



APPENZELLER BIER

I campi d'orzo da birra più alti d'Europa

Il birrificio Locher AG è precursore nell'uso di materie prime di provenienza svizzera

Nella pittoresca cornice delle Alpi gli agricoltori montani svizzeri curano le proprie sementi sui campi d'orzo da birra più alti d'Europa. L'orzo del birrificio Locher AG cresce a un'altitudine compresa tra 1200 e 1700 metri, beneficiando dell'intensità del clima montano. È qui che la materia prima attinge la propria forza e vitalità, per poi trasmettere tutte le sue qualità ai prodotti del nostro birrificio ed esaltare il piacere del gusto.

L'agricoltura montana era scomparsa dal territorio svizzero da decenni, quando nel 1996 il birrificio Locher AG fu il primo a reintrodurre in Svizzera la coltivazione a fini commerciali dell'orzo da birra.

Il rilancio di questa coltura, con la conseguente produzione di congrui quantitativi, ha risvegliato l'interesse degli agricoltori svizzeri per l'agricoltura montana, tornata ad essere lucrativa. Ancora oggi, a distanza di circa 15 anni, il birrificio Locher AG mantiene il proprio ruolo di pioniere su questo mercato in forte crescita ed è il maggior acquirente di orzo da birra svizzero.

Condizioni difficili per un raccolto di alta qualità

Le ragioni che hanno spinto il birrificio Locher AG a ricercare i produttori d'orzo nelle montagne svizzere sono molteplici. Malgrado le condizioni particolarmente ostiche – terreni scoscesi, clima rigido, suolo roccioso – l'agricoltura di montagna presenta vantaggi innegabili: nelle regioni montane l'orzo da birra matura più tardi, beneficiando quindi di una lunga insolazione e di una grande quantità di luce solare. Altri fattori favorevoli sono l'irraggiamento solare intenso e le forti variazioni di temperatura, che a queste altitudini conferiscono all'orzo da birra un vigore particolare. Ormai da secoli il caffè e il tè vengono coltivati in quota, ottenendo una qualità nettamente superiore.

Rilancio e rivalutazione delle regioni montane

La reintroduzione della coltivazione dell'orzo avviata dal birrificio Locher AG infonde nuova vitalità al paesaggio montano svizzero e lo valorizza in modo durevole. Questa coltura torna a profitto anche degli agricoltori di montagna. Essi parlano in termini entusiastici dei propri campi d'orzo, mostrando con orgoglio i punti dorati sparsi tra prati, boschi e rocce. Il colore oro, scomparso negli ultimi anni, torna oggi a risplendere in tutto il suo fulgore per la gioia dei turisti e degli abitanti di questi luoghi.

Il ritorno dell'agricoltura di montagna costituisce un prezioso fattore di sviluppo per il paesaggio e l'economia delle regioni interessate: quest'antica tradizione, arricchita da un ampio bagaglio di conoscenze e dalla maestria artigiana, è mantenuta in vita dagli agricoltori montani per poter essere tramandata alle generazioni future. Ciò si riflette in modo positivo anche sulla Svizzera, la cui straordinaria bellezza è il frutto di un paesaggio antichissimo creato e trasformato dall'intervento dell'uomo. Tutelare il paesaggio antropizzato nel rispetto dell'ambiente e conservarne la biodiversità rappresenta una scelta sensata, sia dal punto di vista ecologico che economico.

Un valore aggiunto per il birrificio, gli agricoltori e gli estimatori della birra

Promuovendo la coltivazione dell'orzo da birra sulle montagne svizzere, il nostro birrificio garantisce la qualità costante dei suoi prodotti e, nello stesso tempo, contribuisce alla conservazione del biotopo alpino. L'agricoltura di montagna costituisce una fonte di reddito supplementare per le famiglie di contadini e riduce i rischi legati a un'attività incentrata sull'allevamento del bestiame. E, non da ultimi, anche i clienti del birrificio Locher AG beneficiano dei frutti di questa spumeggiante attività: la miglior birra e il miglior single malt prodotti con i migliori ingredienti.

Alla salute dell'uomo e della natura

Il birrifico Locher AG è rinomato sia per le birre speciali che per quelle tradizionali. Le nostre birre sono ancora prodotte secondo metodi artigianali tramandati di generazione in generazione, dedicando particolare cura alla scelta delle materie prime. Il malto (ricavato dall'orzo da birra) e il luppolo sono, insieme all'acqua cristallina di sorgente, i principali ingredienti della nostra birra. Acquistiamo unicamente materie prime che possano soddisfare le esigenze di alta qualità del nostro birrifico. Ogni anno i nostri mastri birrai miscelano le migliori qualità di malto e luppolo per dare vita a birre speciali.

