

Collesi, tutto il fascino della birra artigianale Made in Marche

scritto da Malinda Sassu | 25/05/2020



Nasce ad Apecchio, nella provincia di Pesaro Urbino, l'artigianale italiana più premiata al mondo. In pochi anni il microbirrificio di Giuseppe Collesi ha saputo conquistare il mercato italiano ed estero con otto tipologie di birra che nascono da un sapiente mix di ingredienti: la natura, le antiche ricette dei monaci belgi e un pizzico di follia e passione

Come nella produzione del vino, anche la storia del mondo brassicolo italiano ha i suoi eroi intraprendenti e creativi, sperimentatori e pionieri appassionati di un settore che, in breve tempo, ha portato il **fenomeno della birra artigianale italiana** a livelli di eccellenza mondiale. Non suoni, quindi, così strano che in un paese come il nostro, dalla radicata cultura enoica, partisse un

fermento (è il caso di dirlo) sempre in bilico tra innovazione e tendenza e che le birre artigianali più premiate al mondo vengano da un'area incontaminata ricca di tradizioni e materie prime: **Apecchio**, un piccolo borgo medioevale ad alta quota nella provincia di **Pesaro Urbino**, incastonato in un autentico scrigno di eccellenze naturali come l'Appennino marchigiano.

Parte da qui l'idea e la storia vincente della **Fabbrica della Birra Tenute Collesi**, un marchio tutto italiano che ha saputo coniugare metodi artigianali a ricette innovative e alternative; **dalla distillazione di grappe alla produzione di birre** di ottima qualità, il passo è stato breve e vincente per fare il giro del mondo e parlare di passione Made in Italy, anzi, Made in Marche. Il segreto? Il territorio e le sue materie prime.

La storia di un successo meritato

Giuseppe Collesi, figlio di un abile distillatore, è uno di quei personaggi che staresti ad ascoltare per ore. Passione da vendere e spirito manageriale per chi nasce informatico e si ritrova, con follia ed incoscienza secondo gli amici, a gestire un'autentica **bomboniera brassicola a emissioni zero e interamente ecosostenibile**, partendo da ingredienti semplici e a chilometro zero, visto che tale realtà è uno di quei rari casi di microbirrifici nati da un'azienda agricola a ciclo completo.

Dall'incontro nato per caso con il mastro birraio belga **Marc Knops** nel 2007 ai mercati italiani ed esteri, Giappone, Stati Uniti, Australia, Francia e Inghilterra su tutti, il successo è arrivato presto. Oltre 150 le medaglie collezionate in soli 10 anni nelle più importanti manifestazioni del settore, in una lunga sfilza che va dal **World Beer Awards** (dove nel 2018 ha ottenuto il premio di "World Best Dark Beer", miglior birra scura al mondo, con la sua rossa Ubi) all'**International Beer Challenge** di Londra e il tedesco **Meininger's International Craft Beer Award**, solo per citarne alcuni.

Birra Tenute Collesi: filosofia e territorialità

Il rispetto della tradizione, l'artigianalità della lavorazione, la qualità delle materie prime coltivate in azienda e, soprattutto, l'acqua del Monte Nerone ricca di sali minerali rappresentano i cardini della **filosofia produttiva di Giuseppe Collesi**, promotore tra l'altro della proposta di legge, approvata nel 2016, che ha finalmente permesso ai produttori di birra artigianale di essere certificati come tale, regolamentandone finalmente il settore.

Un'idea di birra pulita, senza esasperazioni stilistiche, gusti eleganti e bilanciati, birre che parlano di territorio e pensate partendo da una ricerca attenta e precisa dei prodotti della terra, con l'utilizzo di ingredienti di propria coltivazione.

La gamma delle **otto birre Collesi ImperAle**, in linea con la tradizione trappista belga, sono **tutte non pastorizzate e a rifermentazione naturale in bottiglia**.

Un mix vincente di raffinatezza ed eleganza è la caratteristica del packaging, unico e riconoscibile, dai colori delle etichette e delle capsule alla morbida sinuosità delle bottiglie.

«Un design studiato a fondo per dare personalità e prestigio al prodotto» spiega Giuseppe Collesi «una scelta che si è rivelata vincente per raccontare la grande personalità di un prodotto di nicchia come la birra artigianale».

Le otto birre Collesi ImperAle

Rimandano all'estate, la bionda artigianale **Alter** e la chiara artigianale **Ego**, entrambe dal color giallo dorato intenso e luminoso, fruttate e floreali, di chiaro stile belga, immediate e delicate ma di buon corpo. Toni classici di miele e crosta di pane ma anche fruttati di pesca e vaniglia la prima, da abbinare a risotti delicati o anche semplicemente come aperitivo. I rimandi erbacei e floreali, i freschi toni agrumati e di mela della Ego la rendono perfetta per l'abbinamento con pesci e crostacei. Invitante anche con pizze e antipasti leggeri.

Figlia di un'accurata selezione di malti è la **Triplo Malto Artigianale**, morbida e fruttata, con sentori di pesca gialla e albicocca. Vaniglia, miele, lievito e ananas fanno da sfondo alla personalità "corposa" di una birra a tutto pasto, immediata e dall'alta gradazione alcolica, perfetta per timballi e paste ripiene, spezzatini e ragù.

Una Belgian-style Amber Ale che profuma d'autunno è l'artigianale **Ambrata Collesi**, dal gusto pieno e generoso, dal bel colore ambrato e dalla schiuma compatta e persistente. Profumo e gusto che rimandano a note decise ed eleganti di malto e orzo, frutta secca e sfumature erbacee, leggere note agrumate. Complessa e interessante negli abbinamenti a funghi e taglieri di salumi e formaggi a media stagionatura, ma anche carni grigliate e arrostiti.

La "regina" dal gusto dolce e finemente caramellato, colore ricco, rosso e con eleganti sfumature ramate, schiuma compatta e cremosa: è la **Rossa Artigianale Collesi**. Sentori gustativi che virano su note tostate di frutta secca e malto d'orzo, noci, nocciole tostate e spezie, un tocco di mineralità e lunghe sfumature caramellate. Eleganza allo stato puro per una Dubbel stile belga super premiata all'estero, un fiore all'occhiello di un'eccellenza marchigiana definita come tra le migliori al mondo. Facile da bere nonostante la complessità, la pienezza e l'intensità e le mille sfumature che regala al naso e al palato. Un gusto ricercato da apprezzare da sola o abbinata a formaggi importanti e, perché no, a crostate di frutta e pasticceria secca.

Rotonda e dall'intenso sentore di caffè, liquirizia e cacao, sfumature vagamente speziate di carrubo, invece, per la **Nera Artigianale**, una birra importante dal gusto pieno e dalla schiuma invitante, vellutata, color tonaca di frate. Cremosa al palato e in perfetto stile Belgian Stout, forte e deciso ma ben bilanciato, con un piacevolissimo retrogusto di rabarbaro: ideale con carni rosse e selvaggina, classica nell'abbinamento con le ostriche ma anche con pesce e molluschi. Senza dimenticare un 'intrigante **Blanche** e le profumazioni intense, calde e avvolgenti nell'artigianale Collesi in [stile IPA](#).

Non solo birra nel mondo di Giuseppe Collesi

Il mondo di Giuseppe Collesi non è solo birra: una pregiata distillazione, tradizione ereditata dal padre, lo ha portato a produrre **sette tipologie di grappe**, una vodka e sei gin. E pensare che l'ultimo nato, appena tre anni fa, ha già conquistato due volte la medaglia d'oro ai **World Gin Awards**.

Una visione alimentata dalla passione per il proprio lavoro è sfociata anche nella realizzazione della prima **sala multisensoriale** dedicata al mondo della birra artigianale, in uno spazio dedicato all'interno dello stabilimento e in una proposta cosmetica unica e innovativa: [Collesi Beauty](#), una linea di prodotti per la cura del corpo incentrata sulla birra, utilizzandone addirittura gli scarti della lavorazione.

Fabbrica della Birra Tenute Collesi

Località Pian della Serra Apecchio (Pesaro-Urbino)

[Sito web](#) - [Facebook](#)