



Viviamo oggi in una situazione per così dire strana: sempre più si cerca il naturale, il vero, il tipico, ma nel contempo si dimenticano le radici, l'origine di ciò che quotidianamente si consuma. La Terra! Ecco allora che con il lavoro di Baladin, attento a rispettare una terra troppo bistrattata anziché amorevolmente coltivata, e con la genuinità che si vuole mantenere nelle produzioni, piace ricordare che quello che viene fatto è semplicemente trasformare il meglio che la Natura mette a disposizione. Acqua, cereali, luppolo, a volte spezie, e lieviti, che così intimamente sono legati all'aria e alla vita stessa, sono la base delle birre, l'incontro sapientemente dosato e guidato dall'estero e dalla volontà del Mastro Birraio. Una ricetta semplice, ma ugualmente ricca di possibilità, di varianti e anche di sorprese. E allora via, alla ricerca di sensazioni che ci facciano brillare gli occhi e vibrare di emozioni, creando un prodotto semplice, legato alla terra, sì sempre nuovo, ma anche e giustamente uguale a sé stesso.

### LE BIBITE BALADIN

Le Bibite Baladin sono state "pensate" con l'intento di ricreare e riproporre i gusti ed i sapori della nostra infanzia. Il risultato che abbiamo ottenuto ha portato molte persone non solo a ritrovare quei sapori ma soprattutto ad apprezzare lo sforzo fatto per ottenerli senza l'uso di artifici chimici ma selezionando ingredienti genuini. Dalla nostra "politica" del naturale, senza coloranti né conservanti sono nate la Cedrata, la Spuma Nera, il Ginger e la Cola. Gusti "storici" che, come abbiamo detto, sono dedicati a chi è stato bambino "un po' di tempo fa" ma anche alle nuove generazioni che possono così scoprire che GENUINO e SANO non sono parole dimenticate nei vocabolari.

**CEDRATA**                      **SPUMA**  
**COLA**                            **GINGER**

● bottiglie da 25 cl



Nascono dalla ricerca di Lurisia di ingredienti perfetti, coltivati come nel passato, con metodi naturali ed in zone rigorosamente tipiche: i chinotti della Riviera Ligure di ponente, i limoni sfusi di Amalfi, le arance del Gargano. Materie prime d'eccellenza che si combinano senza l'uso di additivi e che restituiscono il gusto originale della tradizione.

**CHINOTTO**                      **GAZZOSA**  
**ARANCIATA**                      **ACQUA TONICA**

● Bottiglie da 275 ml

### Birre Speziate

**Isaac** bottiglie da 33, 75 e 150 cl  
Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.

**Nora** bottiglie da 75 e 150 cl

Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante

**Wayan** bottiglie da 75 cl

Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro si presenta leggermente torbida

### Birre Puro Malto

**Super** bottiglie da 33, 75 e 150 cl

Beverina ed equilibrata, accompagna molto bene il cibo come le serate in compagnia

**Leon** bottiglie da 75 cl

Indimenticabile per le sue note di cioccolato che vanno a mescolarsi con profumi di frutta secca, liquirizia e toffee.

**Elixir** bottiglie da 75 cl

Secca e lievemente vinoso, offre note di frutta e di caramello



### Birre Luppolate

**Nazionale** bottiglie da 33 e 75 cl

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime italiane

**Super Bitter** bottiglie da 75 cl

Equilibrata tra sentori di caramello, frutta secca e l'apporto di amaro del luppolo

**Open Rolling Stone** bottiglie da 33 e 75 cl

Birra dove freschezza e il sapiente uso di diversi tipi di pepe si sposano con i profumi del luppolo

### Birre Speciali

**Mielika** bottiglie da 75 cl

Di estrema morbidezza, avvolge il palato rasserenando i sensi

**Mama Kriek** bottiglie da 75 cl

una birra ispirata alle classiche kriek, le birre alla frutta belghe

**Zucca** bottiglie da 75 cl

L'equilibrio tra la gustosa presenza della zucca e l'aroma inconfondibile di cannella fanno di questa "zucca" una birra piacevolissima

**Noel Vanille** bottiglie da 75 cl

Birra di Natale scura con una buona schiuma, Noël Vanille incanta per l'esplosione di profumi



### Cantina Riserva

**Xyauyù** bottiglie da 50 cl

All'aspetto si presenta limpida, priva di schiuma e gasatura con un colore ambrato pieno

**Xyauyù fume** bottiglie da 50 cl

Di colore bruno intenso con riflessi ramati, si presenta al bicchiere priva di schiuma e gasatura.

**Terre** bottiglie da 50 cl

Prodotta con riso "nerone" coltivato da "Cascina Belvedere" nel vercellese.

**Lune** bottiglie da 50 cl

Prodotta con farro di "Mulino Marino" e orzo.

## I BIRRIFICI ARTIGIANALI DISTRIBUITI DA BALADIN

Nel corso degli anni molti piccoli birrifici hanno seguito, chi per intuito, chi per vocazione, la strada tracciata dal Baladin. Abbiamo selezionato alcuni di questi "intrepidi artigiani brassicoli" per affiancare il loro lavoro al nostro così da poter offrire una gamma più vasta di quelle che noi riteniamo birre di indubbio.

### BIRRIFICIO SCARAMPOLA

Il birrificio si trova a Millesimo (SV) - in località Monastero, 9.  
Mastro Birraio: Maurizio Ghidetti.

“**BLANCHE**” N°8 aggiunge alla ricetta classica della blanche l’apporto aromatico unico del chinotto di Savona (Presidio Slow Food). Tradizione e territorio.

“**PALEALE**” NIVURA ambrata, rustica ma elegante, prodotta con castagne essiccate con l’antico metodo artigianale dei “Tecci di Murialdo e Calizzano” (Presidio Slow Food), con sottofondo affumicato e leggermente mielato.

● bottiglie da 75 cl



### BIRRIFICIO TROLL

La produzione si trova a Robilante (CN), anche se la sede storica è a Vernante dove c’è anche il locale che dà il nome alle birre.

Mastro Birraio: Maurizio Ghidetti  
“**PANADA**” al grano saraceno, fresca e beverina in equilibrio tra i toni agrumati e dolci della speziatura. Grande finezza.

● bottiglie da 75 cl



### BIRRIFICIO LA PETROGNOLA

La produzione si trova a Piazza del Serchio (LU)  
Mastro Birraio: Roberto Giannarelli

“**100% FARRO**” chiara, fresca e leggermente balsamica, unica nel suo genere è prodotta esclusivamente con farro maltato I.G.P. della Garfagnana oltre a acqua, luppolo e lievito.

“**AL FARRO AMBRATA**” colore ambrato scarico, beverina ma piena di gusto, tra le note di frutta e la freschezza del farro I.G.P. della Garfagnana.

“**AL FARRO NERA**” scura, ricca di sentori e gusti tostati e di liquirizia, ma sempre all’insegna della leggerezza donatale del farro I.G.P. della Garfagnana.

● bottiglie da 50 cl