

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Birra artigianale Ronzani

di Piero Valdiserra



La Birra Ronzani nacque nel 1855 a Casalecchio di Reno, vicino a Bologna, per opera di Camillo Ronzani, e si guadagnò subito il lusinghiero appellativo di “oro del Reno”. Il forte legame con il territorio e con la città fu sancito da un altro avvenimento storico: nel 1909, proprio nei locali della Birreria Ronzani (che ospitava al primo piano il Circolo Turistico Bolognese), venne fondata la squadra di calcio del Bologna F.C. Nel 1959 la Ronzani venne acquistata dalla

Birra Wührer, che dopo pochi anni ne disattivò il marchio.

Nel 2009 il marchio è stato recuperato da Alberto Ronzani, omonimo del fondatore, che insieme con Marco Rossetti e Fabrizio Procaccio ha avviato il rilancio dello storico marchio birrario italiano.

Oggi la Birra Ronzani è prodotta utilizzando acqua purissima che sgorga direttamente dalla fonte del Monte Nerone, a un'altezza di 1525 metri sul livello del mare, lungo il confine umbro-marchigiano. Un'antica ricetta tradizionale trasforma poi quest'acqua in Birra Ronzani, una bevanda naturale e rigenerante. La Birra Ronzani è una birra di bassa fermentazione, prodotta con malto d'orzo primaverile e luppoli pregiati. La lavorazione artigianale consente di ottenere una birra particolarmente dissetante e piacevole, dalla schiuma candida e compatta. Il suo sapore secco e l'amaro gradevole sono le note principali di questa birra, grazie a una miscela unica di luppoli aromatici. La tecnica usata in produzione è quella del *dry hopping*, che utilizza luppoli in fiore durante la seconda fermentazione proprio per estrarre solo gli oli essenziali.

Questi i dati salienti del prodotto:

- Tipologia: Birra Golden Lager Artigianale.
- Colore: Giallo dorato.
- Grado saccarometrico: % p 13.
- Gradazione alcolica: 5,5 % vol.
- PH: 4,3.
- Amaro: BU 21.
- CO2 bottiglia: % p 5,5.
- Scadenza: 13 mesi.
- Formati: 75 cl. e 150 cl.
- Bicchiere di servizio: Calice a stelo lungo.
- Modalità di servizio: Bottiglia da presentare nell'apposito secchiello, e da versare al centro del calice.
- Temperatura di servizio: 4-7 gradi.
- Abbinamenti a tavola: Pesce, carni bianche, carni rosse ai ferri.

