



*Donne e giovinetti amanti;
viva Bacco e viva Amore!
Ciascun suoni; balli e canti!
Arda di dolcezza il core!
Non fatica; non dolore!
Cio' c' ha a esser; convien sia.
Chi vuol esser lieto; sia:
di doman non c'e' certezza.*



Made in Ossola

S.R.L.



Birrificio Artigianale Ossolano



Si narra di una valle incantata, ispirazione di artisti
e poeti...

Storie e leggende, racconti e tradizioni...
piccoli paesi racchiudono magici segreti.
Il luogo ideale per dar vita a qualcosa di speciale.
Qui nasce il mio progetto, da un concetto classico
e antico che dice che "ciò che è bello è anche buono".

Arte e mestiere si incontrano per creare
lo stile inconfondibile delle mie birre.

E così ve le voglio presentare...

Made in Ossola s.r.l.

+39 339 7572882

info@madeinossola.com

Beer Shop: Via Cavalli, 25 - 28857

Santa Maria Maggiore (VB)



La Garse



Temperatura di servizio: 4/7°



Bicchieri da Weissbier



Aperitivi e Piatti di Pesce



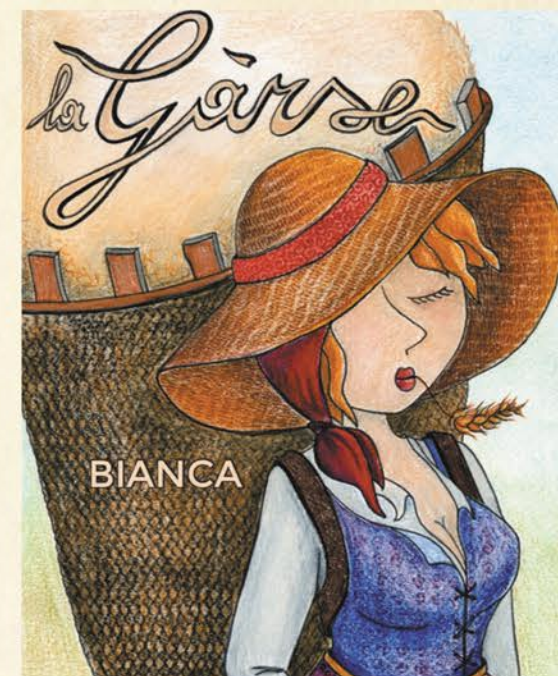
Fresca brezza d'alpeggio.

Birra bianca ad alta fermentazione non filtrata
e non pastorizzata, gradazione contenuta
tra i 5 e i 6 gradi alcolici.

Dall'aspetto tipicamente opalescente per la presenza
delle proteine di frumento in sospensione.

Schiuma uniforme e bianchissima con retrogusto acidulo
e delicato.

Genere: Weiss



La Garse, come l'alba, appare a passo sicuro.
Ama camminare tra i campi dorati nella valle,
con tutto il peso della sua vita portato
sulle spalle. Il suo viso si è già arrossato
per colpa del vento, ma tra le dolci labbra tiene
una bianca spiga di frumento... E così,
almeno fino a sera, si sentirà più leggera...
Quando la fresca luce dell'alba di montagna
ti manca è il momento di un sorso
de La Garse Bianca.

La Rebus



Temperatura di servizio: 8/12°



Tulipano Alto



Antipasti, pizza e dessert.

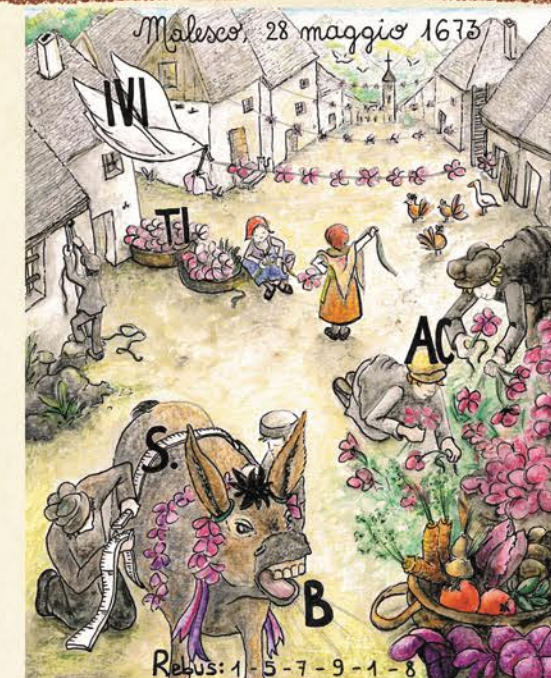


A mani basse!

Birra chiara ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata, gradazione contenuta tra i 5 e i 6 gradi alcolici. Prodotta con 4 diversi tipi di malti d'orzo e impreziosita con 2 tipologie di luppolo di ricercata provenienza. Colore dorato, schiuma compatta e moderatamente effervescente.

Prodotto equilibrato tra toni intensi e fruttati e lievi sentori amarognoli

Genere: Blonde Ale



Sono la Rebus, birra chiara piena di memoria,
Spiritosa e conviviale ma senza boria.

Con la mia etichetta non ti annoi!

E se ne hai voglia ti racconterò, giocando,
la storia di S.Metrobio: la primavera del 1673 arrivò,
tutta la gente con addobbi e decori di verdure
e fiori Malesco preparò! Fu il giorno in cui, da molto
lontano giunse un giovane martire dal territorio
romano!

La reliquia dal popolo fu pagata e da velluto porpora
fu ornata Finalmente dopo anni d'attesa,
a custodire il santo fu la nostra Chiesa.

Special



Temperatura di servizio: 8°



Tulipano



Aperitivi



Occhio spento e viso di cemento.

Birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata,
tra i 6 e i 7 gradi alcolici.

Caratterizzata da una notevole intensità degli aromi
e dei luppoli che conferiscono un carattere deciso e unico.
Colore paglierino con riflessi dorati, schiuma cremosa e corposa
al palato servita fresca ma non ghiacciata.

Genere: Rye IPA



Lesto e funesto mi aggiro nel bosco
C'è chi dice ch'io sia verde, chi bruno fosco.

Si narra che nel mio sguardo
si celi la mia vera natura:
per questo ho pochi amici...

chi l'ha incrociato s'è tramutato in pietra dura!

Ma ora qualcuno un antidoto ha creato
una birra che allieta anche il palato!

Fatti un giro qui a Malesco
e chiedi di me: sono il Basilisco!

La Stria



Temperatura di servizio: 8/12°



Tulipano Alto



Secondi piatti



Dedicata alla mia
cara suocera...

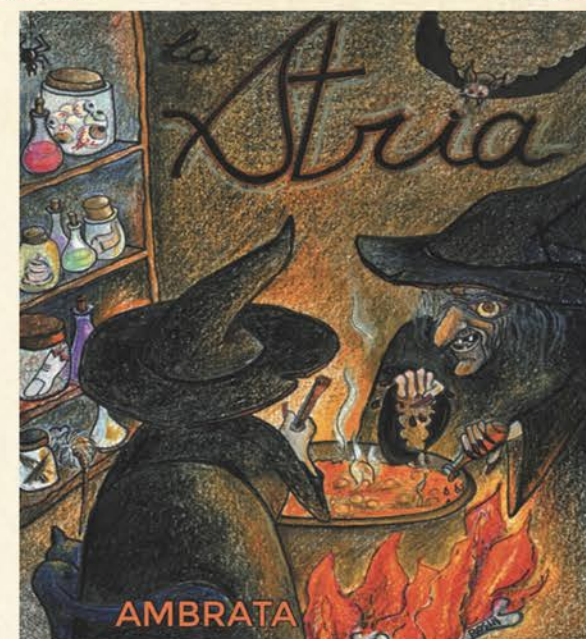
Birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata,
ambrata con gradazione di circa 6 gradi alcolici.

Piacevolmente vivace e decisamente profumata, lascia al palato
un sapore inconfondibile ed intrigante.

Prodotta con 5 tipi diversi di malti e l'aggiunta di poco frumento,
si presenta con una schiuma di media intensità, ma persistente.

Il gusto risulta morbido e ben bilanciato con un inizio maltato e corposo
e un finale leggermente amaro.

Genere: American Amber Ale



Si narra che spiriti di streghe vigezzine
facciano a Malesco feste nelle cantine;
e ricordando i tempi dell'Inquisizione
abbiano creato un'inebriante pozione:
dai colori dell'ambra e non filtrata,
magicamente è stata fermentata.
Con un soffio di gruppo e un maleficio
la ricetta è arrivata al birrificio
"Il primo sorso tu farai e schiavo
de la Stria ambrata diverrai!"

Twergi



Temperatura di servizio: 8°



Pokal



Formaggi stagionati, salumi,
secondi di carne



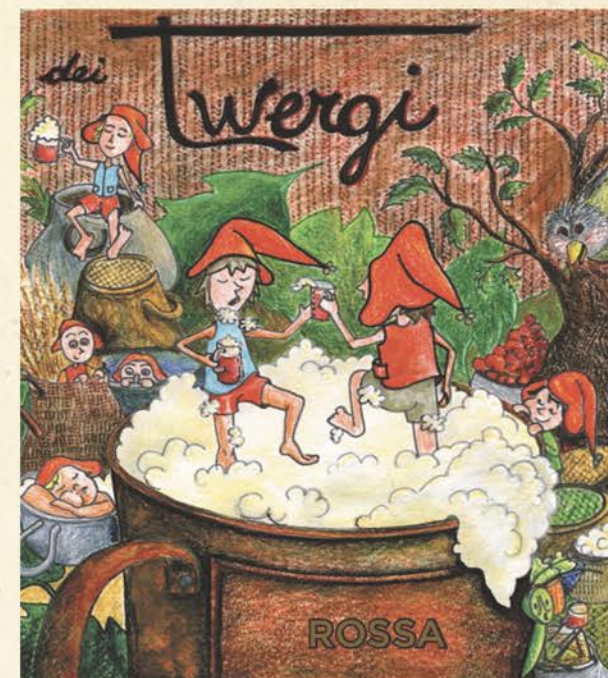
Puó creare dipendenza!

Birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata,
con gradazione tra i 7 e gli 8 gradi alcolici.

Dal colore rosso intenso con corposità accentuata, ma non
ostinata.

Ha un sentore leggermente speziato, mai dolce, con retrogusto
di liquirizia.

Genere: Doppelpock



In un luogo ben nascosto
addentrandosi per un fitto bosco,
da Malesco non tanto lontano,
vivono creature grandi come un palmo di mano.
Antichi custodi di un grande segreto
di cui il sol parlarne era fatto divieto!
Ora il mistero ci è stato svelato,
a noi del birrificio ossolano
i Twergi l'hanno raccontato...
È una millenaria ricetta, un nettare color rubino....
La rossa dei Twergi ora è parte del nostro destino!

Rusca'



Temperatura di servizio: 10/12°



Tulipano basso



Primi strutturati e
carne alla brace



Nera di malasorte,
che ammazza e passa oltre

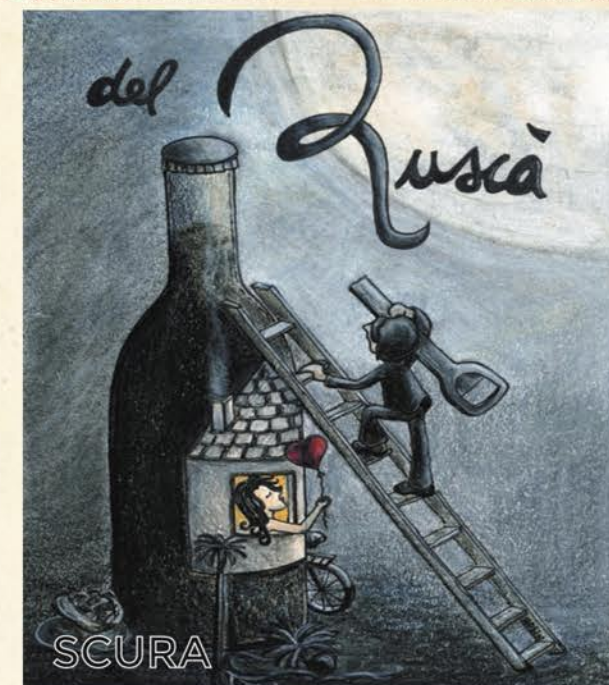
Birra scura ad alta fermentazione , non filtrata e non pastorizzata di circa 6 gradi alcolici.

Dal corpo rotondo e particolarmente strutturata, schiuma intensa e compatta.

Al naso si sprigionano note di caffè tostato, mentre al gusto prevalgono le note di cacao amaro.

Birra amara dai sapori decisi ed originali.

Genere: American Stout



Dai camini della valle, parte il rusca',
con la sacca sulle spalle va in cerca di fortuna
passando anche per la luna.

A volte si ritrova, vagabondo
in un lontano e spesso ostile mondo.

Nella carne e nelle ossa porta il suo mestiere
e solo nelle proprie mani il suo futuro può vedere.

Anche oggi è finita un'altra dura giornata
e una buona pausa è meritata.

Ora la scura del rusca va stappata
e con calma assaporata.

Finger Lime



Temperatura di servizio: 8°



Tulipano



Piatti di pesce crudo



Che te lo dico a fare!

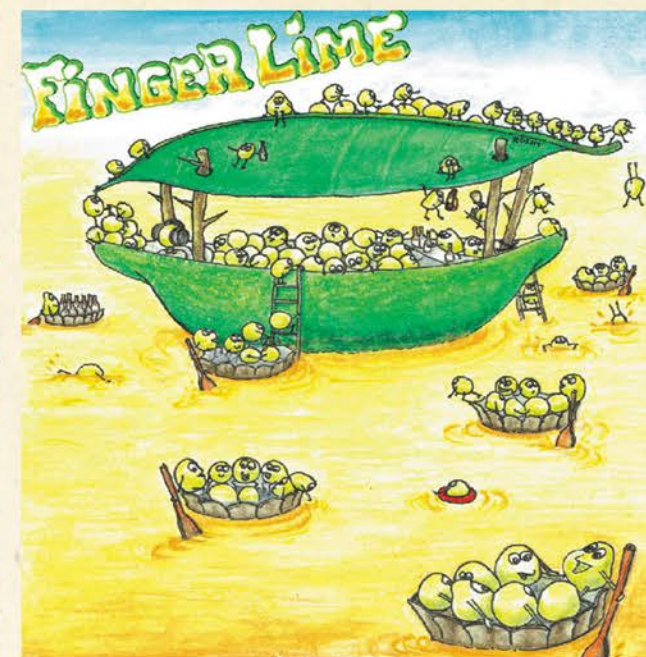
Birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata,
con gradazione contenuta tra i 4 e 5 gradi.

Prodotta con 2 diversi tipi di malti e il frutto spremuto di finger lime.

Il risultato è una birra leggera, fresca e dissetante, dal gusto unico
e inimitabile.

Il Birrificio Ossolano è stato il primo ad aver portato
il "Finger lime" nel panorama della birre artigianali ottenendo
risultati eccellenti.

Genere: Blonde Ale



Ero una chiara, così sono nata,
semplicemente non filtrata e fermentata,
poi un giorno col fingerlime mi sono maritata
e ora mi sento rinata!

Sono tutta aromatizzata
e intensamente profumata..

Insieme siamo un viaggio, una nuova esperienza,
dal vigezzo all'australia senza neanche fare benza!

Chiudi gli occhi e goditi la mia esotica essenza,

Birra chiara al fingerlime
non potrai più starne senza...

Gran Brù's



Temperatura di servizio: 8/12°



Tulipano basso



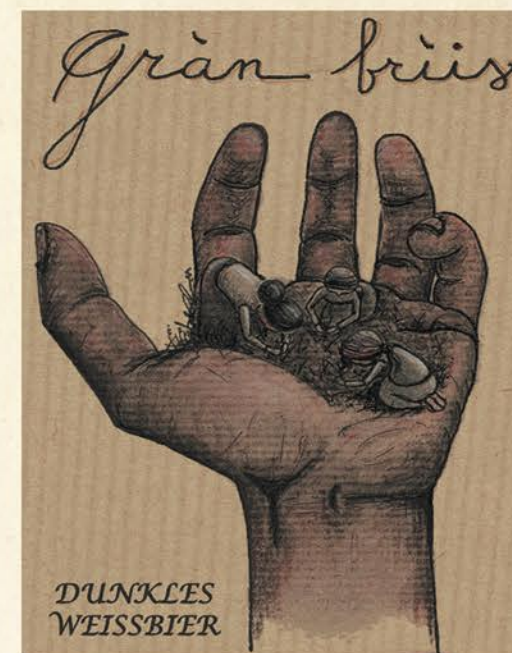
Aperitivi e carne alla brace



Poderoso eupeptico.

Birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata, con gradazione contenuta tra 5 e 6 gradi. Di colore nocciola, velata, con schiuma uniforme e intensa, aroma persistente per un gusto unico ed inconfondibile: quello del grano arso.

Genere: Dunkel Weissbier



L'origine del grano arso parla di contadini, di povertà, di latifondi e del sole ardente del Tavoliere delle Puglie.

I proprietari terrieri permettevano ai contadini più poveri di raccogliere i chicchi di grano duro rimasti sui loro terreni dopo la mietitura e la bruciatura delle stoppie. I chicchi venivano macinati in mulini a pietra

o nei mortai a mano

e ridotti in farina grezza. Un prodotto quindi nato dalla necessità di non sprecare nemmeno una spiga. La tradizione del grano arso,

a lungo dimenticata,

è stata recuperata solo negli ultimi anni in un modo nuovo.

Il metodo di produzione è cambiato e il grano non è più bruciato, ma deriva dalla tostatura a semi sgranati del frumento duro, con metodi controllati al fine di ottenere un colore marrone scuro, un sapore intenso e sentori d'affumicato, calde note di caffè, aroma d'orzo e di nocciole tostate hanno sostituito il retrogusto amarognolo di una volta.

Re-Cicco



Temperatura di servizio: 14/16°



Tulipano basso



Dolci e cioccolato amaro



Moderatamente afrodisiaca.

Questa è la nostra novità, la Barley Wine ossolana. Birra dall'aroma ricco e fortemente maltato, gli aromatici dell'alcool sono moderati, morbidi e rotondi.

Il risultato è una birra dal gusto forte, intenso e complesso.

Il carattere dei Barley wine può cambiare in modo significativo con il tempo, lasciata invecchiare migliora nel sapore.

Paragonata al vino per il sapore e per la gradazione alcolica più elevata rispetto ad una classica birra.

Genere: Barley Wine



Due regni sorgevano dei monti alle pendici,
governati da due Re che eran buoni amici:
il Regno del Luppolo e, appena più in alto,
il ricco e solare Regno del Malto.

Nei loro campi spuntavano abbondanti
le spighe di orzo e i luppoli brillanti;
finchè i due Re non pensarono un giorno:
“Proviamo ad unire ciò che cresce qua intorno!”

Così fu creata una bevanda deliziosa
che rese la gente ancor più gioiosa;
ed i due Re dal grande ingegno
si unirono a formare della Birra il Regno!

Lo Staff
di
Made in Ossola



Massimiliano
Patron



Alberto
Mastro

