

Birra Terra di Lavoro: una birra che parla del sud

scritto da Adriana Siciliano | 23/11/2017



In un territorio ricco di storia e tradizioni popolari, nel 2012 è nata una birra che si è posta una sfida ma anche una missione: regalare emozioni fin dal primo sorso.

Ormai è vicina la Terra di Lavoro,
qualche branco di bufale, qualche
mucchio di case tra piante di pomodoro,
èdere e povere palanche.

Ogni tanto un fiumicello, a pelo
del terreno, appare tra le branche
degli olmi carichi di viti, nero
come uno scolo. Dentro, nel treno
che corre mezzo vuoto, il gelo”.

(Pier Palo Pasolini, La terra di Lavoro, in Le ceneri di Gramsci, Garzanti 1957).

In una zona un tempo provincia e culla del Regno delle Due Sicilie, esistono tante piccole e medie realtà imprenditoriali portavoci di un passato da reinterpretare e vivere. Qui, esattamente nel comune di Roccasecca (FR), nel 2012 **Roberto Minicillo** decide di dare vita al **Birrificio Terra di Lavoro**, con lo scopo di creare ed offrire un prodotto artigianale di eccellenza, ma che riesca ad infondere grandi emozioni.

Birra Terra di Lavoro: 4 varietà, una sola anima artigianale

Tra le prime “creazioni”, la birra “**Saison**” realizzata in collaborazione con una azienda biologica di **grano Duilio**, cultivar rustica e tipica del sud Italia. Ispirata allo stile Saison belga, quella della realtà frosinate ha un bel colore dorato, un gusto di agrumi, note balsamiche decise e si abbina perfettamente ad [antipasti](#), pesce crudo e formaggi.

...m’hai provocato!...La **American Pale Ale**, ha uno stile spinto, provocatorio tipico americano. Ottenuta con il metodo Dry Hopping, ovvero luppolatura a freddo prima dell’imbottigliamento, ha un colore ambrato con riflessi ramati. Il suo matrimonio perfetto è con pietanze grasse e speziate.

...ricordi fumé...è la **Chesternut Ale**, le sue note affumicate evocano ricordi di una cucina tipica di tempi passati, quando il focolare era simbolo di unione familiare e tradizioni culinarie. Prodotta con **castagne affumicate di Montella** (AV), è una birra ambrata, ottima con funghi, asparagi, pizza e salumi speziati.

...senza pensieri...la **German Ale**, bionda, leggera dallo stile tedesco Kolsch. Ha un gusto equilibrato, con profumi di fiori gialli e frutti. Ottima con aperitivi, carni bianche, pizza.

Birrificio Terra Di Lavoro
Via Roma 98 - Roccasecca (FR)
www.birraterradilavoro.it