

PBH

PALABRAUHAUS

- **SETTORE BIRRA**
FLOREM SNC - PALABRAUHAUS (PBH)
Palazzolo sull'Oglio (Brescia), Italia
www.pbh-beer.it
- Monoblocco ENOBERG di
risciacquo-riempimento-tappatura 5-5-1



GEO LOCATION

UNA BIRRA E ...

QUANTE STORIE SI POSSONO RACCONTARE MENTRE SI BEVE UNA BIRRA; STORIE DI VITA E DI EVENTI, DI SERATE PASSATE TRA AMICI OPPURE NEL CHIASSO DI UNA FESTA DI PAESE, STORIE ASCOLTATE DAVANTI A UNA RADIO OPPURE IN COMPAGNIA DI UN LIBRO... DA QUANDO, NEL 2001, NICOLA VITALI HA FONDATO, A PALAZZOLO SULL'OGLIO IN PROVINCIA DI BRESCIA, IL BIRRFICIO PALABRAUHAUS (PBH) CON L'ANNESSO "BREW PUB", NE SONO ACCADUTE DI TUTTI I COLORI, DI TUTTI GLI AROMI E DI TUTTE LE FRAGRANZE.



Oggi la storia del birrifico Palabrauhaus è una storia di sorprese, di colpi di scena, di scelte azzeccate e di grandi successi, riconosciuti anche al di fuori dell'Italia dalla partecipazione a prestigiosi concorsi internazionali, come quello ottenuto quest'anno al "Barcelona Beer Challenge", che giudica birre provenienti da tutto il mondo.

Sin dall'inizio dell'attività, PBH ha puntato su qualità, purezza e fragranza ed è stata tra le prime aziende in Italia a valorizzare la non pastorizzazione, la bassa fermentazione e la catena del freddo. E tra le storie più recenti possiamo oggi raccontare quella che coinvolge ENOBERG, società controllata dal Gruppo SMI, che ha recentemente fornito un monoblocco della serie ELC per risciacquo, riempimento e tappatura di bottiglie di vetro da 500 ml delle birre a marchio PBH.



➤ BARCELONA BEER CHALLENGE 2018

E' un concorso relativamente giovane, ma già decisamente molto accreditato tra gli esperti mondiali del settore, che intende valorizzare e promuovere la produzione, il commercio e il consumo delle birre artigianali di qualità. Questo rinomato concorso birrario nell'edizione del 2018 ha giudicato più di 1000 birre prodotte da 25 diversi Paesi e suddivise in 62 categorie, premiando quelle che rispettano i più alti standard qualitativi. Nell'edizione del 2018 il birrifico PBH – Palabrauhaus ha vinto la medaglia d'argento nella categoria "Weizen" con la sua President, una birra caratterizzata da una spumeggiante frizzantezza, una schiuma densa e soffice, un colore giallo aranciato e dal caratteristico profumo di frutta matura ove spiccano la banana e la mela matura. La società PBH si era già aggiudicata la medaglia di bronzo nell'edizione 2017 grazie alla Elizabeth, una birra in stile "Barley Wine" da meditazione con i suoi 11,2° alcolici e dagli intensi ed intriganti profumi.



BERE LA PASSIONE... ASSAPORARE I SENTIMENTI: AD OGNI BIRRA LA SUA PERSONALITÀ



L'obiettivo principale dell'azienda bresciana è canalizzare la passione e la cultura della birra in proposte di alto livello organolettico, ma accessibili a tutti; le nove birre della gamma PBH rappresentano totalmente l'identità aziendale, sono la radiografia

↓ **IN BASSO DA SINISTRA:** NICOLA VITALI, PROPRIETARIO DI PBH PALABRAUHAUS. E FABIO BONALDI, SALES MANAGER DI ENOBERG S.R.L.

dei suoi pensieri, sentimenti e della sua esperienza. Bere una birra PBH significa bere la passione, assaporare le sfide e gustare la qualità. Ogni birra prodotta da PBH ha una dedica speciale, una caratteristica specifica che rimanda ad una persona cara all'azienda; ad esempio la birra "President" è dedicata allo stesso Nicola Vitali, perché è una birra sulla quale ha lavorato molto, soprattutto all'inizio dell'impresa quando è stato affiancato dal lavoro di due mastri birrai tedeschi e si è diplomato all'Università della birra di Monaco (la Doements). Nel 2012, la nascita del primogenito Stefano offre lo spunto per la prima birra extra-germanica: la Stephen (IPA), che in breve tempo conquista i favori di molteplici operatori di settore ed appassionati. Nel 2014, alla figlia Marialaura, non ancora nata, Nicola vuole dedicarle il progetto di una birra in stile "Belgian Golden Ale (Fiandra)", ma il fato decide che la bambina nasca il giorno di San Patrizio... ecco allora una formidabile "Irish Stout" in suo onore (Mary Cat).

E se c'è un presidente non può mancare la "First Lady": la birra dedicata alla moglie di Vitali. La birra "Drulü", forte, autorevole e di stampo tedesco, è dedicata al padre di Vitali e prende il nome dal luogo dove il patron di BPH giocava da bambino; alla madre, invece, che lavora spesso dietro le quinte, è stata dedicata la birra "Backstage".

↓ **IN BASSO:** AL VINITALY 2017 NICOLA VITALI RICEVE IL BRONZO NELLA CATEGORIA BASSA FERMENTAZIONE CON LA SUA BIRRA "FIRST LADY"

PER PROPOSTE DI ALTO LIVELLO SERVONO IMPIANTI AD ALTA TECNOLOGIA

La filosofia imprenditoriale di Palabrauhaus ha permesso di ottenere grandi consensi dal pubblico e dagli addetti ai lavori; ad oggi, tale filosofia si può sintetizzare in quattro punti fondamentali, anche se l'azienda bresciana è continuamente alla ricerca dell'eccellenza e avrà ancora un sacco di storie da raccontare:

- 1) bassa fermentazione:** l'attività di PBH è focalizzata sulle micro-produzioni a bassa fermentazione, in grado di eliminare l'antiestetico sedimento sul fondo della bottiglia;
- 2) catena del freddo:** le birre non sono né filtrate, né pastorizzate, perché si chiarificano dopo una corretta maturazione a freddo che preserva fragranza, gusto e aroma;
- 3) purezza microbiologica:** ogni lotto di produzione viene esaminato sensorialmente da un "panel" di degustatori e dal "Biersommelier" per garantire un prodotto all'altezza delle aspettative, certificato da un laboratorio accreditato;
- 4) tecnologia e know-how:** due aspetti fondamentali della mission aziendale; per questa ragione tutte le scelte di investimento sono guidate dalla volontà di disporre di impianti di alta qualità ad elevato contenuto tecnologico.

LA SOCIETÀ PBH IN CIFRE

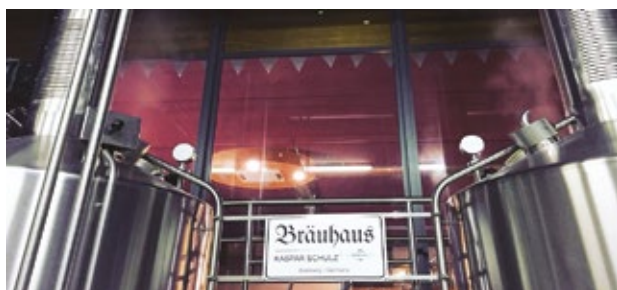
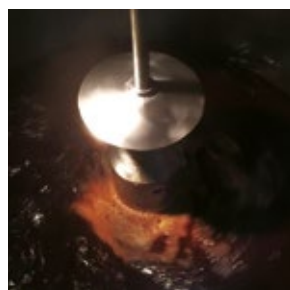
- ⌚ **2001:** anno di fondazione di Palabrauhaus
- 🍺 **138.000:** litri di birra prodotti annualmente (dato 2017)
- 🛒 **9:** etichette di birra prodotte
- 💧 **395:** spillature al giorno
- 🚩 **42:** eventi organizzati all'anno



LE SOLUZIONI ENOBERG PER PALABRAUHAUS



Per l'imbottigliamento delle proprie birre PBH si è rivolta all'esperienza di ENOBERG, che ha fornito un impianto "microblock" ELC 5-5-1 composto da sciacquatrice, riempitrice isobarica elettropneumatica con sistema di doppia pre-evacuazione e tappatore a corona monotesta. ENOBERG ha affiancato il cliente nelle fasi di progettazione, costruzione e installazione dell'impianto da 850 bottiglie/ora dotato delle più avanzate soluzioni tecnologiche per l'industria della birra; la soluzione fornita da ENOBERG sostiene la "mission" e la forte spinta di crescita dell'azienda bresciana, che ha investito in macchinari innovativi per poter incrementare la capacità produttiva e soddisfare così le maggiori richieste del mercato sia italiano sia estero.



➤ SISTEMA MONOBLOCCO ELC 5-5-1

Funzioni: risciacquo, riempimento e tappatura di bottiglie di vetro da 500 ml, con capacità produttiva fino a 850 bottiglie/ora.

Vantaggi principali:

- valvola dotata di una elevata flessibilità di regolazione del ciclo di riempimento, dove la precisa regolazione dei tempi di vuoto e di riempimento è assicurata dal PLC di controllo della macchina
- telaio compatto e multifunzione, che permette di installare il monoblocco anche in spazi molto ristretti
- sistema di risciacquo motorizzato con lunghezza regolabile dell'ugello, che consente di passare velocemente da una misura all'altra
- sistema di doppia pre-evacuazione con pompa del vuoto ad anello liquido, che consente di ottenere un basso "pick-up" di ossigeno e di conservare la birra più a lungo, mantenendone intatto il sapore
- impiego di materiali solidi e durevoli
- tecnologia di riempimento elettropneumatica ad alta flessibilità, per riempire ogni tipo di birra e sidro
- sistema di tappatura mono-testa, che lavora a ciclo continuo e che applica il tappo nel momento in cui le bottiglie si trovano sotto la torretta
- possibilità di regolare la forza con cui il tappatore applica e chiude i tappi.

DALLE SCIARPE ALLA BIRRA: QUANDO LA CRISI È LA MIGLIOR COSA CHE POSSA ACCADERE!

Tra una birra e l'altra ascoltare la storia di Palabrauhaus ci porta inevitabilmente a ricordare un famoso pensiero del passato: quello sulla crisi citato dallo scienziato Albert Einstein nel testo "il mondo come io lo vedo" del 1931. Nel suo pensiero la crisi viene definita una "benedizione" e, nonostante possa suonare come una provocazione da chi vive la drammatica situazione, risulta talvolta la chiave di svolta per il successo.

Le famose citazioni dello scienziato ebreo-tedesco sono incredibilmente attuali anche per il birrifico di Vitali, perché il successo di BPH nasce da una crisi: quella della precedente attività del padre Alberto, titolare della società Florem. La famiglia Vitali produceva infatti sciarpe e guanti per l'inverno, ma, in seguito ad una forte crisi agli inizi degli anni Duemila, il titolare dell'azienda decise di riconvertire l'attività nella produzione di birra; una sfida incredibile, accolta con grande entusiasmo dal figlio Nicola e



completata in pochi mesi installando un impianto Kaspar-Schulz, leader nel settore delle macchine per birra. Il 10 Ottobre 2001 inizia ufficialmente la produzione della Birra Artigianale di Palabrauhaus, tra i primi prodotti in assoluto nel panorama brassicolo italiano, e oggi, per soddisfare la crescente domanda del mercato, l'azienda di Palazzolo sull'Oglio ha effettuato ulteriori investimenti per automatizzare il processo di riempimento e tappatura delle bottiglie di vetro e dotarsi di moderne tecnologie di produzione come il monoblocco ELC fornito da ENOBERG.



LA SFIDA CHE PORTA AL PROGRESSO

Non pretendiamo che le cose cambino se continuiamo a farle nello stesso modo. La crisi è la miglior cosa che possa accadere a persone ed a interi paesi, perché è proprio la crisi a portare il progresso.

La creatività nasce dall'ansia, come il giorno nasce dalla notte oscura. E' nella crisi che nasce l'inventiva, che nascono le scoperte e le grandi strategie.

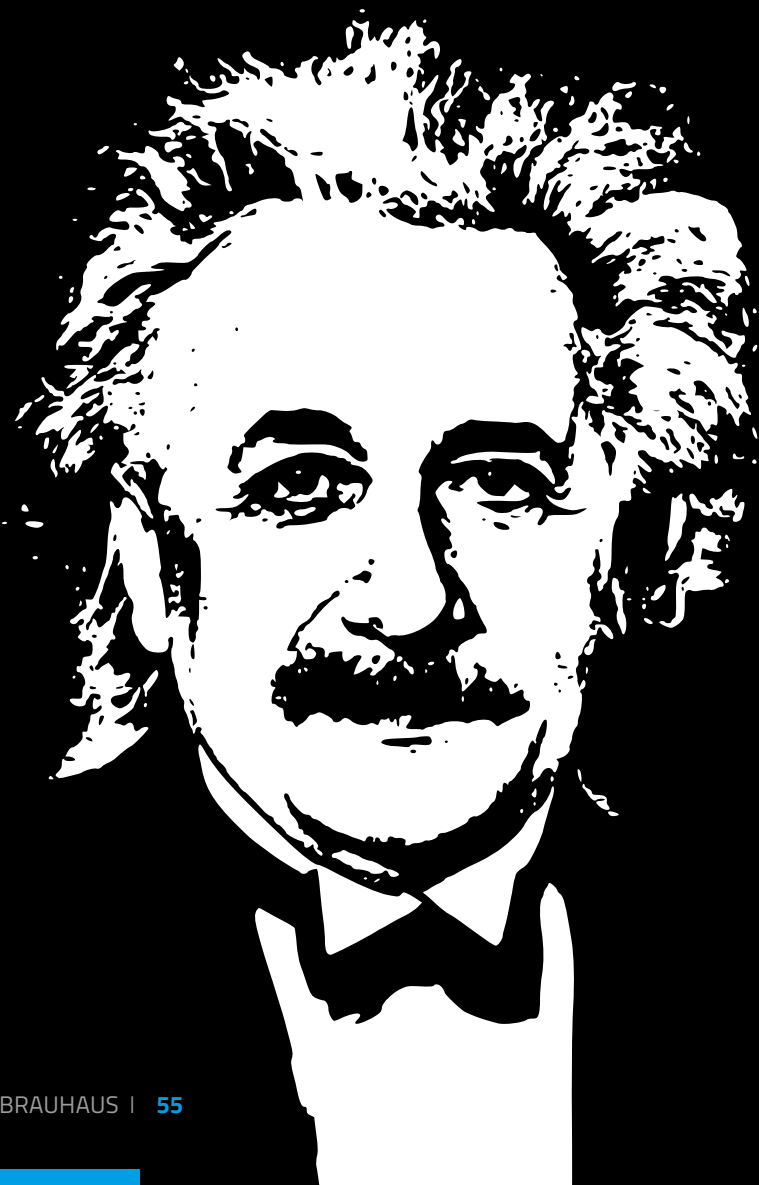
Chi supera la crisi supera sé stesso senza essere superato. Chi attribuisce le sue sconfitte e i suoi errori alla crisi, violenta il proprio talento e rispetta più i problemi che le soluzioni. La vera crisi è la crisi dell'incompetenza.

Lo sbaglio delle persone e dei paesi è la pigrizia nel trovare soluzioni. Senza crisi non ci sono sfide, senza sfide la vita è routine, una lenta agonia. Senza crisi non ci sono meriti. E' nella crisi che il meglio di ognuno di noi affiora perché senza crisi qualsiasi vento è una carezza.

Parlare di crisi è creare movimento; adeguarsi su di essa vuol dire esaltare il conformismo.

Invece di questo, lavoriamo duro!
L'unica crisi minacciosa è la tragedia di non volere lottare per superarla"

Albert Einstein - da "il mondo come io lo vedo" - 1931



LA PAROLA AL CLIENTE

→ INTERVISTA A NICOLA VITALI Proprietario di PBH Palabrauhaus, Birraio e Biersommelier



D: Quali sono gli aspetti più significativi che dal 2001 ad oggi hanno segnato il successo di PBH e delle sue birre?

R: Inizialmente la produzione era destinata esclusivamente al consumo interno nel pub adiacente al birrificio; poi, dal 2004, abbiamo iniziato con la commercializzazione della nostra birra in "tank" da 500 e 1000 litri, rifornendo prevalentemente feste della birra, sagre di paese, feste ed eventi in generale. In poco tempo, oltre che nei maxi contenitori, la nostra birra ha iniziato ad essere richiesta anche in bottiglie e fusti, rendendo necessario un aumento della produzione; al fine di mantenere alta la qualità del prodotto, eseguiamo continui controlli microbiologici sia degli impianti sia delle birre, unitamente all'utilizzo di impianti

tecnologici di qualità elevata e ai continui aggiornamenti formativi. Da qui arriva la nostra "mission": sapere ciò che facciamo e farlo sempre al meglio.

D: Come è nata l'idea di creare il Brew Pub annesso al birrificio? Quanto è importante per la vostra attività?

R: Per una strana idea di mio padre Alberto e dell'architetto che stava progettando il nuovo stabilimento, abbiamo modificato la destinazione d'uso del fabbricato, passando dal produrre articoli in maglieria al produrre birra artigianale; il Brew Pub è nato come supporto nella commercializzazione delle nostre birre e nel corso degli anni è diventato un elemento fondamentale per la crescita aziendale.

D: Quali sono i principali elementi alla base della scelta di investire nell'acquisto del monoblocco ELC 5-5-1 fornito da ENOBERG?

R: Per quasi un anno abbiamo valutato diverse aziende produttrici di riempitrici isobariche. Inizialmente eravamo indecisi tra l'acquisto di un impianto meccanico oppure elettronico; perciò abbiamo approfondito i pro e i contro delle due opzioni, addentrando nei particolari tecnici di ciascuna offerta, valutando la competenza e la preparazione dei fornitori nel soddisfare le nostre esigenze. Qui ENOBERG, grazie soprattutto al supporto di Francesco Metelli (R&D & Production Dept. Manager), si è distinta in ogni aspetto della trattativa, rispettando promesse e aspettative. Oggi, dopo oltre 4 anni di utilizzo del monoblocco fornitoci, posso affermare che affidabilità e qualità dell'imbottigliamento sono sempre stati soddisfacenti per i nostri elevati standard.



D: Per birre di qualità servono impianti di qualità! Cosa richiedete ai fornitori di macchine di imbottigliamento e confezionamento?

R: Credo fortemente che le linee di confezionamento non possano e non abbiano il compito di migliorare il prodotto, ma debbano mantenerlo invariato dall'imbottigliamento fino al consumo; pertanto gli impianti sono di qualità se non alterano il prodotto durante la fase di riempimento e se possono essere sanificati correttamente con la giusta facilità.

D: Quali tendenze prevede per il mercato della birra nei prossimi 5 anni?

R: Da un paio di anni il crescente interesse delle multinazionali birrarie verso il mondo "craft beer" sta mutando il mercato italiano, sia prendendo il controllo di alcuni marchi italiani che introducendo sul mercato birre pseudo-artigianali (le cosiddette "crafty"); per il consumatore è sempre più complicato capire se la birra è stata prodotta da un birrificio realmente indipendente oppure è un brand dell'industria. Credo che nei prossimi 5-10 anni il mercato italiano sarà sempre più diviso tra pochi grandi marchi, molti dei quali controllati dall'industria, e tra moltissimi piccoli produttori locali legati al territorio di appartenenza. Il lavoro degli artigiani sarà sempre lo stesso: lavorare per far conoscere le proprie produzioni di qualità, in modo che il consumatore possa distinguere chiaramente le birre artigianali da quelle industriali.

→ ASPETTANDO IL NATALE CON BEERENDARIO

Con l'esclusivo BeerENDARIO dell'Avvento pensato da Palabrauhaus, l'attesa del Natale ha un gusto unico, tutto da assaporare; nell'edizione del 2017 l'iniziativa ha riscosso un grande successo tra i consumatori, che, nel mese di dicembre, aprendo la casella corrispondente al giorno trovavano una delle birre artigianali da 500 ml prodotte da PBH. Ogni mattina, dal 1° al 24 Dicembre, è così possibile "stappare" il tappo di cartone della scatola e mettere la bottiglia in frigorifero, in modo da poterla degustare durante la giornata.



BIRRAIO E "BIERSOMMELIER", NICOLA VITALI INIZIA LA SUA FORMAZIONE "SUL CAMPO" NEL 2001 DOPO NUMEROSI CORSI IN GERMANIA (DIPL. DOEMENS AKADEMIE MÜNCHEN) E POCO DOPO AVVIA L'IMPIANTO KASPAR-SCHULZ PRESSO IL SUO BIRRIFICIO IN COLLABORAZIONE CON DUE ESPERTI "BRAUMEISTER" LAUREATI NELLA CELEBRE UNIVERSITÀ DI WEIHENSTEPHAN. L'ATTIVITÀ PRODUTTIVA DELL'AZIENDA DI FAMIGLIA, LE CONSULENZE, LE SERATE DI DEGUSTAZIONE ED I VARI CORSI DI AGGIORNAMENTO PROSEGUONO CON GRANDE PASSIONE E LA FORMAZIONE TEUTONICA SI RICONOSCE NELLE SUE BIRRE PIÙ CONOSCIUTE: DUNKEL, HELLES, WEISS E BOCK. NEL 2012, NICOLA VITALI CONSEGUE IL TITOLO ACCADEMICO DI BIRSOMMELIER CON VALUTAZIONE "ECCELLENTE". AD OGGI, NONOSTANTE LA GIOVANE ETÀ, IL PATRON DI PBH È IL BIRRAIO CON PIÙ ANNI DI ESPERIENZA LAVORATIVA NELLA PROVINCIA DI BRESCIA E TRA I PIONIERI IN ITALIA.

NON SOLO BIRRA. PALAZZOLO SULL'OGLIO TRA ARTE, CULTURA E NATURA.

L'azienda Palabrauhaus ha sede a Palazzolo sull'Oglio, una bella cittadina di 20.000 abitanti che sorge in provincia di Brescia sulle rive del fiume Oglio, emissario del lago d'Iseo; di origini medievali, Palazzolo sull'Oglio è ricca di arte e testimonianze

storiche legate al suo passato, che ha visto succedersi al comando della città dominatori romani, veneti, napoleonici ed austriaci. L'attuale Comune nacque nel 1192 dalla fusione dei borghi fortificati di Riva e Mura, che, nel corso dei secoli precedenti, avevano avuto diversi scontri per il controllo

del fiume. Sulla riva sinistra dell'Oglio si trova la Torre quadrata di Mura detta "Rocchetta", fortificazione che segna l'inizio del borgo medievale di Mura, ossia il cuore di Palazzolo; sulla riva destra sorge il Castello di Palazzolo, la "Rocha Magna", fortificazione militare medievale costruita con grossi sassi di fiume e formata da quattro torri unite tra loro da poderose mura circondate da un ampio fossato.



Appoggiata sulla torre circolare della Mirabella sorge la Torre del Popolo, ancora oggi simbolo della città, che, con i suoi circa 92 metri di altezza, è la torre civica campanaria a base circolare più alta d'Italia. La città è inserita nel circuito del Parco Oglio Nord, che, con le sue sette riserve naturali, affascina per la ricca varietà di flora e fauna, sia terrestre sia fluviale. Per far conoscere, valorizzare e promuovere il patrimonio storico, artistico e culturale del territorio, da alcuni anni viene allestita la manifestazione "Le meraviglie della terra del fiume", che prevede l'apertura al pubblico dei monumenti e dei luoghi più rappresentativi di Palazzolo sull'Oglio e propone un ricco programma di eventi, tra cui intrattenimenti musicali, concerti, letture e giochi per bambini, feste delle sport e... naturalmente una visita al birrificio per scoprire dove e come nasce la birra PBH.

➤ FERMATI AL BREW PUB: DALLA FABBRICA AL CONSUMATORE!

Non lontano dal lago d'Iseo, per un delizioso pranzo di lavoro oppure per una serata tra amici da trascorrere in allegria e con gusto, PBH ha creato, annesso al proprio birrificio, il Brew Pub, un locale dal tocco unico, dove si respira un'atmosfera accogliente e familiare. Dalle 16 spine del bancone sgorgano fiumi della Craft Beer di PBH, spillata prevalentemente dai "tank" in cella con il metodo a caduta (senza utilizzo di gas), in modo da mantenere inalterata la gasatura naturale dei prodotti. Tra una birra e l'altra ci si può intrattenere accompagnando il tutto con panini, focacce, piadine, frittiture varie, taglieri di salumi tipici oppure con la speciale "spianata", una specie di pizza soffice e digeribile.

Attualmente le birre di PBH sono disponibili in bottiglie da 0,33, 0,5 e 0,75 litri oppure in fusti da 10 a 30 litri e in "tank" da 500 a 1000 litri.



IL LAGO D'ISEO: UNA GEMMA DI RARA BELLEZZA

A cavallo delle provincie di Bergamo e Brescia, proprio dove termina la Val Camonica, c'è il Lago d'Iseo, un bacino prealpino formato dalle acque del fiume Oglio che ospita al suo interno la più grande e alta isola lacustre d'Italia: Monte Isola (o Montisola). Il Lago di Iseo è una gemma di rara bellezza: sulle sue rive sorgono antichi borghi, come quello di Pisogne, splendide piazze, come quella del Porto a Lovere, e cittadine pittoresche, come Riva di Solto. Iseo è il luogo ideale per una passeggiata sul lungolago o per un tuffo nell'arte, visitando la piazza ottocentesca che ospita la suggestiva Pieve di Sant'Andrea, mentre Clusane di Iseo è la regina della gastronomia locale grazie alle sue caratteristiche trattorie, dove gustare la tinca al forno o i tipici

piatti di pesce locali. Sul Lago d'Iseo natura e arte si fondono in maniera armonica; un connubio che è diventato ancora più tangibile nel 2016, quando la superficie del lago è stata la tela naturale sulla quale l'artista bulgaro Christo ha esibito al mondo intero la sua nuova installazione temporanea: The Floating Piers, una passerella galleggiante che ha consentito di camminare sulle acque del lago, ammirata anche dalle località circostanti. Una gita in battello sul lago è quasi d'obbligo per poter godere di una piacevolissima esperienza ed esplorare il bacino da diversi punti di vista. La perla del lago è però Montisola, una montagna su un'isola, che divide il lago in due (la sponda bresciana da quella bergamasca) e che affascina per la sua quiete e per i ritmi lenti che la contraddistinguono.

