

SaronnoNews

La Biblioteca della birra artigianale è realtà: a Materia l'inaugurazione

Damiano Franzetti · Friday, May 15th, 2026

Trent'anni fa – era il **1996** – un pugno di appassionati sparsi in diverse regioni fondò i primi **microbirrifici italiani**. Pionieri di un **movimento** che si è ingrandito con il passare dei mesi e degli anni fino a contare **oltre un migliaio di produttori** e dare vita a un comparto rilevante anche dal punto di vista economico.

Una **storia che è stata raccontata in alcuni volumi** che, però, non erano mai stati radunati insieme, in un solo luogo. Una lacuna che ora è stata colmata: a **Castronno, all'interno di Materia** (la struttura che ospita anche la redazione di VareseNews), è stata **inaugurata la Biblioteca della Birra Artigianale Italiana**. Un'iniziativa del nostro blog birrario, **Malto Gradimento**, in collaborazione con **Unionbirrai**, la principale associazione di categoria che raduna i produttori indipendenti del nostro Paese.

La biblioteca conta già una cinquantina di volumi (la maggior parte dei titoli è già visibile online [CLICCANDO QUI](#)), molti dei quali provenienti dalla **donazione di Fabrizio Vallini**. La serata di presentazione è stata condotta da **Damiano Franzetti**, ideatore dell'iniziativa e curatore di Malto Gradimento, insieme a **Erika La Rosa**. Sul maxischermo di Materia sono andati in onda gli interventi di **Simone Monetti**, segretario generale di Unionbirrai, e dello stesso Vallini mentre sul palco sono saliti alcuni protagonisti del mondo della birra craft.

Elia Pina e Oscar Mancin – birrai di “50&50” e di “The Wall” – hanno presentato le ultime birre prodotte dalle rispettive aziende. Pina ha spiegato come è nata la **“HBC 1183”**, creata in collaborazione con il produttore americano di luppolo Yakima Chief, una **birra sperimentale** con un incredibile profumo di arancia e una sorprendente chiusura al sapore di cocco. Mancin invece ha presentato la **“F**k Ice”** e anche in questo caso si tratta di una birra molto particolare, in **stile Cold IPA**, in cui è stato utilizzato un lievito da bassa fermentazione fatto lavorare a temperature più alte. Anche in questo caso i profumi di frutta tropicale e di litchi regalano sensazioni inconsuete.

Un altro ospite della serata è stato **Nicola Barban**, imprenditore a capo del **Birrificio Settimo di Carnago** che ha fatto il punto sul mondo della birra artigianale in Italia e sulla necessità di bere prodotti di alta qualità. **Andrea Rogora** ha invece rappresentato **Birra OV** di Busto Arsizio, realtà storica del Varesotto mentre **Chiara Capelli ha presentato il Varese Beer Festival (VBF)** che andrà in scena alla Schiranna **tra venerdì 22 e domenica 24 maggio**. Il saluto di VareseNews è stato affidato al vicedirettore, **Tomaso Bassani**, mentre il bibliotecario di Materia, **Ferdinando**

Giaquinto, ha illustrato l'attività culturale dello spazio di Sant'Alessandro. Al termine della chiacchierata, **l'aperitivo proposto da Yuri Pirovine** e la degustazione delle birra presentate da "5o&5o" e da "The Wall" che hanno incantato il pubblico presente.

La Biblioteca della Birra Artigianale Italiana è **a disposizione** di appassionati, curiosi e ricercatori negli **orari di apertura di Materia** (in pratica nei giorni feriali dalle 8,30 alle 20 e anche oltre in occasione degli eventi serali). I volumi possono essere **consultati sul posto**, negli spazi di Materia. Chi volesse ulteriori informazioni o comunque contattare la biblioteca può inviare **una e-mail** a maltogradimento@gmail.com.

IL PODCAST – A seguire l'episodio del podcast "La biblioteca di materia" in cui **Damiano Franzetti** presenta l'iniziativa insieme a **Ferdinando Giaquinto e Orlando Mastrillo**.

This entry was posted on Friday, May 15th, 2026 at 11:32 pm and is filed under [Tempo Libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.