



Birrificio Karma: quando la passione rivela l'anima di un territorio

Qualità della produzione, capacità di interpretare le richieste del mercato e diversificazione degli stili, pur seguendo un'unica forte filosofia hanno favorito il successo del birrificio fondato da Mario Cipriano in provincia di Caserta



Mario Cipriano, fondatore del Birrificio Karma.

Giochi del caso e scherzi del destino. Così si potrebbe sintetizzare l'incipit della felice storia di **Mario Cipriano**, titolare del **Birrificio Karma** di Alvignano (Caserta). Da sempre appassionato di fermenti e fermentazioni, Mario scopre la sua seconda vita lavorativa nel 2008, quando una piacevole chiacchierata tra colleghi si trasforma in un'ispirazione: un po' come il Russell Crowe di "**Un'ottima annata**", l'imprenditore si cimenta con tecnica e continuo studio nel mondo brassicolo, risoluto ad aprire un proprio birrificio.

Storia del Birrificio Karma

Quella di Mario è, dunque, una piacevole dimostrazione di quanto la determinazione, unita a passione e competenza, permetta di concretizzare un sogno, di portare a compimento un progetto solido, capace di avviare un indotto economico in un areale che, all'epoca, si affacciava all'universo della birra.



“Sumera” è una delle etichette del Birrificio Karma.

Il birrificio Karma rispecchia appieno il suo animo “onesto”, la sua franchezza e genuinità, quel suo saper sintetizzare in una gamma sufficientemente ampia la propria esperienza e il proprio percorso di vita. Ed ecco allora che alta fermentazione, ispirazione belga e aiuto cruciale degli amici di “**Almond 22**”, alimentati quotidianamente da un amore indiscusso per il proprio lavoro, costituiscono i capisaldi della sua realtà produttiva.

Ci vuole coraggio – si sa – a investire in un settore nel 2008 (anno di fondazione) agli albori; ci vuole lungimiranza e senso di appartenenza alle proprie radici per creare quanto, a ben vedere, non possa essere definito un mero birrificio ma un progetto. Un progetto che vede nella [birra](#) e nella sua facile fruibilità da parte di un pubblico giovane, l'ambasciatore del territorio.

Le etichette aziendali

Nasce così la sua prima etichetta, la **Lemonale**, una blanche beverage con gli agrumi della Costiera, nonché le altre, contraddistinte dall'impiego di un ingrediente del territorio, come ad esempio la **Carminia**, una [American Pale Ale](#) equilibrata realizzata con zucchero di canna del circuito equo e solidale e miele biologico di castagna locale. Vi è dunque un'**attenzione maniacale alla ricerca di ingredienti e materie prime**, per quanto possibili biologiche e biodinamiche, e alla connessa lavorazione.

Il successo riscontrato è una sana riconferma della qualità della produzione, della caparbietà e

lungimiranza di proiettarsi verso il futuro, nella speranza di dimostrare la poliedricità della sua provincia e le numerose possibilità di declinazione: più stili, dunque, ma un'unica forte filosofia e una grande abilità nell'ascoltare il mercato.



Alcune fasi della lavorazione.

Gli aumentati volumi produttivi hanno reso indispensabile uno spostamento della sede nel 2015, con l'obiettivo di rendere sempre più accurato il processo di lavorazione e di stoccaggio. E l'assaggio non può non che confermare le potenzialità di un imprenditore consapevole e in continuo fermento.

Karma – Birrificio Artigianale
Via Marmaruolo, 32 – Alife (Ce)
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

04/11/2019

Autore

manuela-mancino