



Birreria Croce di Malto, andare fuori dagli schemi...
e vincere!

**Territorialità, estro, fantasia e un pizzico di
stravaganza rendono il birrificio di Trecate una delle
migliori realtà artigianali e indipendenti d'Italia**



Alcune etichette di Croce di Malto tra cui l'Hauria, la birra "Kölsch -Style" (Foto © Croce di Malto).

È dal lontano 2008 che nel "mare a quadretti" del novarese si riflette una stella brassicola con pochi eguali in Italia: il birrificio **Croce di Malto**. Situato a Trecate (No), è una delle realtà più eclettiche del panorama italiano perché tra le sue birre ritroviamo stili di diversa "provenienza" (belga, inglese e tedesca) che risultano caratterizzati dallo stesso, altissimo, livello di **qualità di produzione**.

La parola d'ordine è "**andare fuori dagli schemi**" e non seguire a tutti i costi le "mode" del momento: quelle di **Croce di Malto sono birre "da bere"**, senza fronzoli, dalla spiccata personalità e con quel tocco di "stravaganza" che le rende uniche e particolari.

Storia del birrificio Croce di Malto

L'azienda nasce dall'indissolubile **amore per la birra artigianale** dei fondatori **Alessio Selvaggio** e **Federico Casari**. Negli anni '80, grazie alle bevute e ai confronti intrattenuti tra appassionati e persone del settore all'interno del **Ramlin** (pioneristico pub novarese), i due giovani restano folgorati da questo mondo.



Alessio Selvaggio e Federico Casari (Foto © Croce di Malto).

In particolare, la scintilla scocca grazie a una ragazza belga che conoscono al suddetto locale e con la quale i due creano, da subito, una sinergia di idee e intenti: di lì a poco ne scaturisce un'amicizia che si consolida con vari viaggi tra le Fiandre e la Vallonia risultati essenziali, per Alessio e Federico, per alimentare il fuoco della loro passione.

È proprio in virtù di questi viaggi in Belgio che Alessio, insieme alla moglie, inizia a produrre le prime birre in casa che, forti anche dei tanti consensi riscossi, risultano fondamentali per convincerli, nel 2008, ad aprire il birrificio a Trecate (No).

La “linea base” dell’azienda e i primi riconoscimenti

La prima birra “partorita” nel 2008 è l'**Hauria**, in stile *Kölsch*, a cui da lì a poco sono state affiancate le 4 birre **Acerbus**, **Magnus**, **Triticum** e **Triplexxx**, componendo quella che è diventata l'attuale “linea base” di **Croce di Malto**.

Nemmeno un anno dopo l'apertura (nel 2009) arriva la prima soddisfazione dal respiro internazionale, la **Triplexxx** (Belgian Strong Golden Ale) ottiene la medaglia di platino in occasione della prima edizione del **Mondial de La Biere** a Strasburgo. Questo premio ha dato poi il via a una miriade di titoli ottenuti nei più importanti concorsi birrai in giro per il mondo come la **World Beer Cup**, l'European Beer Star, il premio **Birra dell'Anno** di Unionbirrai e l'Australian International Beer Awards.

Birre speciali e birre “collab”

Oltre alla linea base, Alessio e Federico hanno col tempo inserito altre due linee di prodotti:

- le “**birre speciali**” tra le quali troviamo annoverati capolavori come la **Rus** (*Bitter* prodotta con aggiunta di riso rosso Ermes del novarese), la **Piedi Neri** (*Imperial Stout* prodotta con aggiunta di riso Venere e castagne del novarese), la **Platinum** (*Christmas ale*) e la **Temporis** (*Saison*);
- Le “**birre collab**”, realizzate in collaborazione con importanti birrifici Italiani ed esteri. Tra le etichette di questa linea, ci sono la **Due Mondi** (*Doppelbock* creata in collaborazione col Birrificio Italiano), la **19'72** (*Saison* con aggiunta di purea di albicocche in collaborazione col birrificio Birranova) e la **Dhu-It** (*Stout* prodotta con aggiunta di lamponi in collaborazione col birrificio Foglie d'Erba ed il birrificio scozzese Fyne Ales).

Birrificio Croce di Malto: 3 birre da provare

Percorriamo insieme la “Line Up” del birrificio degustando **3 birre che hanno fatto la storia**, passata e recente, della birra artigianale italiana: Hauria, Dhu It, Piedi Neri.

Birra Hauria: la Kölsch con luppoli nobili tedeschi

L'**Hauria** è una birra in stile *Kölsch* che viene prodotta con l'utilizzo di soli luppoli nobili tedeschi e questa peculiarità le è valsa, nel 2012, la possibilità di esibire il logo “*Hops from Hallertau*” dei produttori di luppolo della più vasta area di produzione al mondo (appunto Hallertau in Germania).

Alla vista spicca il **bel colore dorato della birra** che viene sovrastata da una schiuma bianca compatta e persistente. Appena versata nel bicchiere veniamo colpiti dalle **fragranze di crosta di pane**, di fieno e di miele millefiori che si fondono con delle fresche note erbacee ed un lieve floreale. In bocca il corpo è medio ma la bevuta risulta comunque fluida e morbida: l'attacco inizia dolce per poi evolvere su un amaro lieve ma molto lungo; amaro che va a braccetto con una misurata secchezza finale.

Dhu It: la birra imprevedibile e geniale



Dhu It, la Stout ai lamponi (Foto © Croce di Malto).

Il nome di questa *collaboration beer* evoca la provenienza degli “attori” in gioco che l’hanno prodotta: “DHU” deriva da Cairndow, città del **birrifico Fyne Ales**, che nella pronuncia gaelica si legge “keirDHU” ed “IT” per l’Italia, nazione di Alessio Selvaggio & Federico Casari di Croce di Malto e Gino Perissutti di Foglie d’Erba.

La birra è qualcosa di **imprevedibile e geniale allo stesso tempo**, una Stout prodotta con **aggiunta di lamponi**! All’esame visivo la birra si presenta di colore marrone chiaro con riflessi rubino, con una schiuma di color avorio compatta e persistente. All’esame olfattivo gli aromi di caffè, cacao e caramello fanno da orlo al fruttato del lampone creando un vincolo inscindibile. In secondo piano si percepiscono delle lievissime note erbacee. Al gusto sorprende il disarmante equilibrio che si crea tra l’amaro dato dai malti “scuri” e l’acidità data dal frutto: la bevuta, che risulta felpata, inizia dolce per poi tendere quasi istantaneamente verso l’acidità data dal lampone e poi finire il suo percorso con un amaro tenero e lungo. Dhu It promuove una discreta secchezza finale che coadiuvata dall’amaro e dall’acidità preparano inesorabilmente la bocca al sorso successivo.

Piedi Neri: esplosione di sensazioni

La **Piedi Neri** è una delle birre più iconoclastiche e simbiotiche del birrificio piemontese perché legata indissolubilmente al territorio visto l'utilizzo di castagne e riso venere del Novarese utilizzati in fase di ammostamento.



Piedi neri, Russian Imperial Stout con castagne e riso venere novarese (Foto © Croce di Malto).

La birra si presenta di **colore nero impenetrabile** con un cappello di schiuma dalla *nuance* “cappuccino” compatta e abbastanza persistente. Al naso siamo da subito pervasi da note di cacao, caffè ed orzo torrefatto, le note fruttate di castagna arrivano in secondo piano ma ben marcate. Sul finale si percepisce una lievissima e piacevole nota balsamica. In bocca la birra risulta avere un’**esplosione di sensazioni** con una bevuta che si rileva setosa e che, grazie alla lieve acidità, appare abbastanza scorrevole e fa quasi dimenticare gli 8.7 gradi di alcol presenti. Ritornano prepotenti i sentori percepiti all’olfatto, soprattutto il caffè ed il lieve balsamico, a cui si aggiunge una ben definita nota di liquirizia. Finisce secca e vi costringe a berne un altro sorso, e poi un altro ed un altro ancora...

Birrificio Croce di Malto
Corso Roma 51/A – Trecate (NO)
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

09/06/2020

Autore

antonio-martinetti