

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Una birra per ricordare il centenario della scomparsa del poeta dialettale Torototela

Redazione VcoNews · Tuesday, November 24th, 2020

Nel centenario della scomparsa di **Giovanni Leoni**, conosciuto come **Torototela**, il poeta dialettale, appassionato di montagna e compositore, l'Istituto Fobelli di Crodo ha deciso di dedicargli una birra.

La birra del centenario, una bevanda prodotta dalla scuola agraria di Crodo per omaggiare Leoni, che proprio Mozzio, nella frazione del centro termale si spense il 24 luglio del 1920.

“Il microbirrificio dell'IPSASR “Fobelli” di Crodo – spiega **Stefano Costa, professore dell'Istituto** – è attivo dal 2008 . È dotato di un impianto per birrificazione con metodo ‘All Grain’, utile alla produzione di trenta litri di prodotto finito a ‘cotta’, composto da due caldaie elettriche in acciaio termocontrollate, completate da sei fermentatori tronco-conici da cinquantacinque litri, in acciaio, da un mulino a rulli sempre in acciaio e da varie attrezzature indispensabili per completare il processo produttivo”.

“Il metodo ‘All Grain’ prevede l'ottenimento del quantitativo desiderato di birra – prosegue Costa – partendo dal cereale prescelto (principalmente orzo) già maltato, dosato in proporzione al quantitativo di acqua, macinato a mano, aggiunto all'acqua in caldaia per la fase di ammostamento; segue la filtrazione ed il lavaggio delle trebbie (residuo solido del cereale), la bollitura e luppolatura, il raffreddamento, la messa in fermentatore con l'aggiunta dei lieviti, la chiarificazione e l'imbottigliamento”.

Il tempo necessario per completare una cotta è di circa otto ore, le operazioni successive impegnano per altre quattro ore circa in epoche successive; la birra è pronta da bere circa trenta giorni dopo la cotta.

“Produciamo birre sia ad alta che a bassa fermentazione, crude e non filtrate, nelle tipologie chiara, ambrata, rossa e scura, con piccole varianti personalizzate e l'aggiunta di china, luppolo spontaneo di Crodo, miele nostrano di Crodo e castagne o canapa prodotta nella nostra azienda didattica” continua Costa.

“Da ogni processo produttivo – conclude Costa – otteniamo in media venticinque litri di prodotto finito, imbottigliato, etichettato e disponibile solo presso la scuola per un totale di circa cinquecento litri ad anno scolastico. Tutto il processo è condotto dall'insegnante responsabile con quattro studenti delle classi terze per turno e a rotazione”.

---

This entry was posted on Tuesday, November 24th, 2020 at 11:51 am and is filed under [Piemonte](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.