

# VareseNews

## Nella tana de “L’Orso Verde”

**Pubblicato:** Venerdì 19 Giugno 2015



### L’impresa delle meraviglie



Per un profano come il sottoscritto avvicinarsi alla **tana dell’Orso** (verde) è un po’ come decidere di scalare il Monte Bianco in costume da bagno e infradito. **Cesare Gualdoni**, mastro birraio tra i più rinomati in Italia (e non solo) è una vera e propria istituzione e il suo birrificio artigianale una colonna inamovibile nel tempio del luppolo.

**Cesare quest’anno l’Orso Verde compie 11 anni. Puoi raccontarmi la storia di quel fatidico 2004?**  
«Tutto è nato come una passione, un hobby. Prima di aprire ci sono stati anni di birrificazione casalinga, fatta intelligentemente secondo me. Questo non vuol dire che un giorno fai una cosa e il giorno dopo ne fai un’altra. No, fai sempre quella birra finché non ti viene bene e poi continui a farla finché non sei sicuro di farla uguale. Insomma dopo qualche tempo era diventata una vera passione, se non un’ossessione. Una di quelle cose che ti si infilano lì e... e alla fine mia moglie mi ha detto: “Senti se devi farlo fallo e non rompere i coglioni”».

#### Prima di diventare birraio cosa facevi?

«L’odontotecnico».

#### Com’è stato mettersi in proprio, cambiare professione, rischiare?

«Beh, dopo vent’anni uno si stufa di fare sempre la stessa cosa, così dopo un anno di preparazione ho avviato una ditta individuale con un piccolo impianto, sempre qui a Busto. La gente pensava che fossi diventato matto. Quando ho aperto ero il 75esimo birrificio italiano, oggi ce ne sono circa 800».

#### Quali difficoltà hai incontrato quando hai aperto?

«Come sempre succede quando inizi una nuova attività, anche se hai 20 anni di lavoro alle spalle, fai fatica a reperire le risorse per avviare una nuova impresa e io non ero ricco, avevo quattro soldi da parte e basta. Così ho dovuto fare dei mutui per comprare tutto il necessario. Adesso è più facile trovare quello che serve per iniziare a birrificare in modo artigianale, 11 anni fa c’erano pochissime aziende che le vendevano e quasi tutte erano straniere, con prezzi da far venire la pelle d’oca».

#### La fortuna premia gli audaci. Hai una parete intera di riconoscimenti e la tua birra è apprezzata da migliaia di estimatori. Oggi che produzione ha l’Orso Verde e come è organizzata la tua azienda?

«Oggi siamo in tre a lavorare qui. Io, il mio socio e Jacopo, un ragazzo molto appassionato e competente. La produzione è divisa nelle diverse fasi necessarie per fare una birra di qualità: dalla macinatura del malto, che acquistiamo solo da fornitori altamente qualificati, alla produzione del mosto, fino all’imbottigliamento e alla messa in fusto. Quest’anno puntiamo a produrre 1500 ettolitri di birra, considera che siamo partiti con una media di 200 all’anno. Non filtriamo nessuno dei nostri prodotti e questa è una scelta che vogliamo mantenere...».

**A proposito, potresti spiegarci cosa significa questo discorso della filtrazione?**

«Diciamo che è una filosofia di vita. I birrifici che fanno volumi più grandi dei miei scelgono di filtrare per motivi di tempo. Significa che quando la birra è in maturazione, invece di aspettare che si pulisca naturalmente per decantazione, viene filtrata per essere subito pronta alla vendita. Ma ci sono due problemi legati a questo discorso, il primo è che filtrando la birra questa passa comunque attraverso delle sostanze diciamo “impure”, il secondo è che la filtrazione toglie molti dei sapori che a livello di gusto potevano piacere».

**La vostra qualità è riconosciuta, avete un marchio riconoscibile e apprezzato però non esportate, perché?**

«Dall'estero abbiamo richieste non dico giornaliere, ma quasi. Purtroppo in Italia per esportare devi essere molto strutturato, ci vuole una persona apposta solo per gestire i movimenti doganali. Inoltre le accise sono molto care, pensa che sono aumentate ben cinque volte da quando ho aperto. La realtà dei micro-birrifici doveva far cambiare un po' le cose, ma così non è stato e rispetto al vino siamo ancora molto penalizzati su questo fronte».

**E per quel che riguarda il mercato interno, non vorresti aumentare la produzione?**

«Diciamo che investiamo sui noi stessi. Quest'anno ad esempio abbiamo acquistato tre nuovi serbatoi, ma adesso direi che siamo a posto. Perché o hai un'idea imprenditoriale a lunga distanza, dico io, oppure non capisco perché a 54 anni dovrei indebitarmi ancora. Adesso le cose vanno bene, non abbiamo debiti e possiamo anche comprarcene delle cose direttamente, senza passare dalla banca. E poi uno prima o poi ha anche voglia di smettere di lavorare, no?».

**Un'altra curiosità: perché l'Orso Verde ha deciso di non entrare nella grande distribuzione?**

«Perché è un ambiente poco rispettoso del produttore. Il prezzo lo decidono loro e poi pagano quando vogliono. Ma dico, perché apro un'attività in proprio se poi devo rispondere ad altri? Io faccio il mio prezzo, se poi mi dicono: “Eh ma io sono abituato...” io dico: “Mi spiace, facciamo così perché in quell'altro modo ci ho già rimesso troppo”. Paghi alla consegna punto.

Non devo preoccuparmi di offendere qualcuno, devo stare attento a non rimetterci».

**Quindi se uno vuole comprare la birra “l'Orso Verde”, dove deve andare?**

«Nei locali, o se passa da Busto Arsizio qui in via Petrarca 2, dove gli costa meno che da qualsiasi altra parte (ride)».

**Come avviene l'ideazione di una nuova birra?**

«Va a momenti, parte tutto da qua (si tocca la testa ndr.). Adesso sono appassionato della bassa gradazione, sui tre gradi per intenderci. Chiaramente molto saporite, fondamentalmente amare, delle bitter ottime come aperitivo. Quindi quello che sta uscendo quest'anno sono prodotte in questo modo».

**Non cerchi per forza il gusto del pubblico?**

«Non so, qual è il gusto del pubblico? Tu lo sai? Non esiste. È come se prendi milioni di persone e dici: voi avete questo gusto. Lo ha già fatto l'industria con le lager industriali. Se ti tolgo l'etichetta e te le verso, tu non mi sai dire qual è questa e qual è quella. Io faccio birre che piacciono a me, poi se piacciono a te, ben venga. Le birre che produco prendono spunto da varie fasi della mia vita personale e dei miei gusti che come tutto, evolvono con il passare del tempo».

**Da imprenditore cosa chiedi alla politica?**

«Di premiare le aziende sane. Fai reddito, sei pulito, fai rating in banca, allora io politica ti abbasso le tasse, ti faccio lavorare, ti permetto di assumere qualcuno in più. Qui invece più guadagni e più vieni penalizzato, perché?»

**E un messaggio che vorresti incidere in questa intervista?**

«Sarebbe bello, o almeno auspicabile, che la gente iniziasse a capire cosa sta bevendo».

## LO SPECIALE IMPRESA DELLE MERA VIGLIE

---

**Birrificio l'Orso Verde**

**Via Francesco Petrarca, 2,  
21052 Busto Arsizio VA**

**0331 333984**

**[www.birraorsoverde.com](http://www.birraorsoverde.com)**

**Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it**