

Fermenti Sociali

Via del Segaticcio 1972/C, Loc. Savigno, 40053 Valsamoggia (BO)

Produttrici e produttori:

Carlo Farneti, Franco Calanca, Germana Fratello, Giulia Menarbin, Laura Fasoli, Simone Palmieri

Superficie agricola utilizzata: 7,0 ettari

Contatto telefonico: 388938062sei

E-mail: fermentisociali[at]yahoo.it

Sito web: fermentisociali.blogspot.it

Presentazione

Siamo un gruppo di sei amici, abitiamo nell'appennino tra Bologna e Modena dove lavoriamo come contadini o braccianti agricoli. Abbiamo iniziato a fare la birra alla fine del 2009, nella cucina di casa. Intendiamo la produzione di birra come attività di trasformazione di prodotti che coltiviamo. Dopo diversi anni di sperimentazione nella produzione di birra e nella maltazione artigianale oggi siamo un microbirrifico autorizzato e il 100% dei cereali contenuti nelle nostre birre è autoprodotta, coltivata e trasformata in azienda. Buona parte delle attrezzature che utilizziamo per maltare e per fare la birra sono recuperate e riadattate a questi scopi. Dal 2015 abbiamo avviato una sperimentazione sugli orzi da birra sotto la supervisione del genetista Salvatore Ceccarelli. Sosteniamo lo scambio e la libera diffusione della conoscenza dei processi produttivi.

Dettaglio produzione

Seminativo

Superficie complessiva: 7,0 ettari

Principali produzioni: orzo, frumento

Collaborazioni stabili: Strulgador - Produzione nel nostro laboratorio di una birra con salvia di loro produzione. La birra è stata poi imbottigliata e commercializzata da loro.

Prodotti offerti

Birra

Altro: Idromele (a esaurimento)

Ingredienti non autoprodotti: zucchero del commercio equo-solidale; luppolo di Italian Hops Company, Cognento (MO); arancia Amara del consorzio Le Galline Felici; miele per idromele da Semprenuoveali di Marco Marcelli, miele per birra da Azienda Paola Tontini; Canapa da Assocanapa; Malto di farro di Weyermann, Bamberg, Germania.

Mercati: XM24, VAG, Piazza Verdi