



19-20 ottobre 2019

**Ventennale ONAS alla Camera di Commercio di
Cuneo, Visita al Birrificio Baladin di Piozzo(CN),
Convegno tecnico scientifico del GIA**

**Dott. Piovano Bianca
Video conferenza del 4/12/2020**



© ONAS - ASSAGGIARE PER CONOSCERE I SALUMI
ONAS
ASSAGGIARE PER CONOSCERE I SALUMI

ONAS
ASSAGGIARE PER CONOSCERE I SALUMI
Ventennale ONAS
1999-2019









© De Mattia & Associati
ONAS
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
ASAPICATORI ITALIANI

ONAS
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
ASAPICATORI ITALIANI
20 anni
A Silvia Pando

Cuneo, 19 Ottobre 2019

ONAS
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
ASAPICATORI ITALIANI
20 anni
A ONAB

Cuneo, 19 Ottobre 2019

ONAS
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
ASAPICATORI ITALIANI
20 anni
A ONAS

Cuneo, 19 Ottobre 2019

Visita al birrificio Baladin di Piozzo (CN)





Storia

- Baladin in francese vuol dire cantastorie ed era ciò che faceva Teo Musso in gioventù.
- Nel 1986 apre in Piozzo un pub che propone diverse attività con la somministrazione di birra, molto frequentato dai giovani non solo del cuneese, che chiude molto tardi la notte, creando non pochi problemi al vicinato.
- Nel 1996 inizia la produzione di birra propria: Teo Musso, figlio di viticoltori, sfida in Langa il mondo del vino, iniziando a produrre birra.



© Dr. Marco Buzzi
ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSACCIATORI SALUMI

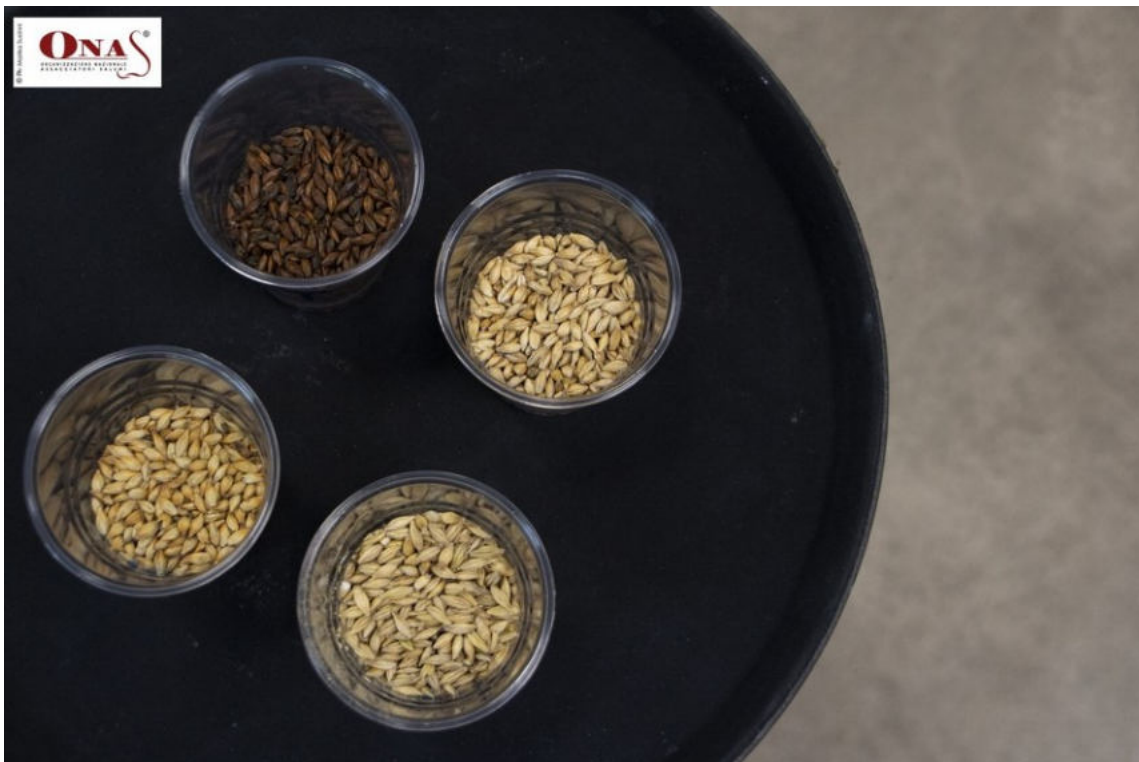
ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSACCIATORI SALUMI

Birre invecchiate in botte

- Per accontentare il gusto del padre crea una linea di birre invecchiate in botte, cerca di fare birre che si avvicinino al vino passito, amato dal padre.
- Con il passare del tempo ricerca e sviluppo continui portano Baladin a far conoscere ed apprezzare sempre la birra.
- La visita è stata organizzata in collaborazione con ONAB Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra.

Stabilimento di produzione

- Il percorso, accuratamente studiato, propone lungo il corridoio del percorso cesti e contenitori con le materie prime a disposizione dei visitatori che le possono toccare, prendere e annusare.
- Grazie al corridoio esterno alle linee di produzione, che sono protette da vetrate, è possibile vedere l'intero ciclo produttivo.
- La cura dell'igiene aziendale è molto rigorosa, in considerazione anche del fatto che le birre non possono entrare in contatto con l'aria.



















Birre riserva Teo Musso

- Il locale più affascinante è quello delle botti per l'affinamento delle Birre Riserva Teo







Il Teku

- Il bicchiere per degustare la birra ricco di angolature e spigoli per favorire l'emissione dei profumi con una svasatura e una rientranza...



Birre autoctone

- Materie prime prodotte in Italia:
- Nel 2006 parte la coltivazione di orzo distico primaverile a Piozzo.
- Nel 2007 a Melfi con 10 ettari poi cresciuti a 68.
- Nel 2008 parte la coltivazione del luppolo a Fossano.
- Nel 2011 viene creata la Baladin nazionale con il malto d'orzo di Melfi, il luppolo di Fossano e i lieviti isolati appositamente per Baladin.

Le birre speziate

- Con aggiunta di spezie e cereali atipici: la Isaac, la Wayan, la Nora.
- La Isaac è una blanche con note agrumate e una leggera speziatura.
- La Wayan utilizza oltre alle classiche materie prime farro, frumento, malto di frumento, grano saraceno e segale. I profumi sono dovuti a scorze di agrumi, a timo e rosmarino.
- Nora usa malto di frumento, grano korasan kamut, miele e zenzero

Altre categorie di birre

- Le pure malto: si usano solo le materie prime essenziali per esaltare le caratteristiche della birra semplice. Super, Leon, Elixir.
- Le luppolate: prodotte in onore di questa pianta antichissima, Nazionale, Super bitter, Rock'n'roll.
- Le speciali: sono una nicchia di produzione riferita alla stagionalità. Ad es. Noel chocolat per il Natale 2019, Zucca, Mielika, Wayan Sour, Suzy dry, Mama Kriek.

Gli abbinamenti birre salumi a cura di ONAS E ONAB





© P. Maffei Salumi
ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSACCIATORI SALUMI

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSACCIATORI SALUMI



© P. Motta Salumi
ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSOCIATORI SALUMI

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSOCIATORI SALUMI

4 abbinamenti di salumi con birre

- Prosciutto di Cuneo DOP con la fruttata Mama Kriek
- Lardo delle Valli cuneesi con Wayan Sour del 2011, la cui acidità pulisce bene le papille gustative.
- Prosciutto cotto Monferrato con la classica Nazionale che con le sue note luppolate si sposa bene con il dolce del prosciutto.
- Salame crudo Piemonte IGP con la Rock'n'Roll anche essa luppolata con note pepate, che si sposa bene con un salame dalla speziatura importante.





IL CONVEGNO GIA

- L'evento dedicato al Ventennale prosegue alla sera con la cena sociale e il giorno dopo con il convegno del GIA a Fossano presso il Seminario Vescovile.
- Partecipano: AED ABTM: aceto balsamico tradizionale di Modena DOP; AMi: Ambasciatori mieli; ANAG: grappa e acqueviti; ONAB: Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra; ONAF: Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi; ONAFrut: Organizzazione Nazionale Assaggiatori Frutta: ONAS.
- Partecipa anche ADAM: Associazione Degustatori Acque minerali
-















Grazie dell'attenzione!