici, un valore bassissimo se si pensa che non è stato attuato alcun processo di dealcolizzazione. Poi ha la certificazione «Senza Glutine», per cui è adatta a celiaci o intolleranti al glutine. In più ha una carbonazione lieve, che la rende idonea a chi soffre di diverse malattie, a partire dalla sclerosi multipla».

La PerMè va ad arricchire la gamma delle birre prodotte dall'azienda dal 2021, anno in cui il birrifico è nato, o meglio è rinato, visto che il progetto si basa sul recupero di un marchio fondato nel 1962 e che ha



operato per diversi anni nell'oristanese e in tutta l'isola. Un progetto che si traduce anche in un costante lavoro alla ricerca della qualità e del gusto, caratteristiche alle quali anche l'ultima nata non rinuncerà: «La base di partenza è una birra di stile britannico – dice

Mauro Fanari, uno dei soci e mastro birraio – una bitter leggera, ma con una certa aromaticità. Abbiamo usato malto inglese Maris Otter Crystal, il luppolo Mosaic e il lievito British. Una vera birra artigianale, a tutti gli effetti, col carattere che ricerchiamo in tutte le bir-

re che produciamo. Siamo felici di esser riusciti ad arrivare a certe caratteristiche, senza venire meno all'unicità e all'artigianalità che sono e saranno sempre i nostri tratti distintivi». L'uscita della nuova birra segna anche un nuovo passaggio nel recupero di una avventura imprenditoriale cominciata nel 1962 a Santa Giusta: «Abbiamo scelto di ereditare questa storia – racconta – nata in un piccolo borgo medievale della Sardegna sud-occidentale. Il si trovava infatti l'impianto del piccolo birrifico rimasto nel cuore degli appassionati sardi, lo stesso dal quale siamo ripartiti per un nuovo marchio sardo di carattere. Oggi l'impianto è completamente manuale, composto da una sala cottura a due tini, con una capacità produttiva di 1000 litri per cotta. Una struttura dove tutte le fasi della produzione vengono seguite con cura dai birrai, per garantire la massima qualità del prodotto e un prodotto che realmente può dirsi artigianale».



L'etichetta della nuova birra Puddu lanciata nei giorni scorsi e a destra la bottiglia

<p>Il mese delle... Mamme! Pacchetto base MP da 89€ pp</p>	<p>Week-end di Maggio Pacchetto base da 119€</p>	<p>Estermo... Relax Pacchetto base MP + trattamento da 93€ pp</p>	<p>Amore e Benessere Pacchetto di Coppia da 277€</p>	<p>Lungo Week-end Pacchetto base da 209€ pp</p>	<p>Maggio... romantico Pacchetto base MP da 98€ pp</p>
--	--	---	--	---	--

Sardegna
 GRAND HOTEL TERME
 THERMAE YPSITANAE

www.termesardegna.it - tel. 0783 605016

Un progetto nato grazie a un bando di Sardegna Ricerche che porta avanti il recupero del birrifico storico di Santa Giusta nato nel 1962 e riavviato nel 2021: «Siamo riusciti a fare un prodotto con caratteristiche particolari senza perdere le qualità che l'unicità che ci contraddistinguono»

Puddu lancia la birra inclusiva

ROBERTO SANNA

assa gradazione alcolica, senza glutine, carbonazione lieve e un'etichetta l'etichetta, che grazie all'ausilio del sistema di scrittura in braille, è fruibile dagli ipovedenti. Il birrifico Puddu di Oristano lancia PerMé, un prodotto che vuole essere di qualità, innovativo e anche inclusivo. "Per me, per tutti" è infatti il claim col quale la nuova birra è stata presentata e lanciata nei giorni scorsi: PerMé si presenta adatta a tutti in quanto ha, appunto, pochissimo alcol, è senza glutine, ha bassissima carbonazione. Tutto nasce grazie a un bando di Sardegna Ricerche, spiegato dall'azienda, dedicato all'innovazione produttiva per i birrifici artigianali. Mauro Fanari, Fabio Porcu e Giuseppe Carrus, soci di Birra Puddu, credono subito nel progetto di un prodotto che «vuole mantenere il carattere e l'unicità di una birra artigianale e quindi non filtrata, non pastorizzata e prodotta senza nessun additivo chimico o di sintesi - spiegano i titolari del birrifico Puddu -, prodotta col solo utilizzo di ingredienti classici ovvero acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito, ma adatta a tante persone che per diversi motivi non possono godere della piacevolezza di una birra artigianale. Quali sono le caratteristiche? Prima di tutto la gradazione alcolica. La PerMé ha soli 1.6 gradi alcolici, un valore bassissimo se si pensa che non è stato attuato alcun processo di dealcolizzazione. Poi ha la certificazione "Senza Glutine", per cui è adatta a celiaci o intolleranti al glutine. In più

ha una carbonazione lieve, che la rende idonea a chi soffre di diverse malattie, a partire dalla sclerosi multipla». La PerMé va ad arricchire la gamma delle birre prodotte dall'azienda dal 2021, anno in cui il birrifico è nato, o meglio è rinato, visto che il progetto si basa sul recupero di un marchio fondato nel 1962 e che ha operato per diversi anni nell'oristanese e in tutta l'isola. Un progetto che si traduce anche in un costante lavoro alla ricerca della qualità e del gusto, caratteristiche alle quali anche l'ultima nata non rinuncerà: «La base di partenza è una birra di stile britannico - dice Mauro Fanari, uno dei soci e mastro birraio - una bitter leggera, ma con una certa aromaticità. Abbiamo usato malto inglese Maris Otter Crystal, il luppolo Mosaic e il lievito British. Una vera birra artigianale, a tutti gli effetti, col carattere che ricerchiamo in tutte le birre che produciamo. Siamo felici di esser riusciti ad arrivare a certe caratteristiche, senza venire meno all'unicità e all'artigianalità che sono e saranno sempre i nostri tratti distintivi». L'uscita della nuova birra segna anche un nuovo passaggio nel recupero di una avventura imprenditoriale cominciata nel 1962 a Santa Giusta: «Abbiamo scelto di ereditare questa storia - racconta - nata in un piccolo borgo medievale della Sardegna sud-occidentale: lì si trovava infatti l'impianto del piccolo birrifico rimasto nel cuore degli appassionati sardi, lo stesso dal quale siamo ripartiti per un nuovo marchio sardo di

carattere. Oggi l'impianto è completamente manuale, composto da una sala cottura a due tini, con una capacità produttiva di 1000 litri per cotta. Una struttura dove tutte le fasi della

produzione vengono seguite con cura dai birrai, per garantire la massima qualità del prodotto e un prodotto che realmente può dirsi artigianale».