



GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

FESTA DELLA BIRRA EQUOSOLIDALE

Anche le birre possono essere solidali se alcuni degli ingredienti provengono dalla filiera equa e se, nel caso non lo fossero, vengono comunque acquistati secondo i principi con cui opera il Commercio equo e Solidale, ovvero rispetto per l'uomo, il suo lavoro e l'ambiente.

Le birre vendute nelle Botteghe della Cooperativa Garabombo rispondono ad entrambe le condizioni: due sono i progetti coinvolti.

LA QUINOA, IL BELGIO E IL COMMERCIO EQUO, OVVERO COME TRE INGREDIENTI LONTANI POSSONO ESSERE FERMENTATI INSIEME



La **Birra Chiara con Riso e Quinoa** e la **Birra Scura con Riso e Quinoa** sono acquistate come materia prima da una centrale di importazione italiana presso Oxfam, famosa organizzazione belga di Commercio Equo che le fa lavorare da un'antica *brouwerji* situata nei pressi di Gent, in Belgio, le cui origini, infatti, risalgono al XVII secolo. Prodotta con metodo classico presenta una doppia fermentazione: la prima avviene durante il normale processo produttivo, mentre la seconda direttamente in bottiglia e ciò le conferisce un sapore speciale. La versione chiara si mantiene più delicata al palato.

MADE IN CARCERE, OVVERO QUANDO L'INCLUSIONE SOCIALE PASSA ANCHE ATTRAVERSO UNA CHIARA O UNA SCURA





GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

Il valore aggiunto di questo progetto risiede nei soggetti coinvolti nella produzione: i detenuti delle Case Circondariali di Torino e Saluzzo che in questo modo hanno una possibilità di reinserimento sociale e lavorativo. La cooperativa che ha fatto nascere il progetto si chiama **Pausa Caffè**: partendo da due realtà di forte marginalità, ovvero da contadini di caffè del Guatemala e della *Sierra Cafetalera* nel Costa Rica e da detenuti appunto, ha costruito una proposta forte di partenariato internazionale che ha avvicinato così i produttori ai consumatori.

Ecco le birre che puoi trovare:



<p>DUIeMES: si ispira alle tradizionali <i>saison</i> belghe, leggere e dissetanti, e prodotta con l'aggiunta di zafferano e pepe. Il basso tenore alcolico (2,5 gradi) e le note speziate sono la sua forza</p>	
<p>ERMES: birra ispirata alle tradizionali <i>blanche</i> belghe a base di frumento e spezie, si caratterizza per l'uso 'alchemico' delle spezie. Prodotta con un lievito enologico per bianchi, questa birra si presenta fresca con note agrumate. Birra ad alta fermentazione.</p>	
<p>P.I.L.S.: vicina alle tradizionali boeme prodotte con puro malto pilsner e luppolo in fiori Saaz. La cottura secondo la tradizione della tripla fermentazione le conferisce un sapore pieno, bilanciato, dai toni floreali e secchi del luppolo e un colore oro carico. La sua maturazione avviene a freddo per oltre 10 settimane in botti di legno di rovere.</p>	



GARABOMBO
L'inVISIBILE

per un commercio equo e solidale

iscritti al registro
AGiCE2

<p>CHICCA: si ispira alle tradizionali stout, birre scure prodotte da malto e orzo tostati. È, infatti, di colore scuro con aroma di caffè tostato, ottenuto grazie all'aggiunta di chicchi di caffè delle Terre Alte di Huehuetenango (Guatemala) che, oltre ad essere importato secondo i principi del Commercio Equo e Solidale, è pure Presidio Slow Food. Birra ad alta fermentazione morbida al palato.</p>	
<p>T.I.P.A.: ispirata all'India Pale Ale; malti classici inglesi e luppoli aromatici le conferiscono un carattere deciso, un colore rosso rubino e un profumo ai fiori d'arancio.</p>	

PICCOLA STORIA DELLA BIRRA

Le prime e sicure fonti storiche relative all'esistenza della birra risalgono ai Sumeri: le donne pre-masticavano cereali vari per preparare le pappe ai propri figli e in questo modo hanno innescato le prime fermentazioni spontanee. Presso gli Egizi, poi, la birra conquista un dio, Osiride, e una regina, Cleopatra, che offre coppe di birra al dio dei defunti. In Europa la birra si diffonde dapprima nel nord grazie alle scorribande dei Celti dalla Gallia all'Irlanda. Ma i primi veri passi verso una metodologia della sua produzione è da imputare al lavoro dei monaci che hanno dettato le norme igieniche e codificato le tecniche introducendo anche il luppolo come conservante e aromatizzante al posto del miscuglio di erbe e spezie. Poco più avanti (siamo nel 1300), in Germania, nasce la figura del mastro birraio... Con un salto di centinaia di anni si arriva al XX secolo in cui la produzione diventa industriale e, quindi, si abbassa notevolmente la qualità della birra.

Oggi questa si innalza grazie anche al Commercio equo e Solidale e alle sue storie...