

La Birra artigianale secondo Collesi

Data: 28/09/2015
Fonte: Newsfood
Link: <https://newsfood.com/la-birra-secondo-collesi/>

[Home](#) » La Birra artigianale secondo Collesi

La Birra artigianale secondo Collesi

28 Settembre 2015

By

Un piccolo comune marchigiano di appena 2 mila abitanti, arrampicato sulle montagne ai confini tra Marche, Umbria e Toscana: siamo ad Apecchio. È qui che “sgorga” la birra artigianale italiana più premiata al mondo, **Collesi**: 41 medaglie in meno di 10 anni nelle più prestigiose classifiche internazionali; una produzione annua di 2 milioni di bottiglie a cui si aggiungono 10.000 fusti per la spillatura; un mercato estero in progressiva espansione, dagli Usa al Giappone, passando per l’Europa con Francia e Regno Unito.

Uno dei pochi stabilimenti a quota 700 metri sul livello del mare, quello di Collesi è anche uno dei rari casi di birrificio nato da un’azienda agricola a ciclo completo (perchè l’orzo è coltivato nei suoi campi).

A raccontarci la storia del birrificio è Giuseppe Collesi, fondatore e titolare dell’azienda.

«Sono cresciuto aiutando i miei genitori, dopo scuola, con l’agriturismo di famiglia. Amavo servire le grappe fatte in casa dal mio papà, Franco. Così “da grande”, nonostante gli studi da elettronico, ho vestito i panni dell’imprenditore agricolo per fare di Apecchio un polo d’eccellenza nel settore della birra artigianale».

Perchè?

«Qui ci sono condizioni ottimali: oltre all’acqua del Monte Nerone (in Europa una delle migliori per la birra), anche l’alta quota e il clima, che insieme favoriscono una bassissima umidità e una marcata escursione termica. Produciamo 6 varietà di birre, secondo un’antica e preziosa ricetta dei monaci. Sono tutte ad alta fermentazione, non pastorizzate e con rifermentazione naturale in bottiglia, che permette di conservare intatti i profumi e gli aromi di ogni ingrediente, per un gusto pieno ed elegante».

Dal 2005 avete collezionato numerosi riconoscimenti. Ci ricordate i più recenti?

«Nel 2015 abbiamo ricevuto premi dal World Beer Championship di Chicago (4 ori e 2 argenti), dall' Australian International Beer Awards (2 bronzi) e dall'International Beer Challenge di Londra (1 argento e 1 bronzo)».

Storia e territorio hanno un forte valore per voi. Come si concilia tutto questo con l'innovazione?

«La nostra azienda, già all'avanguardia per macchinari, figure professionali coinvolte (come un grande mastro birraio belga) e controlli di qualità, ha investito nel 2012 circa 2 milioni di euro per potenziare l'area produttiva. Oggi siamo in grado di garantire 24.000 litri al giorno, con l'obiettivo di arrivare in futuro a 40-50.000 hl l'anno. Inoltre ci serviamo di energie pulite grazie a un impianto fotovoltaico da 32 Kw, un generatore di vapore e un sistema di riscaldamento a pellet».

Strategie per il futuro?

«Recentemente abbiamo stretto un accordo di importazione e distribuzione delle birre Collesi negli USA, con il gruppo Joe Bastianich. Oltre ad essere presenti nei suoi 100 ristoranti, siamo anche nei due punti vendita Eataly, rispettivamente a New York e Chicago. E presto avremo tante altre novità da raccontare, in tema di prodotto, collaborazioni, innovazioni per il mercato domestico e strategie di espansione, addirittura nel campo salute&benessere».

Fabbrica della Birra Tenute Collesi S.r.l.

Località Pian della Serra

61042 Apecchio (Pesaro-Urbino) - Italia

tel: +39 075 933118 info@collesi.com

<http://www.collesi.com>

Chiara Danielli

Redazione Newsfood.com

Mi piace:

Mi piace Caricamento...

Condividi su:

VISITA LO SHOP ONLINE DI NEWSFOOD

[Fermentazioni: la Birra a Roma 11 -13 settembre 2015](#)

Fermentazioni 11 -13 settembre 2015 - Roma È arrivata la terza edizione di Fermentazioni come sempre a Officine Farneto a Roma. In questa edizione l'imperativo assoluto è "ENJOY YOUR BEERLAB", intesa come "HAVE FUN!" per tutti i visitatori. Adulti e...

[Birre Vive sotto la Torre: A Vigevano \(PV\) la 5° edizione del Festival delle birre artigianali](#)

Il divertimento è alle porte con uno dei festival estivi più attesi, imperdibile per i "cultori della birra": "Birre Vive sotto la Torre". Il 19-20-21 giugno il distributore di Birre artigianali BeerInBa, con il patrocinio del Comune di

Vigevano, darà...

[Le migliori birre artigianali di Newsfood.com site:newsfood.com](#)

Risultati di ricerca Risultati web Birra, Birra artigianale ... Vino: confronti e dati - Newsfood ... <https://newsfood.com>
> birra-birra-artigianale-vino-confronti-e-dati 12 feb 2016 - BIRRA ITALIA. CONSUMO ITALIANO STABILE, STOP AI MICROBIRRIFICI, MA TROPPI IMPORTAZIONE Divisioni e similitudini fra vino e...

[Milano, 20 - 22 marzo: L' Italia Beer Festival celebra i dieci anni di vita](#)

L'Italia Beer Festival, la manifestazione itinerante dedicata alla valorizzazione della birra artigianale di qualità, celebra i dieci anni di vita con un'edizione ricca di iniziative, in programma a Milano dal 20 al 22 marzo presso gli East End Studios -...

[Rimini, Marina Centro: a tutta birra ... artigianale, al massimo](#)

Birra summer in passerella: Malastrana, Della Granda, Terre D'Acqua Viva, Birrificio Dei Perugini, Birrificio Il Beerbante, Target 2000 con Birra Del Borgo, Amarcord e Opperbacco, Fob Grand Cru Rimini, 28 agosto 2014
Marina Centro, arriva Birra Summer Parte sul lungomare...

[Sigari cubani, grappe, bollicine e birra artigianale protagonisti al ristorante "Oceans" del Top Club di Cinquale \(Ms\)](#)

Dedicata a chi sa apprezzare i piaceri della vita. Cena - degustazione esclusiva al Beach Club di Cinquale (Ms) a base di sigari cubani, grappe, bollicine e birra artigianale. Sarà la terrazza panoramica del ristorante "Oceans" del Top Club di...

[Interviste Video](#)

[Fiere & Eventi](#)

[Gusturismo](#)

[News dalle Aziende](#)

[Ricette & Sapori](#)

[Vini & Cantina](#)

[Video Interviste](#)

[Fashion & Design](#)

[Energie Rinnovabili](#)

[Normativa Alimentare](#)

[Rubriche](#)

[International](#)

Articolo originale:

<https://newsfood.com/la-birra-secondo-collesi/>

Generato da armandopassaro.it il 14/04/2026 13:44

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532