



## BIRRIFICIO AGRICOLO BALADIN

Il birrificio Baladin nasce come brewpub nel 1996 a Piozzo, un piccolo paese che si affaccia sulle Langhe, in Piemonte, ad opera del mastro birraio Teo Musso già proprietario dal 1986 dell'omonimo pub.

Da subito oltre al prodotto servito nel pub, Teo decide di mettere in bottiglia le sue birre di ispirazione belga. La prima è l'ambrata Super, seguita a poca distanza dalla "blanche" Isaac.

La nascita del birrificio Baladin coincide con quella del movimento artigianale italiano e Teo Musso ne è stato sicuramente un attore protagonista, fondamentale per la diffusione della cultura birraria nel territorio italiano e importante portabandiera all'estero.

L'idea ispiratrice di Teo è stata da subito la volontà di voler abbinare birra e cibo. Apprezzata subito da tutti gli chef, c'è voluto diverso tempo e lavoro per entrare a pieno titolo nei menu a fianco dei vini quale possibile alternativa ma oggi la si può trovare largamente diffusa anche e soprattutto in ristoranti di alta categoria.

Nel mese di luglio 2016, è stata inaugurata la nuova sede del birrificio con un impianto dalla capacità di 50.000 ettolitri/anno, ospitato all'interno di un parco – il Baladin Open Garden – creato con l'ambizione di diventare una tappa fondamentale per gli appassionati di birra artigianale ma anche per chi volesse trascorrere dei momenti di relax a contatto con la natura e in piena libertà.

Fin dall'inizio, Baladin ha prodotto birre ad alta fermentazione, non pastorizzate, ricercando la massima qualità della materia prima e puntando su un attento equilibrio di aromi. Attualmente nel catalogo sono presenti oltre 30 birre.

Dal primo gennaio 2012 il birrificio è diventato azienda agricola a completamento di un lungo percorso di trasformazione che lo ha reso produttore diretto di oltre il 90% degli ingredienti utilizzati.

Baladin ha alcuni pub che contribuiscono alla diffusione della cultura della birra artigianale.

## BIRRIFICIO BALADIN PER IL FESTIVAL DELLA TV E DEI NUOVI MEDIA

"Ogni anno attendiamo con trepidazione l'inizio del Festival. Tutti noi di Baladin ci sentiamo a casa in piazza Carlo Alberto e siamo orgogliosi dell'incarico affidatoci di renderla viva e golosa. Le #coordinate che ci guideranno, saranno: musica-racconti-birra-cibo. Confermiamo la presenza di una selezione di street food di alto profilo che si accompagneranno alla nostra birra artigianale, le extra bibite e i beer cocktail prodotte a Piozzo che completeranno l'offerta beverage con l'ottimo vino di Dogliani". Così Teo Musso, fondatore e mastro birraio del birrificio Baladin, ufficializza la partecipazione al Festival della TV e dei Nuovi Media di Dogliani. Allo staff Baladin è stato demandato l'allestimento della piazza e della programmazione a tema musicale. Interverranno ospiti importanti come Luca Morino (Mau Mau) con Steve Della Casa (critico cinematografico); Taketo Gohara (produttore discografico e sound designer); Samuel Romano (Subsonica) con Madaski (Africa Unite). Ogni giornata si concluderà in festa danzante con dj set (venerdì 2, DJ Mario Bianchi; sabato 3, DJ Fabio Arboit; domenica 4, DJ Madaski).

**PER ULTERIORI APPROFONDIMENTI: [press@baladin.com](mailto:press@baladin.com)**

**BIRRIFICIO BALADIN S.r.l. SOCIETÀ AGRICOLA**

**P.IVA/C.F./R.I.** IT 03102640046

**Contatti:** tel. 0173-778013 – fax 0173-778935 – [birrificiobaladin@cert.monregalweb.com](mailto:birrificiobaladin@cert.monregalweb.com) – [www.baladin.it](http://www.baladin.it)

**Sede operativa:** Località Prella, 60 – 12060 Farigliano (CN).

**Sede legale:** Via Carrù, 23/A – 12060 Piozzo (CN).