Cascina Motta: la birra artigianale che nasce dalla terra e dall’impegno contadino

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Aprile 2025



Cascina Motta è un birrificio artigianale piemontese che produce birra con materie prime coltivate direttamente nelle sue terre, garantendo una filiera aziendale sostenibile e certificata biologica. Dal 2019, la birra è prodotta con cereali, luppoli e aromatizzanti propri, rispettando la stagionalità e l’autenticità del territorio. Innovativa, senza glutine dal 2025, è l’espressione della natura e del sapere contadino.

La birra, come ogni prodotto alimentare, è frutto del lavoro e del sapere dell’uomo, ma *in primis* della ricchezza della terra

e della natura. Anche se oggi la quasi totalità delle birre artigianali italiane vengono prodotte con malti industriali tedeschi, inglesi o americani e luppoli che arrivano da ogni parte del globo, alcune si distinguono per essere brassate con materie prime coltivate direttamente dal birrificio.

Proprio grazie a tali realtà produttive emerge chiaramente il legame stretto ed indissolubile tra la bevanda, i cereali ed i luppoli da cui deriva, come espressione delle peculiarità del territorio in cui le materie prime vengono coltivate. Il Birrificio contadino Cascina Motta di Sale, in Piemonte, si distingue sulla scena nazionale fin dalle sue origini proprio per questa unicità: dal 2019, infatti, il birrificio ingloba all'interno di un'unica azienda agricola la produzione diretta di tutti i cereali, i luppoli e gli aromatizzanti per le proprie birre, gestendo direttamente nel proprio laboratorio anche la maltazione e la brassatura.

Una realtà a filiera 100% aziendale, in cui sono i ritmi della natura, dalla semina dei cereali, alla raccolta del luppolo, a dettare il lavoro in campo prima che in malteria e birrificio, nonché definire la stagionalità delle birre prodotte.

Elementi distintivi che sono certificati da vari elementi di qualità riconosciuta. Come evidenziato dallo staff del birrificio, le produzioni di Cascina Motta non solo afferiscono alla categoria di "birra artigianale" e di "birra agricola": per distinguerne le unicità, si fregiano del marchio **birra contadina**, che vuole proprio rappresentare il legame diretto, unico ed insostituibile che unisce ogni cotta al territorio ed al microclima locali, ed in termini assoluti, ai campi ed al lavoro quotidiano dell'agricoltore, del mastro maltatore e del mastro birraio.

Ulteriore elemento di certificazione della qualità è il **marchio BIO** (da agricoltura biologica) **che contraddistingue la coltivazione di tutte le materie prime e la relativa trasformazione** in birrificio: una scelta impegnativa da

perseguire, soprattutto alla luce dei cambiamenti climatici, ma che è a tutela della genuinità e naturalità della bevuta e contribuisce ad innalzare i livelli di sostenibilità complessiva di una produzione che, già di per sé, si può definire a cm 0, essendo circoscritta ad un contesto esclusivamente aziendale e strettamente locale.

La scelta grafica e dei nomi della birra contadina di Cascina Motta colpisce decisamente l'attenzione, focalizzando immediatamente il peculiare **legame con la terra**. Le etichette al tatto trasmettono una **sensazione particolarmente coinvolgente e calda**: sono stampate su una ricercata **carta certificata ecologica**, realizzata con scarti di orzo e con fonti energetiche da energie rinnovalibi. Una scelta eco-friendly, che apre ancora di più la mente a cogliere il sottile messaggio portato dalla scelta dei nomi delle birre e dalle grafiche che arricchiscono le etichette.

Ogni denominazione commerciale, infatti, richiama **il nome dialettale di uno degli attrezzi impiegati per la coltivazione** nell'epoca passata, quando il lavoro nei campi era la dura realtà quotidiana dei lavoratori. I medesimi strumenti, arricchiti da elementi tipici della vita agreste, sono l'elemento centrale attorno al quale si sviluppano i disegni che contraddistinguono ogni bottiglia.

Come ultimo elemento di innovazione, per andare incontro alle esigenze di tutti i consumatori e rendere, quindi, il consumo della birra contadina un piacere davvero universale, a partire dal 2025 l'intera produzione del birrificio contadino è stata convertita ad una metodologia di trasformazione che **garantisce l'assenza di glutine nel boccale.** Il processo, accuratamente perfezionato, si basa sull'impiego di un sistema naturale che consente la conversione del glutine in proteine più semplici e non allergeniche, **senza nulla togliere in termini di composizione e complessità organolettica alle bevande.**

Per la primavera il Birrificio contadino Cascina Motta propone

una **nuova referenza, ispirata allo stile IPA**, prodotta anche questa con ingredienti 100% locali e trasformati direttamente. Le referenze oggi disponibili, **tutte certificate senza glutine** e **da agricoltura biologica**, disponibili nei formati bottiglia 33 e 50 cl e fusto monouso da 20 litri sono quindi sei:

- **Sloira**: birra lager chiara tipo Pilsner, con contenuto alcolico di 5% vol. ; una bionda decisa dal gusto pieno, con schiuma candida e compatta, che preannuncia un profumo erbaceo, ma con una nota cerealicola peculiare, che apre in bocca con un medio corpo e tanta freschezza.
- **Cavagna**: lager ambrata tipo Vienna; una birra rara e complessa, con una intensa espressione aromatica e gustativa. Alla vista si presenta con una schiuma persistente, mediamente sviluppata, candida. In bocca e al naso presenta dei chiari sentori di malto caramellato e torrefatto; sensazioni di biscotto e cereale cotto accompagnano la bevuta, che si chiude con un amaro finale piacevole.
- **Sanpa**: birra ad alta fermentazione chiara tipo Saison con frumento e segale. Leggera, dissentante e facile da bere, presenta dei chiari sentori di cereale fresco, sentori tropicali e speziati, tipici dello stile, che rendono la percezione olfattiva molto complessa ed elegante. Di facile bevibilità, presenta un piacevole amaro finale, piuttosto spiccato, che pulisce la bocca e la prepara ad una seconda sorsata.
- **Tamagnun**: una lager ambrata tipo Doppelbock, dall'elevato tenore alcolico di 8,0 %! Al naso presenta dei chiari sentori di caramello crosta di pane e biscotto, che rendono la percezione olfattiva complessa ma elegante. In bocca si riproducono gli stessi sentori, con una chiara nota tostata nel finale. L'ingresso è dolce e corposo, ma il tostato e il leggero amaro finale

la rendono comunque facile da bere, nonostante la gradazione alcolica superiore.

- **Masoira**: una ale chiara tipo Blanche, leggera, dissetante e facile da bere. Presenta dei chiari sentori di cereale fresco, con note tipiche del frumento e del coriandolo, sia al naso che in bocca. Al naso si percepiscono, inoltre, note tropicali e speziate, accompagnate da sentori agrumati delicati e dissetanti, che rendono questa birra particolarmente fresca e beverina.
- **Sivera**: **l'ultima nata dalla cantina di Cascina Motta**, è una birra ispirata allo stile Indian Pale Ale, con contenuto alcolico moderato, caratterizzata da schiuma candida e compatta, profumi erbacei ed agrumati, con una luppolatura intensa, ma comunque piacevolmente amara. Anche al palato si percepiscono note citriche di pompelmo e di frutta esotica come il litchi e il frutto della passione.

Degustare una birra contadina di Cascina Motta è un'opportunità da vivere senza più limitazioni, anche per i celiaci, grazie alle recenti innovazioni produttivi dell'azienda. Ma non solo: assaporare la birra contadina a filiera interamente aziendale significa apprezzare la variabilità della produzione che ogni campo di cereale e luppolo, ogni annata agraria, ogni ciclo di maltazione e ciascuna cotta possono donare al consumatore attento, appassionato e consapevole della naturalità originale di questa bevanda. **Una scelta che permette di cogliere l'autenticità della birra** inteso come **frutto diretto della Natura e del sapere contadino ed artigiano dell'Uomo**.

Punti chiave

1. **Cascina Motta produce birra con materie prime** coltivate nelle proprie terre, garantendo una filiera 100% aziendale.
2. **La produzione è certificata biologica e dal 2025 sarà senza glutine**, rispettando l’autenticità della bevanda.
3. **Le etichette ecologiche e i nomi delle birre richiamano gli attrezzi agricoli tradizionali**, rafforzando il legame con il territorio.
4. **Cascina Motta produce birre a filiera interamente aziendale** che riflettono la stagionalità e il lavoro contadino.
5. **Il birrificio offre una selezione di sei birre artigianali**, tutte biologiche e senza glutine, tra cui la nuova IPA.