



BIRRI  
FICIO  
MATERA

LE NOSTRE BIRRE

**PERCHÉ DI  
ACQUA SI VIVE  
E DI BIRRA  
SI SORRIDE!**



**BIRRIFICIO 79**

# BIRRIFICIO 79

## *BIRRA ARTIGIANALE E CIBO GLOCALE*

A 5 anni dalla costituzione della società srl che ha sancito la nascita del progetto Birrificio79, il 15 luglio 2019 è entrato in funzione ufficialmente l'impianto di produzione.

Il progetto nato nel 2014, come beerfirm, ha compiuto una evoluzione sotto diversi punti di vista.

A Domenico Ferrara, Vito Ferrara ed Eustachio Lapacciana si è unito Gianfranco Di Marzio, amico fraterno e serio professionista il quale oltre ad aver arricchito la compagine societaria ha portato competenze nell'ambito della logistica e della conoscenza delle principali macchine utilizzate nei processi di lavoro.

Il birrificio79 ad oggi è composto da due "unità produttive": il Locale/Bistrot, situato nel pieno centro storico della città, nato a giugno 2015, vero e proprio riferimento della comunità lucana e non solo; l'Impianto di produzione brassicola situato nella primissima periferia sud materana e precisamente in Via Montescaglioso km 1,950, all'interno del quale sono concepite e realizzate le attuali ricette.

Il 2019 è l'anno del rinnovamento. Una piccola rivoluzione che ha coinvolto anche l'estetica, la comunicazione e la veste grafica dell'intero progetto.

Dal nuovo logo alle etichette, passando per il sito web, si è operata una trasformazione intima ed estetica che ha accompagnato ciascuno dei soci in un viaggio a ritroso sull'esperienza fatta fino ad ora e sull'immagine del futuro che ciascuno intendeva proiettare.

In questo progetto ci sono prima di ogni cosa i nostri sogni, i nostri racconti (ogni etichetta ne esprime uno), le nostre relazioni, i nostri "scazzi", la nostra rabbia e la nostra ideologia. Si proprio così, ci abbiamo messo dentro tanta roba; Utopie che ci guidano in ogni scelta quotidiana e che rappresentano il nostro orizzonte aziendale e valoriale. Le nostre birre siamo Noi ma come recita una delle etichette, dedicata ai nostri fedelissimi amici e clienti:

*Siete voi che ci avete portati fin qui*

*Siamo noi il popolo e voi i rivoluzionari*

*La dedichiamo a voi, ricordandoci*

*"di essere duri senza mai perdere la tenerezza".*

*CheLinda – birra in stile Kolsch.*



## BLACK LAKE

*Foreign Extra Stout*  
*6,2% vol. alc*

*IBU: 67*  
*EBC: 69*

Birra nera ad alta fermentazione dall'aroma di orzo tostato, caffè con note di liquirizia e cacao. I malti tostati rivelano tutto il loro carattere senza limitare la scorrevolezza al palato.

“Il lago Pietra del Pertusillo, incastonato tra i boschi della Val d'Agri, disseta con le sue acque milioni di persone. Black Lake è l'incubo di questo lago, stretto dalle trivelle perforanti, inerme all'avanzata dell'industria petrolifera.”

Dalla terra riaffiora vita e null'altro, questo è il nostro monito in bottiglia, perché di acqua si vive e di birra si sorride. Black Lake è un sorriso amaro.

### INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Contiene glutine.  
Si consiglia di conservare a temperatura non superiore a 12°C e di servire ad una temperatura di 8/10°C.

**BIRRIFICIO79 srl**

**Sede legale**

Via Taranto 6/A  
75100 Matera

**Birreria**

Via delle Beccherie 56  
75100 Matera

**Birrificio**

Via Montescaglioso km 1,950  
75100 Matera

+39 0835 680013

+39 328 3587369

+39 348 7767687

P. Iva 01275630778

info@birrificio79.it

www.birrificio79.it