



Il birrerificio Baladin nasce come brewpub nel 1996 a Piozzo, un piccolo paese che si affaccia sulle Langhe, in Piemonte, ad opera del mastrobirraio Teo Musso già proprietario dal 1986 dell'omonimo pub.

Da subito oltre al prodotto servito nel pub, Teo decide di mettere in bottiglia le sue birre di ispirazione belga. La prima è l'ambrata Super, seguita a poca distanza dalla "blanche" Isaac.

La nascita del birrerificio Baladin coincide con quella del movimento artigianale italiano e Teo Musso ne è stato sicuramente un attore protagonista, fondamentale per la diffusione della cultura birraria nel territorio italiano e importante portabandiera all'estero.

L'idea ispiratrice di Teo è stata da subito la volontà di voler abbinare birra e cibo. Per fare questo la prima iniziativa commerciale è stata di inviare a 500 ristoranti italiani una campionatura delle sue due birre. Apprezzata subito da tutti gli chef, c'è voluto diverso tempo e lavoro per entrare a pieno titolo nei menu a fianco dei vini quale possibile alternativa ma oggi la si può trovare largamente diffusa anche e soprattutto in ristoranti di alta categoria.

Nel mese di luglio 2016, è stata inaugurata la nuova sede del birrerificio con un impianto dalla capacità di 50.000 ettolitri/anno, ospitato all'interno di un parco.

Fin dall'inizio, Baladin ha prodotto birre ad alta fermentazione, non pastorizzate, ricercando la massima qualità della materia prima e puntando su un attento equilibrio di aromi. Attualmente nel catalogo sono presenti 30 birre disponibili.

Dal primo gennaio 2012 Baladin è divenuto birrerificio agricolo, a completamento di un lungo percorso di crescita che lo ha reso produttore diretto di oltre 80% dell'orzo utilizzato nella produzione delle sue birre e di parte del luppolo.

Per quanto riguarda le materie prime i campi d'orzo di Melfi (Basilicata) e di Urbino (Marche), hanno raggiunto un'estensione di oltre 400 ettari con la certezza di coprire le necessità relative al malto base. I cereali crudi sono prodotti in Piemonte. Il luppolo si produce non distante dal birrerificio in una coltivazione sperimentale iniziata nel 2008 e che ha permesso di sfruttare i primi raccolti nel 2011. Anche il lievito, selezionato in esclusiva, è prodotto internamente. Nei programmi futuri si amplierà la coltivazione del luppolo e si produrrà dell'orzo in Piemonte in piccole quantità da trasformare in malto speciale attraverso una micro-malteria interna.

L'obiettivo, economico ma indiscutibilmente culturale, è di perseguire la totale indipendenza producendosi le materie prime, l'energia sfruttando il solare e la trasformazione degli scarti di produzione e occupandosi direttamente della distribuzione del prodotto attraverso una società dedicata: Selezione Baladin.

Un nome incrocia sovente la strada di Teo fin dagli inizi: Lorenzo Dabove, in arte Kuaska. Grande conoscitore e assaggiatore di birra di fama mondiale e con lui crea il "TEKU", il primo bicchiere nato per la degustazione delle birre artigianali.

Baladin ha 13 locali in Italia creati per far conoscere la propria produzione e con lo scopo di contribuire alla diffusione della cultura della birra artigianale italiana.

La collaborazione con La Città della Pizza rappresenta un passaggio fondamentale per rafforzare il concetto di abbinamento cibo/birra artigianale. L'opportunità di poter collaborare con grandi pizzaioli ci permetterà di far gustare le nostre birre proponendo abbinamenti apparentemente più classici con proposte più ardite. Per far questo proporremo 4 birre alla spina concentrandoci sulla linea Open ma soprattutto sulla birra Nazionale, la prima birra artigianale 100% italiana, simbolo del motto "Perché la Birra è Terra!". Verrà proposta un'ampia scelta di birre in bottiglia che verranno servite per suggerire percorsi degustativi differenti da costruire assieme.

Per chi lo desidera, sarà possibile acquistare e utilizzare il bicchiere TEKU per apprezzare appieno tutte le sfumature di profumi tipiche delle nostre birre vive.

Per ulteriori informazioni press@baladin.it.