

Portofinese, la “vendemmia” della birra

ROSSELLA GALEOTTI

21 Settembre 2017 alle 19:39 | 1 minuto di lettura



Da 40 a 300 piante. Di luppolo. Un mare “diverso”, sopra al mare di Portofino. Bicchieri (meglio, boccali) al cielo e si brinda alla “**bionda del Monte**”. Che non è una bellezza portofinese in carne e ossa ma la birra della Portofinese, la srl che annuncia la **presentazione della “vendemmia” martedì** mattina. Un evento esclusivo cui sono invitati i ristoratori e i titolari dei locali di Portofino e Santa Margherita. Filiera a chilometro zero, da mostrare a chi sceglierà di servire ai clienti la “bionda del Monte”.

Una decina di addetti della Portofinese (www.laportofinese.it) raccoglierà il luppolo “in diretta”. «Per far vedere a tutti il legame forte che unisce il nostro progetto al territorio», dice **Alberto Garibaldi, agronomo**, tra i fondatori della Portofinese (ispiratore del progetto è Mino Viacava) e membro dello staff di esperti che segue anche i vitigni dai quali si produce il Vermentino della duchessa di Westminster, Natalia Ayesha Phillips, alla Cappelletta. Il luppolo cresce in una zona attigua, al Vessinaro, **nel cuore del Parco di Portofino**. «Siamo partiti tre anni fa con 40 piante – dice Garibaldi –, messe a dimora accanto al torrente Vessinaro, in un appezzamento di 5 mila metri quadri che, in passato, apparteneva alla famiglia di Luigi Einaudi, il secondo Presidente della Repubblica».

Gli attuali proprietari, inglesi, hanno dato in gestione il terreno alla Portofinese. «Abbiamo scelto la specie di luppolo che ci sembrava più idonea al tipo di terreno e al clima – spiega Alberto Garibaldi -. La pianta madre si chiama Cascai e appartiene alla famiglia delle Cannabaceae. A dire la verità avevamo previsto uno sviluppo delle piante pari a quello che si è registrato. E, anche se non è ancora possibile quantificare il numero delle bottiglie che verranno immesse sul mercato, possiamo senza dubbio dire di essere soddisfatti».