

LA BIRRA PIÙ BUONA DEL MONDO

Il Birrificio del Ducato è il produttore italiano più premiato all'estero. E anche i tedeschi si sono arresi all'evidenza.



Manuel Piccoli (a sinistra) e Giovanni Campari (Credits Alberto Bevilacqua)

Gianluca Ferraris, 18 giugno 2014

Essere premiati dai tedeschi come **migliori produttori di birra** del mondo è un po' come vendere ghiaccio agli eschimesi. Eppure l'impresa è riuscita, non una ma molte volte, a due giovani parmensi, **Giovanni Campari e Manuel Piccoli**, fondatori del Birrificio Ducato.

La data chiave è il 2005 quando Giovanni, fresco di laurea in scienze alimentari, incontra Michele, esperto di logistica. Scoprono di avere una passione in comune, la **birra artigianale**, e decidono di provare a produrla in proprio. Affittano un capannone a Roncole, il paese natale di Giuseppe Verdi ("ci abbiamo messo un po' a convincere il proprietario, ci guardava come due pazzi") e lavorano da soli, come pazzi. Ma funziona: nel 2008 arrivano i primi riconoscimenti, destinati a moltiplicarsi nel corso degli anni così come le etichette. « "Non saremo mai un brand di massa" ammette Campari "ma in pochi anni siamo riusciti a passare da 300 a quasi 4 mila ettolitri, e da 110 mila euro a 2,5 milioni di fatturato, un terzo dei quali realizzati all'estero". Oltre a essere il produttore italiano più premiato al mondo, nonostante la crisi dei consumi alcolici, l'aumento delle accise e il mercato in piena bolla: "Quando siamo partiti noi, in Italia c'erano meno di 150 birrifici artigianali" ricorda Piccoli. "Oggi sono più di 700". Come si fa allora a vincere? "Abbinando gli strumenti più moderni, come l'attività sui social network e l'e-commerce, a una cura maniacale del prodotto" risponde Campari, che i suoi 12 dipendenti non chiamano mai "capo", bensì "mastro birraio". "Il luppolo che utilizziamo arriva da un paesino del Baden-Württemberg, Germania settentrionale, dove viene prodotto da oltre tre secoli. Vado lì personalmente a controllare le colture almeno un paio di volte l'anno. Poi mischio, sperimento, annuso, assaggio. Dentro la birra che produciamo qui ci sono il tempo, l'attesa, gli sbagli, il sole, la pioggia, l'entusiasmo, la storia, i sogni, i ricordi: l'amore".