



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.*



## EUSTAKIAINER

*Weizen*  
*5,0% vol. alc*

*IBU: 13*  
*EBC: 7*

“Birra chiara ad alta fermentazione, profumi fruttati di banana e leggere note citriche donano a questa birra una perfetta beverinità. Prodotta da malto di frumento, caratteristica che le conferisce la caratteristica opalescenza, al palato risulta rotonda e saporita con un finale relativamente secco. Il lievito sospeso può aumentare la percezione del corpo che risulta medio. La carbonazione è alta.

Eustakiainer fa parte delle nostre “Santissime”. Un nome che fuori dai confini materani ha bisogno di uno spelling paziente e accurato...qui invece è onnipresente, almeno 3 in ogni santa famiglia, a dimostrazione della certezza di essere materano. Affianca e sostiene MariaBruna nella protezione della città...Questo è il nostro modo di festeggiarlo.

### INGREDIENTI

Acqua, malto di **frumento**, malto di **orzo**, luppolo e lievito.  
Contiene glutine.

Si consiglia di conservare a temperatura non superiore a 12°C e di servire ad una temperatura di 6°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](mailto:info@birrificio79.it)

[www.birrificio79.it](http://www.birrificio79.it)