



Siena, rinasce lo storico Birrificio Bader di fine Ottocento

L'azienda fu fondata nel 1876 dal tedesco Wilhelm Bader che introdusse il metodo Pilsner sfruttando l'acquedotto medievale della città. Oggi la birra Bader rivive grazie all'imprenditore Marco Cheli che ha anche aperto il "Beerstrò"

Il binomio Siena-vino è abbastanza scontato ma, almeno al giorno d'oggi, associare la città del Palio alla birra appare strano. Non lo era alla fine dell'Ottocento quando in città funzionava un importante birrificio fondato dall'imprenditore tedesco **Wilhelm Bader**. Per la lavorazione veniva utilizzato l'acquedotto medievale e, per la prima volta in Italia, fu introdotto il **metodo Pilsner** grazie ai "bottini".

Oggi, dopo 150 anni, il senese **Marco Cheli** ha rilevato il **Birrificio Bader** e per rilanciare il brand ha aperto un “beerstrò”, un bistrò ad alta vocazione brassicola.

«Il progetto di dar vita a un brand senese di birra a bassa fermentazione nasce in epoca pre Covid, – spiega **Cheli** – per differenziarmi rispetto alla quasi totalità dei numerosi birrifici artigianali presenti sul territorio toscano. Poi, per caso, mi imbattai in una vecchia foto di fine Ottocento, dove la scritta “Birra Bader” si stagliava sul tetto di chiosco in ghisa in perfetto stile Liberty, con lo sfondo di una basilica senese. Decisi di approfondire la questione, e una visita all’Archivio di Stato mi aprì un mondo».



La selezione di Birra Bader (Foto © Ufficio stampa).

La storia del Birrificio Bader a Siena

Dalle ricerche eseguite, l'imprenditore e neo-proprietario ha scoperto che **Wilhelm Bader**, originario di Wittenbergh in Sassonia, arrivò a Siena nel 1876 chiamato da un affarista del posto per rilevare un birrificio che stava navigando in cattive acque, già attivo dagli anni '40 di quel secolo.

In quegli anni a **Pilsen**, piccolo paese tra Monaco di Baviera e Praga, i dipendenti di un birrificio locale si impegnavano per migliorare la birra bavarese, creando un nuovo stile birraio a cui

diedero il nome di “**Pils**”, dal nome dal paese.

Wilhelm Bader si presentò a Siena come specialista del metodo Pilsner, portando con sé il *know how* della classica birra ceca fermentata a basse temperature sfruttando il freddo del sottosuolo. Nel birrificio senese acquistato, ritrovò le condizioni ottimali per produrre il suo “**birrone stile Monaco o Vienna**”, grazie all’accesso diretto ai “bottini”, l’acquedotto medievale senese che scorre nel sottosuolo della città e dove recentemente è stata ritrovata una bottiglia di Birra Bader.



Una vecchia foto con l’insegna di Birra Bader (Foto © Ufficio stampa).

Alla sua morte, Wilhelm Bader lasciò l’attività in mano al figlio Adolfo, ma purtroppo anche lui morì poco dopo e la moglie, prima di lasciare la città, cedette tutto a una società che mantenne il nome del fondatore: la **Guglielmo Bader Società Anonima**. L’azienda resistette fino al 1938, quando venne dichiarato il fallimento, contestualmente alla grossa crisi del grano.

Si arriva così ai giorni nostri e all’audacia di **Marco Cheli** che ha restituito alla comunità un pezzo della sua storia. Per il nuovo birrificio Bader, l’imprenditore **ha puntato ancora sulle birre a bassa fermentazione** e ha aperto un locale che gli permetta di raccontare la storia della birra senese.

Birra Bader Beerstrò

Il Birra Bader Beerstrò ha trovato spazio nel fondo di una vecchia farmacia, tra stampe antiche e cimeli di fine Ottocento, dalle bottiglie ai sifoni originali. Qui vengono somministrate **cinque classiche birre a marchio Bader**.



L'interno di Birra Badel (Foto © Ufficio stampa).

«Alle quattro tipiche bavaresi (Pilsner, Weizen, Schwarzbier e Dunkel) stiamo per aggiungere una novità, una Ipa a bassa fermentazione che strizza l'occhio a un target giovanile».

Ad accompagnare le birre panini gourmet al posto degli hamburger e classici piatti della cucina toscana e bavarese, dallo stinco ai wurstel.

Informazioni: www.birrabader.it

Data di creazione

02/04/2024

Autore

redazione