



"CRUA" in dialetto veneto significa CRUDA e proprio nel bel mezzo della pianura padana veneta, a Vicenza, si trova il nostro Birrificio, dove prende vita sotto la cura e la passione del Birraio ROBERTO FAVARETTO I a nostra birra cruda: la BIRRACRUA.

Birra cruda è birra artigianale non pastorizzata (la nostra birra è anche non filtrata). La pastorizzazione è un trattamento termico 'sterilizzante' condotto mediamente a 70 °C per 15-20 minuti ed è impiegato dall'industria per esclusivi fini commerciali: eliminando dalla birra ogni

microrganismo, se ne allunga moltissimo la durata e se ne standardizza il gusto. Così facendo, però, non solo si provoca la distruzione (denaturazione) di molti componenti ad alto valore biologico (vitamine e proteine termolabili soprattutto), riducendo di molto il valore nutritivo e salutare della birra, ma, cosa ancora più grave, si ottiene l'eliminazione completa e irreversibile dei lieviti, che sono la parte biologicamente "viva" della nostra bevanda fermentata. Le birre industriali, filtrate, pastorizzate, addizionate con stabilizzanti e conservanti per esigenze di trasporto e stabilità dalle alterazioni provocate da luce e sbalzi termici sono, come dicono i più integralisti estimatori delle birre artigianali, dei prodotti "morti". Ci teniamo però a dire che esistono molte birre cosiddette "industriali" che risultano essere degli ottimi prodotti anche a livello qualitativo. Birra cruda, invece, è birra integrale viva, prodotta artigianalmente in micro-impianti dove prevale il fattore umano nella conduzione del processo produttivo e non solo l'automatismo nelle varie fasi che certamente garantisce la standardizzazione ma toglie spazio a creatività e fantasia. Nei birrifici artigianali è importante la qualità delle materie prime cioè l'utilizzo di prodotti che storicamente e tradizionalmente servono a fabbricare buone birre: acqua, cereali maltati e non (orzo, frumento ecc), luppoli integrali e lieviti selezionati

Tutte le birre che vengono prodotte e vendute nel nostro birrificio rispecchiano queste qualità, sono tutte non filtrate e non viene aggiunto alcun tipo di conservante o stabilizzante. Sono un prodotto fresco e ricco di proprietà nutritive ed in continua evoluzione.

Birracruda è birra 'viva'.

*"Life is too short to drink bad beer"*