

# La birra che nasce a Corviale

La sfida di cinque ragazzi nell'estrema periferia di Roma ternal City Brewing, il birrificio artigianale nato come beer firm senza impianto proprio, è arrivato a produrre 6000 bottiglie mensili e 700 ettolitri all'anno.

Luppoli, fermentatori e birre alla spina all'ombra del Serpentone di Corviale. Dietro la famigerata costruzione popolare che incombe torva sulla campagna compresa tra la Portuense e la Pisana, cinque giovani amici hanno realizzato un sogno: aprire un birrificio proprio. Maurizio, Giacomo, Enzo, Simone e Alessandro, dopo serate passate ai banconi di pub che hanno fatto la storia della scena brassicola romana, hanno deciso di rimbocarsi le maniche e produrre birra secondo i loro gusti.

La birra che nasce a Corviale: la sfida di cinque ragazzi nell'estrema periferia di Roma

Condividi

Nel 2013 nasce così il progetto Eternal City Brewing, una beer firm, ossia un birrificio senza un proprio impianto di produzione che si appoggia ad altri birrifici utilizzando le proprie ricette. Nei vari festival in giro per l'Italia non si sono fatti attendere apprezzamenti per le creazioni del birraio Maurizio Graziani. Due anni più tardi si raccolgono risorse e si decide di fare sul serio: viene acquistato lo stabilimento di produzione attuale in via del Ponte Pisano 84. ECB inizia a produrre con due fermentatori fino ad arrivare ai cinque attuali che permettono una produzione di 6000 bottiglie al mese e più di 700 ettolitri l'anno, divenendo così il più grande birrificio artigianale all'interno del GRA. "Il nostro obiettivo fin dall'inizio è stato sempre quello di essere riconosciuti come il birrificio di Roma, riprendendo la tradizione americana un po' campanilistica che vuole che gli americani si riconoscano nel birrificio della loro città", spiega Giacomo Mondini.

Un'identità che è cercata attraverso nomi come Urbe, Lupa, Tiber e Bulla, ma soprattutto grazie alle etichette, che "raccontano la storia della città". Gran parte della produzione è costituita da birre di stile inglese e americano, ricche di luppolo che soddisfano la sete di romani e non solo. Tra queste spicca la Urbe, premiata Grande birra da Birre d'Italia 2017 di Slow Food e classificatasi terza nella categoria American e India Pale Ale nel concorso indetto da Unionbirrai. Non manca però anche qualche riferimento alla tradizione birraria belga, come la Tre Scrocchi in cui ai malti viene aggiunto miele proveniente dalla vicina Tenuta dei Massimi.

La birra che nasce a Corviale: la sfida di cinque ragazzi nell'estrema periferia di Roma

Condividi

All'interno del birrificio è presente una piccola tap room dall'ambiente informale dove sono presenti alcune spine e dove è possibile scambiare qualche chiacchiera con il mastro birraio Maurizio. Il locale di mescita è aperto dal lunedì al venerdì dalle 10 a mezzanotte per non fare concorrenza ai locali romani a cui il birrificio distribuisce i fusti e, vista la produzione "centimetri zero", è possibile gustarsi una birra artigianale per 3 euro e mezzo. A breve aprirà anche la cucina, che punta a utilizzare malti e luppoli anche nei piatti e a recuperare prodotti di risulta, come i malti esausti per fare il pane. "Abbiamo molti progetti" ci racconta Giacomo, "Appena la cucina sarà aperta, organizzeremo cene improntate all'esaltazione del luppolo con alcuni chef. Inoltre a marzo ospiteremo per la prima volta una classe di scuola media per spiegare ai ragazzi come nasce una birra e faremo una cotta tutti insieme".

[link all'articolo](#)