



Lost road: la birra artigianale che racconta una storia, un'esperienza e un viaggio

Michele Massellani è l'ideatore del nuovo progetto brassicolo che racchiude le sue passioni ed è legato al territorio a cui appartiene, la pianura ferrarese



Il fondatore Michele Masselani (Foto © Alessandro Minelli).

Lost Road è il progetto brassicolo di **Michele Massellani**, ciclista e batterista per passione, ex consulente di banca per professione. La sua birra, ispirata allo **stile Kolsch**, è semplice ma con struttura e ottimo esempio di artigianalità, impegno e legame alla pianura ferrarese di cui l'imprenditore è originario.

Lost Road: la birra nata a Ferrara da Michele Masselani

Abbiamo incontrato Michele per farci raccontare com'è nato il suo progetto di business, tra formazione, sperimentazione, strade nuove da percorrere e soddisfazioni.

Ciao Michele, raccontaci come nasce Lost Road e come sei arrivato a diventare homebrewer?

«Lost Road nasce in un momento di passaggio per la mia vita professionale. Lavoravo in banca come consulente in ambito giuridico; era un lavoro routinario, risultato fisiologico degli studi in campo economico. Un giorno, per una serie di vicissitudini legate all'Istituto, mi sono trovato ad un bivio: continuare in quel lavoro in un'altra città ripartendo da zero o dare una svolta alla mia vita dedicandomi a qualcosa di completamente diverso e che mi desse più soddisfazione. Ho scelto quest'ultima strada e ho iniziato ad approfondire la passione che nutro da anni per la birra».

Come hai scelto il nome per il marchio?

«Cercavo qualcosa non banale e che rappresentasse quello che mi stava succedendo, compresi i grandi cambiamenti che avevo scelto di apportare alle mie giornate, ma che avesse un riferimento anche alla mia grande passione per il ciclismo. **Lost Road** nasce in modo graduale, ho iniziato a esplorare l'idea che un giorno mi sarebbe piaciuto arrivare ad avere un birrificio mio, avevo provato a fare la birra in casa qualche volta e visitato qualche birrificio ma la cosa non era mai andata oltre. Dopo una serie di riflessioni ho iniziato a dedicare più tempo alla formazione; mi sono iscritto ad un corso di avvicinamento e poi ad un percorso formativo per Birraio Artigiano a Padova, successivamente al Cerb di Perugia. Conclusi gli studi, ho investito queste conoscenze in un progetto d'impresa».

Poi cos'è successo?

«La prima cosa che ho fatto, comune a tanti che si avvicinano a questo mondo, è aprire un Beer firm che, sulla base di un marchio e una ricetta propria, consente di far produrre a birrifici esistenti. Ciò permette di capire e aggiustare quello che non funziona, creare sbocchi commerciali e studiare se il marchio può avere presa sul mercato senza il grosso rischio di capitale di un birrificio».



Foto © Lost Road.

Cosa rappresenta Lost Road per te?

«Lost Road è la mia storia personale. Non è solo un marchio ma l'unione di caratteristiche distintive come la **sostenibilità**, un valore fondamentale che ho declinato attraverso l'uso della bicicletta. Fin da bambino, il ciclismo mi ha formato caratterialmente e si è legato perfettamente al territorio ferrarese, del resto Ferrara è la città delle biciclette. Lost Road si è delineata in piena coerenza con la mia storia e quello in cui credo: l'**impatto zero** e la mobilità alternativa, temi importanti che ho voluto rappresentare con un **delivery esclusivamente su due ruote**. La musica poi è un altro di questi fili conduttori: ho studiato Conservatorio dall'età di dieci anni e suonato in diverse band. Ho frequentato sale prove, festival, locali e vissuto situazioni dove la musica era la protagonista assoluta e con la birra ha sempre qualcosa in comune. Sono questi gli ambienti in cui è più facile trovare qualcuno che beve birra rispetto ad altre bevande, i concerti sono quelle situazioni di aggregazione in cui la birra trova un terreno naturale, questo mi ha consentito di portare il mio progetto in un ambiente che già conoscevo, in dinamiche già esplorate».

Come hai scelto lo stile della tua birra?

«In tutto il periodo in cui esploravo l'idea del progetto che da Beer Firm mi avrebbe

portato ad aprire un birrificio mio, la mia casa si è trasformata in un micro birrificio con frigoriferi, fermentatori e camere di fermentazione. Il periodo di stage inserito nel corso di mastro birraio, mi ha aiutato a farmi un'idea più chiara di cosa avrei potuto realizzare. Ho iniziato a sperimentare le ricette, applicando le conoscenze teoriche acquisite e sperimentando le materie prime. La fase di studio mi ha condotto alla scelta dello **stile Koln**, ispirato al tradizionale [Kolsch](#). Le birre che appartengono a questa categoria sono ancora di nicchia in Italia, è una birra tedesca tipica della città di Colonia, dove questo prodotto è certificato DOP. Ho visitato birrifici che producono questa tipologia e mi sono convinto che poteva essere un buon inizio, anche se non si trattava di una birra in voga come possono essere [IPA](#) o [APA](#) e questo mi ha esposto a diverse critiche ma volevo iniziare con un prodotto semplice ma dalle caratteristiche particolari e una profondità di gusto diversa rispetto ad una classica tedesca».

Quali sono le caratteristiche distintive di una birra ad ispirazione Kolsch?

«Lo stile Kolsch è un po' particolare, viene definito stile ibrido perché unisce alcune peculiarità delle basse fermentazioni con altre tipiche delle ALE, le birre ad alta fermentazione. Il lievito usato è in grado di lavorare anche a temperature molto basse e la maturazione, molto lunga a freddo, è il processo che contribuisce ad ammorbidire molto il gusto, quasi a ricordare una Lager. Con la mia ricetta ho cercato di creare una birra per il neofita che cerchi qualcosa di fresco e dissetante ma, sulla base delle sue caratteristiche uniche, è un prodotto che può risvegliare interesse anche in coloro che hanno qualche conoscenza in più nel campo».

Riesci a darci qualche informazione in più sulla ricetta?

«Ho seguito la strada della tradizione senza stravolgere lo stile: il malto usato è il Pils, il tipico malto tedesco chiaro che viene lavorato a temperature molto basse, non possiede tutti gli aromi che derivano dall'utilizzo di temperature più elevate, aromi con più carattere come il biscotto, il caramello o la frutta secca, ma rilascia un sentore più maltato, tipico del cereale, e sviluppa un sapore di miele chiaro come quello di acacia o tiglio. Ho scelto di aggiungere una piccola base di malto monaco che viene lavorato a temperature un po' più alte, che dona colore, profondità e stratificazione di gusto e che mantiene in equilibrio la tostatura pronunciata sostenendo la parte gustativa data dai luppoli. All'inizio della bollitura uso il Perle, un luppolo che fornisce la parte amaricante, mentre successivamente viene aggiunta un'altra varietà per l'impronta aromatica. I luppoli tedeschi sono molto delicati e danno vita a una birra equilibrata, dal gusto pulito e senza spigoli, dalla beva facile ma con una stratificazione gustativa particolare».

A proposito di espressione, con quali cibi e preparazioni si esprime meglio la tua birra?

«È una birra maltata e delicata sotto il profilo aromatico, viene abbinata con successo a piatti delicati ed equilibrati: carni bianche o pesce non troppo lavorato anche se, nello stesso tempo, il finale secco è perfetto con piatti grassi, dalla untuosità pronunciata».

Quando hai iniziato a proporla sul mercato e quali difficoltà hai incontrato?

«Ho iniziato a vendere le prime birre in dicembre, proprio quando il Governo ha deciso di applicare nuove misure di contenimento dell'epidemia, quindi la distribuzione vera e propria è iniziata da pochissimo. Mi sono rivolto inizialmente al mercato cittadino per poi allargarmi in maniera organica e, in un prossimo futuro, vorrei aprire un e-commerce. A causa dei costi elevati di spedizione dati dall'uso del vetro passerò alla lattina, un contenitore che sta diventando standard per i birrifici artigianali perché riduce i costi e gli ingombri di spedizione oltre a migliorare la conservazione della birra, maggiormente protetta dalla luce; inoltre è riciclabile al 100% ed esteticamente più bella.



Foto © Gianpaolo Zoboli.

Cosa vedi nel futuro di Lost Road?

«Un'altra birra! Già in partenza volevo produrre più stili, nelle prove che ho svolto in casa ho elaborato diverse ricette più o meno definitive. La seconda birra l'ho scelta seguendo un gusto personale, in secondo luogo perché è uno stile in voga. Sarà un'APA, dove il luppolo è un ingrediente fondamentale e verrà prodotta con la tecnica del dry hopping, per la quale il luppolo viene inserito oltre che in fase di bollitura anche nella fase finale di fermentazione. Si chiamerà **Double Dry Hoping Pale Ale** e, anche in questo caso, i malti utilizzati saranno molto delicati per far sì che non si perda l'elemento caratterizzante, il luppolo, mantenendo inalterata la complessità della birra».

“Goditi il viaggio” è l'incoraggiamento che suggerisci al tuo target ma per te, com'è stato e come si sta rivelando questo viaggio?

«Per adesso è un viaggio che definirei “strano” nel senso che ho iniziato in un momento in cui erano pressoché assenti i punti di riferimento temporali per qualsiasi progetto che avesse una durata più lunga di 15 giorni. Questo era il tempo che ci era concesso per capire cosa poter fare o meno a seconda dell'andamento dell'epidemia di Covid 19, di conseguenza siamo ancora all'inizio del viaggio, la direzione c'è ma la strada è ancora da esplorare. In questo momento la mia scelta di cambiare professione e vita è ripagata da un punto di vista personale: sto facendo esattamente quello che ho sempre voluto fare, sto impostando il mio percorso come l'ho pensato nonostante le difficoltà e il periodo, quello che verrà sarà tutto da verificare. Questo percorso mi ha fatto capire che è giusto programmare a tavolino ma è anche molto bello godersi la crescita e lo sviluppo di un progetto completamente nato dalle proprie idee e che rispecchia completamente chi sei, per questo “Goditi il viaggio” è uno stimolo ma soprattutto un consiglio».

Lost Road Beer

Via del Mercato 6 – Ferrara

[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

14/07/2021

Autore

matilde-morselli