

I progetti di sviluppo del "Duarf" aperto un anno fa da Alberto Consol
"In futuro un B&B, un pub e la produzione in proprio di orzo e luppolo"

Il birrificio walser che usa la sorgente della fata di Issime

LA STORIA/2

MARTINA PRAZ
ISSIME (AOSTA)

In tötschu, la lingua walser parlata a Issime, piccolo comune della Valle d'Aosta, «Zinnesili» significa «luogo dove crescono i ciliegi». Dà il nome alla frazione sulle sponde del torrente Lys dove Alberto Consol, 32 anni, ha realizzato il suo piccolo grande sogno. Non si tratta di ciliegie ma di birra. Un anno fa, tra le mura di un antico villaggio, costruito prima del Cinquecento, ha aperto il suo birrificio. «Insieme alla mia famiglia era da tanto che pensavamo di ristrutturare questa frazione e di aprire un'attività turistica - racconta Consol -. Qui c'è l'acqua leggera e limpida, la classica acqua di montagna, e così abbia-mo pensato alla birra».

L'operazione è stata possibile anche grazie a un contributo del Gal (Gruppo di azione locale) della Valle d'Aosta finanziato dal Programma di sviluppo rurale 2014-2020. Dopo qualche anno di lavoro, il birrificio Walser Duarf, l'unico della vallata del Lys, ha aperto le sue porte ad agosto del 2023. Accanto al laboratorio, che produce fino a 1.500 litri di birra alla volta, c'è il punto vendita e per il futuro l'idea è di allargarsi ancora, aggiungendo un bed and breakfast e un pub. «Dall'apertura ad oggi abbiamo prodotto circa 14.000 litri di birra - prosegue il titolare -. Sono contento di questo primo anno di attività. Ci va un po' di tempo per farsi conoscere ma



Alberto Consol davanti ai fermentatori del suo Walser Duarf a Issime

tanti locali, soprattutto della zona, ci hanno richiesto la birra e c'è un buon passaggio anche nel punto vendita».

Al momento sono tre le birre proposte dal birrificio Walser Duarf. Ognuna di loro è ispirata a dei luoghi e a delle leggende del territorio, che possono essere scoperti inquadrando il qr code riportato sulla bottiglia. La bionda, dalle note dolci e fruttate, porta il nome della sorgente di Funtrunkieeru che, come racconta la leggenda, fu fatta sgorgare da una fata. L'ambrata, lievemente luppolata e con sentori biscottati, si chiama Pirubeck, proprio come l'iconico sperone di roccia che sovrasta il paese. Poi c'è l'ultima arrivata, l'Eischeme Pale Ale, che, con i suoi sentori agrumati e floreali, racconta la

leggenda della statua di San Giacomo, uno dei patroni di Issime. E le sperimentazioni non si fermano. «Sto lavorando a una nuova birra scura da inserire al più presto tra le birre che già proponiamo», spiega Consol. Accanto alle novità da proporre ai suoi clienti, continua la ricerca sulle materie prime. Per ora il luppolo e il malto provengono principalmente dalla Germania, ma l'idea è di avvicinarsi sempre di più al territorio. «Mi piacerebbe molto provare a coltivare dell'orzo e del luppolo qui davanti al birrificio - conclude il giovane -. Discuro i costi aumenterebbero, ma le produzioni realizzate con le materie prime della zona sono molto apprezzate dalla gente». —