



**CASCINA DON
GUANELLA**
SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE AGRICOLA



BIRRIFICIO AGRICOLO
**CASCINA DON
GUANELLA**
— VALMADRERA —



Bentrovati, mi chiamo Manolo Lia e sono il mastro birraio di Cascina don Guanella.

Vorrei presentarvi il nostro progetto di agricoltura sociale, che ha sede operativa in Valmadrera (LC) e deriva dall'esperienza e dalla storia dell'Opera Don Guanella e, in particolare, della comunità educativa di Lecco che ospita minori affidati, accomunati dall'elevato rischio di esclusione sociale presente futura.

La finalità sociale di Cascina don Guanella consiste proprio nello sviluppare un luogo dove praticare agricoltura sociale per l'accoglienza, la cura, la formazione e l'inserimento lavorativo di questi giovani con poche risorse.

Un altro elemento che caratterizza il nostro progetto riguarda la sostenibilità ambientale, promossa per mezzo di un'agricoltura naturale e circolare, fondata su un limitato uso di mezzi meccanici e votata alla valorizzazione della biodiversità e delle tradizioni.

Cascina don Guanella dispone di una grande varietà di filiere che conducono dalla produzione delle materie prime, passando per la trasformazione dei prodotti fino ad arrivare ai buoni cibi presentati nell'agriturismo. Tra queste, vorremmo sottoporre alla Vostra attenzione la filiera della birra artigianale ed agricola.

Il birrificio di Cascina don Guanella nasce nel 2021, quando abbiamo portato a regime un primo impianto, dalla capacità di 250 lt a cotta e 1.200 lt. di cantina.

Parallelamente, abbiamo avviato il processo di coltivazione (a km 0) di orzo agricolo distico, che arriva a maturazione e raccolto nel 2021. Del 2022, invece, è il primo raccolto di luppolo (Cascade, Centennial e Chinoox), anch'esso coltivato in Cascina.

L'acqua è della nostra fonte che preleviamo ad una profondità di 80 metri.

A seguito delle prime esperienze, ci dotiamo di un nuovo impianto, più capiente e performante, che raddoppia la capacità produttiva e quadruplica quella di cantina.

Ciascuno dei nostri prodotti è il risultato del connubio fra la passione e la determinazione a voler sviluppare prodotti di qualità e le finalità socio-ambientali che costituiscono le fondamenta del nostro progetto.



AGRICOLA – è la terra che ci dona profumi e sapori...

birra chiara ad alta fermentazione tipo american pale ale di 4.5% Alcool - Malto d'**orzo**, malto di **frumento**, luppolo, luppolo agricolo tipo cascade, acqua, lievito

AMARO - intensità



AROMA - intensità



BLANCHE – è un fiore che dona gioia allo spirito...

birra bianca ad alta fermentazione tipo blanche di 5,2% Alcool aromatizzata con buccia di bergamotto e fiori di mandorlo della cascina - Malto d'**orzo**, malto di **frumento**, fiocchi di **frumento**, fiocchi di **avena**, luppolo, acqua, lievito, scorza di bergamotto, fiori di **mandorlo**, camomilla.

AMARO - intensità



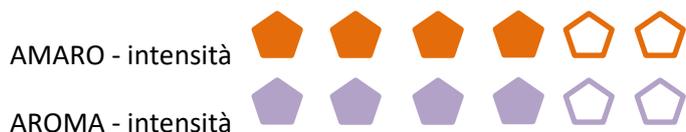
AROMA - intensità





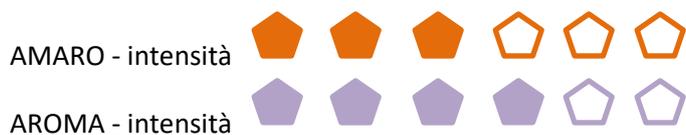
CODA DI VOLPE – *è la presenza che dà senso alla terra...*

birra ambrata ad alta fermentazione tipo Red IPA di 6,4% Alcool - Malto d'**orzo**, malto di **frumento**, luppolo, luppolo agricolo tipo cascade, centennial, chinoox, acqua, lievito



BOCK – *è la luna che rende piena la bevuta...*

birra ambrata a bassa fermentazione tipo bock di 6,5% Alcool - Malto d'**orzo**, luppolo, luppolo agricolo tipo chinoox, acqua, lievito.



Fiduciosi di poter approfondire la reciproca conoscenza, saremmo lieti di ricevere una vostra visita presso le nostre strutture, affacciate sul Lario orientale in un contesto ambientale davvero fortunato e apprezzato dai nostri visitatori.

Manolo

Info:

3347009829

barabina@guanelliani.it

www.cascinadonguanella.it

<https://www.facebook.com/cascinadonguanella/>

https://www.instagram.com/cascina_don_guanella/