

Naike Mulas, Luca Pretti, Andrea Camaschella

# TURISMO BIRRARIO

GUIDA PER VIAGGIATORI IN FERMENTO

A cura di  
Luca Grandi

SUD  
E ISOLE

EDIZIONI  
LSWR





Naïke Mulas, Luca Pretti, Andrea Camaschella

# TURISMO BIRRARIO

GUIDA PER VIAGGIATORI IN FERMENTO



**SUD  
E ISOLE**

A cura di  
Luca Grandi

EDIZIONI  
**LSWR**

Turismo birrario | Guida per viaggiatori in fermento | Sud e isole

**Autori:** Naike Mulas, Luca Pretti, Andrea Camaschella

**Copertina:** Emanuela Contieri

**Fotografie:** Shutterstock

Roberto Romagnolo: p. 129 – Andrea Zanatta: p. 143

Luca Pretti: pp. 164-165, 170 – Gianni Persico: pp. 198-199, 202-203

**Publisher:** Giulia Galimberti

© Edizioni LSWR\* – Tutti i diritti riservati

2023 – Prima edizione

ISBN 979-12-5491-082-5

eISBN 979-12-5491-083-2

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i Paesi. Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633. Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail [autorizzazioni@clearedi.org](mailto:autorizzazioni@clearedi.org) e sito web [www.clearedi.org](http://www.clearedi.org).*

AVVERTENZA IMPORTANTE

Tutti i consigli e le indicazioni riportati nel presente libro sono stati verificati accuratamente e secondo scienza e coscienza dall'autore. Ogni lettrice e ogni lettore è responsabile delle proprie azioni, ovvero di decidere se applicare i metodi, i consigli e le disposizioni descritti nel libro. Gli autori e la casa editrice non si ritengono responsabili per danni e problemi derivanti dall'esecuzione dei consigli pratici contenuti nella presente opera.

EDIZIONI  
**LSWR**

Via G. Spadolini, 7

20141 Milano

Tel. 02 881841

[www.edizionilswr.it](http://www.edizionilswr.it)

\* Edizioni LSWR è un marchio di La Tribuna Srl.

La Tribuna Srl fa parte di **LSWR GROUP**

# INDICE

Prefazione di Mirka Tolini	4
Introduzione di Luca Grandi	6

## **CAMPANIA**

Scoprendo la penisola sorrentina e la Terra delle Sirene: Vico Equense, Massa Lubrense e Sant'Agata sui due Golfi	8
Cetara, Vietri sul Mare, Striano: tra gastronomia e artigianato	22

## **PUGLIA**

Dalle coste adriatiche all'Altopiano delle Murge: Savalietri, Fasano, Cisternino, Castellana Grotte	36
Nel magico Salento, tra Otranto e Acaya	50

## **BASILICATA**

Scoprendo il Vulture Melfese e le Dolomiti Lucane	64
---	----

## **CALABRIA**

Un salto nel Medioevo tra castelli e conventi ad Amantea e Cleto	76
Miti e paesi fantasma tra la Costa Viola e l'area grecanica: Scilla e Penteadattilo	88

## **SICILIA**

Il golfo palermitano: Bagheria, Monreale, Sferracavallo e Borgo Parrini	102
Incantevoli Nebrodi dalla costa ai monti: Capo d'Orlando e Montalbano Elicona	116
Viaggio nella storia tra Palazzolo Acreide e Avola	130
Alla scoperta della Val di Noto: Scicli e Modica	144

## **SARDEGNA**

Da Alghero a Cabras, dalla cultura catalana ai giganti di Monte Prama	158
Da San Teodoro a Orosei, dalla Gallura alla Baronia	174
Dal Sarrabus alla città metropolitana di Cagliari	184
Da Guspini a Carloforte, da un'isola all'altra	196

# PREFAZIONE

Il mio punto di vista sul mondo della birra è decisamente privilegiato!

È infatti il punto di vista di chi, da oltre quindici anni, è in contatto con una realtà in continuo fermento. Parlare e scrivere di birra in questi anni mi ha insegnato che il suo mondo è variegato, eterogeneo ma allo stesso tempo uniforme perché, da Nord a Sud, è composto da donne e uomini che producono con passione birre artigianali legate anche alla stagionalità e al loro specifico territorio. In *Birra Nostra Magazine* io, Luca Grandi, Davide Bertinotti e molti altri amici non solo raccontiamo le passioni che governano questo mestiere ma guardiamo anche a chi beneficia della ricerca, della selezione delle materie prime, delle tecniche di produzione orientate verso il futuro nel rispetto delle radici di un lavoro che ha attraversato i secoli. Non ci piace chiamarli *consumatori* perché suona come una massa indistinta che, letteralmente, consuma senza consapevolezza. Chi beve birra artigianale è invece informato, preparato ed educato a ciò che degusta, chiede espressamente uno stile, un sapore e si aspetta di percepire gli aromi, le sfumature del gusto, il profumo di un prodotto che sa di storia e che beneficia di una precisa identità.

Il turismo birrario vi porterà, così, fuori dai soliti itinerari turistici, vi farà conoscere un modo di viaggiare all'insegna della lentezza e della necessità di riappropriarsi di ritmi e prodotti stagionali che avevate dimenticato ma soprattutto, vi farà guardare il territorio con occhi diversi.

La *Guida* vuole accompagnarvi in questo viaggio attraverso una nuova consapevolezza, che vi permetterà

anche di conoscere chi ha investito in un sogno professionale, cosciente delle sfide e delle difficoltà ma comunque pronto a mettersi in gioco.

Chi vi accoglierà non vi aprirà solo le porte del suo birrifico ma vi aprirà il cuore, raccontandovi con passione il suo lavoro e il suo territorio e quindi, la sua vita!

Buon viaggio.

Mirka Tolini  
*Direttore responsabile*  
*Birra Nostra Magazine*

# INTRODUZIONE

Da circa un decennio il mondo brassicolo artigianale italiano ha avuto un notevole impulso grazie alla nascita – e alla crescita – di centinaia di microbirrifici.

Il modo di fare birra dei birrai italiani ha aggiunto anche creatività agli stili più classici, introducendo novità produttive impensabili fino a qualche tempo fa e questo grazie soprattutto all’immenso patrimonio agroalimentare italiano.

Non è infatti così inusuale trovare nelle birre artigianali ingredienti della terra come frutta, verdura, spezie, cereali e persino fiori.

La filiera produttiva brassicola si è così allargata, aggiungendo agli ingredienti base della birra – malto e luppolo, che peraltro oggi molti birrifici si producono per conto proprio – anche i prodotti tipici del territorio in cui ogni birrificio opera.

*Il birrificio è quindi diventato un vero e proprio presidio territoriale.* Un luogo dove si fabbrica buona birra, insomma, ma che di recente ha anche aperto le proprie porte per far conoscere a curiosi e appassionati la particolare alchimia che c’è dietro la produzione di questa antichissima bevanda.

Si è così sviluppato, in questi ultimi anni, un turismo della birra che ha coinvolto migliaia di turisti, cultori o semplici bevitori, un fenomeno che da tempo è al centro di strategie di marketing da parte di privati e istituzioni pubbliche.

Questa guida vuole quindi descrivere e raccontare originali percorsi turistici, descrivendone le specificità territoriali artistiche, monumentali e naturalistiche e dentro i quali trovare quei microbirrifici che per qualità, legame

con il proprio territorio e creatività hanno saputo innovare un comparto ancora nuovo per il nostro Paese ma già così importante.

Gli itinerari proposti sono di per sé un contributo importante alla letteratura di viaggio, rappresentano un modo per visitare anche l'Italia meno conosciuta e sono stati creati per appassionati di birra, per cultori della birra di qualità e per viaggiatori per vocazione e passione. Per *turisti in fermento*.

Ogni itinerario è il risultato di un lavoro fatto a più mani da esperti di turismo ed esperti di birra – i miei compagni di viaggio – che ringrazio qui per la passione e la competenza che hanno saputo e voluto mettere nel loro lavoro.

Luca Grandi

CAMPANIA  
SCOPRENDO  
LA PENISOLA  
SORRENTINA  
E LA TERRA  
DELLE SIRENE:  
VICO EQUENSE,  
MASSA LUBRENSE  
E SANT'AGATA  
SUI DUE GOLFI



## VICO EQUENSE

Il comune di Vico Equense è il più esteso della penisola sorrentina e si trova su un blocco di tufo che dai 1388 m di altitudine del suo punto più alto, si estende fino a tuffarsi in mare. La cittadina di Vico ha origini antichissime, comuni a molte altre zone limitrofe, che risalgono alle ben note epoche greca e romana, ma anche a periodi storici più remoti.

Vico Equense si visita in poche ore ed è talmente graziosa che vale assolutamente una sosta. Le prime immagini che compariranno di Vico quando la cercherete online, saranno quelle della bellissima chiesa di Santa Maria Annunziata e della sua facciata a picco sul Mar Tirreno. Costruita probabilmente tra il 1320 e il 1330, è uno dei pochi esempi di architettura gotica della Costiera sorrentina, sebbene la facciata restaurata nel XVIII secolo sia in stile barocco. Particolarmente suggestiva quando la luce del tramonto colpisce la facciata rosata, quasi a regalare un pezzettino di tramonto alla terraferma.

Una breve passeggiata ci porterà fino a Castello Giusso, una struttura originariamente militare e residenziale costruita intorno al 1300, ma che con il corso dei secoli ha radicalmente cambiato il suo aspetto, diventando oggi *location* per eventi, cerimonie e mostre d'arte. Del suo aspetto originario oggi è possibile vedere solamente la cinta muraria e la terrazza sul mare; nei secoli vennero costruite e poi abbattute torri, un ponte e un fossato e in seguito un palazzo residenziale fino all'aggiunta successiva dei giardini, fontane e il rinnovo delle stanze interne.

All'interno del Palazzo Municipale troverete l'*Antiquarium Silio Italico*, l'esposizione di oltre 200 reperti rinvenuti nella penisola sorrentina durante le indagini archeologiche effettuate negli anni Sessanta e Settanta del



Il castello Giusso a Vico Equense.

secolo scorso. I reperti sono testimonianze del lasso temporale che va dal VII secolo sino all'età romana, con in esposizione vasellame della necropoli arcaica di Vico, bronzi etruschi, ceramiche e vasellame.

Un luogo particolare, ma indicato per gli amanti del benessere e del relax, sono sicuramente le Terme dello Scrajo. Conosciute sin da fine Ottocento, sono famose poiché la qualità dell'acqua salso-bromo-iodica e sulfurea possiede una quantità di zolfo particolarmente elevata, tanto da essere stata premiata per l'eccellenza terapeutica dalla Società Italiana di Medicina Interna già nel 1897 ed essere tradizionalmente considerata miracolosa dagli abitanti del luogo.

I più arditi e amanti del trekking potranno invece scegliere di compiere un'escursione seguendo uno dei sentieri del CAI che porta fino al Monte Faito, da dove ammirare in tutto il suo splendore la vista sulla penisola sorrentina e sul golfo di Napoli. L'alternativa più semplice è recarsi

La chiesa di Santa  
Maria Annunziata  
a picco sul mare.







Veduta panoramica di Vico Equense.

14

sino alla vicina Castellamare di Stabia e prendere la funivia che in breve tempo permetterà di arrivare alla cima e nel mentre godere del panorama e della risalita, a voi la scelta.

## SORRENTO

Lasciata Vico Equense procediamo lungo la Strada Statale 145 fino a Sorrento. Bisognerebbe dedicare un intero capitolo a questa splendida città, ma ci limiteremo a visitare un paio di luoghi imperdibili, prima di prenderci una pausa presso il Birrificio Sorrento.

Una passeggiata tra le meravigliose vie della città ci porterà dal centro storico e i suoi palazzi, alla vista mozzafiato sul mare e il golfo di Sorrento che si può godere dalla Villa Comunale. A poca distanza il chiostro di San Francesco affascina ancora oggi con la sua architettura trecentesca e il porticato in tufo, mentre le rovine della Valle dei Mulini attirano lo sguardo e la curiosità. Da

non perdere assolutamente anche una passeggiata a Marina Piccola e Marina Grande, un vero e proprio borgo marinaro nella città.

## MASSA LUBRENSE

Il percorso che abbiamo pensato ci porterà adesso a visitare Massa Lubrense, anche conosciuta come Terra delle Sirene poiché proprio qui le sirene tentarono di ammaliare Ulisse con i loro canti, come narrano alcune leggende.

I paesaggi sono quelli tipici che ritroviamo nella penisola sorrentina e nella Costiera amalfitana. Piccoli paesi e borghi arroccati sulle pendici di scogli che si tuffano in mare, circondati dai profumi, colori e sapori della macchia mediterranea. La visita del paese può iniziare da uno dei suoi punti panoramici, ovvero il santuario Madonna della Lobra, che domina il paesaggio sottostante. La chiesa attuale venne costruita nel 1528, ma una chiesa più antica, risalente ben ai primi secoli del cristianesimo si trovava più a valle, vicino al mare, nelle vicinanze del molo della spiaggia di Fontanella. La denominazione “della Lobra” deriva dal termine *delubrum* ovvero “tempio” proprio perché la chiesa per tradizione sorgeva sulle rovine di un antico tempio. Della chiesa originale resta molto poco, la reliquia di un’effigie affrescata della Madonna col Bambino. Annesso alla chiesa vi è il convento attualmente abitato da due enti religiosi laici.

Dal santuario scendiamo la scalinata fino al porticciolo di Marina della Lobra, dove il pittoresco e colorato villaggio ancora oggi è abitato dai pescatori della zona. Una breve passeggiata ci farà esplorare la zona e ammirare la vista del mare da una parte e del tipico entroterra mediterraneo dall’altra. Se la visita si svolgerà nei mesi estivi, sarà possibile anche prevedere una gita a Capri o in Costiera amalfitana con partenza dal porticciolo.