



## BIRRIFICIO AGRICOLO BALADIN

Il birrificio Baladin nasce come brewpub nel 1996 a Piozzo, un piccolo paese che si affaccia sulle Langhe, in Piemonte, ad opera del mastro birraio Teo Musso già proprietario dal 1986 dell'omonimo pub. Da subito oltre al prodotto servito nel pub, Teo decide di mettere in bottiglia le sue birre di ispirazione belga. La prima è l'amburata Super, seguita a poca distanza dalla "blanche" Isaac. La nascita del birrificio Baladin coincide con quella del movimento artigianale italiano e Teo Musso ne è stato sicuramente un attore protagonista, fondamentale per la diffusione della cultura birraria nel territorio italiano e importante portabandiera all'estero. L'idea ispiratrice di Teo è stata da subito la volontà di voler abbinare birra e cibo. Apprezzata subito da tutti gli chef, c'è voluto diverso tempo e lavoro per entrare a pieno titolo nei menu a fianco dei vini quale possibile alternativa ma oggi la si può trovare largamente diffusa anche e soprattutto in ristoranti di alta categoria. Nel mese di luglio 2016, è stata inaugurata la nuova sede del birrificio con un impianto dalla capacità di 50.000 ettolitri/anno, ospitato all'interno di un parco – il Baladin Open Garden – creato con l'ambizione di diventare una tappa fondamentale per gli appassionati di birra artigianale ma anche per chi volesse trascorrere dei momenti di relax a contatto con la natura e in piena libertà. Fin dall'inizio, Baladin ha prodotto birre ad alta fermentazione, non pastorizzate, ricercando la massima qualità della materia prima e puntando su un attento equilibrio di aromi. Attualmente nel catalogo sono presenti oltre 30 birre. Dal primo gennaio 2012 il birrificio è diventato azienda agricola a completamento di un lungo percorso di crescita che lo ha reso produttore diretto di oltre il 90% dell'orzo utilizzato nella produzione delle sue birre e di parte del luppolo. Simbolo di questo percorso è la birra Nazionale, la prima birra 100% italiana. Nel 2023, con un equity crowdfunding denominato "Beer Revolution", ha accolto 2.197 soci. Baladin si racconta in una rete di pub che contribuiscono alla diffusione della cultura della birra artigianale conosciuti con il nome Open Baladin.

## BIRRA BALADIN PER SUONERIA

Baladin collabora da tempo con la Fondazione Cirko Vertigo e segue con interesse le iniziative del Centro Nazionale di Produzione blucinQue Nice. È stato quindi naturale abbracciare l'iniziativa nata con il loro incarico di gestire il complesso culturale Suoneria. All'interno dello spazio Combo Club Suoneria verranno servite in esclusiva le birre e le bibite artigianali Baladin.

Teo Musso: "Baladin è da sempre legato al mondo dell'arte in tutte le sue forme, in particolare a quella circense e musicale. Suoneria è un contenitore affascinante e ideale per far dialogare diverse espressioni artistiche.

Siamo fieri, come Birra Baladin, di poter contribuire offrendo le nostre produzioni artigianali, nate con lo stesso spirito artistico e ispirazionale, con l'ambizione di raccontare, appagare i sensi ed emozionare. Ringrazio blucinQue Nice per averci coinvolti e sono certo che le collaborazioni avranno un respiro molto ampio nel prossimo futuro."