



CASCINA DON
GUANELLA
COOPERATIVA SOCIALE



L'ARTE DELLA BIRRA AGRICOLA



BIRRIFICIO AGRICOLO

**CASCINA DON
GUANELLA**

— VALMADRERA —



BIRRIFICIO AGRICOLO

**CASCINA DON
GUANELLA**

— VALMADRERA —

Il nostro progetto di birra artigianale e agricola ha sede operativa in Valmadrera - Lecco - e deriva dall'esperienza e dalla storia dell'Opera Don Guanella.

Il birrificio Cascina don Guanella nasce nel 2021 quando abbiamo portato a regime il primo impianto dalla capacità produttiva di 250 lt a cotta e di 1.200 lt di cantina. Parallelamente, abbiamo avviato il processo di coltivazione (a Km 0) di orzo agricolo distico, che arriva a maturazione e raccolto nel 2021. Del 2022, invece, è il primo raccolto di luppolo (Cascade, Centennial e Chinoox), anch'esso coltivato in Cascina.

A seguito delle prime esperienze, ci dotiamo di un nuovo impianto, più capiente e performante, che raddoppia la capacità produttiva e quadruplica quella di cantina.

Ciascuno dei nostri prodotti è il risultato del connubio tra la passione e la determinazione nel voler sviluppare prodotti di qualità e le finalità socio-ambientali che costituiscono le fondamenta del nostro progetto.

Saremmo lieti di ricevere una vostra visita presso le nostre strutture, affacciate sul Lario orientale in un contesto ambientale davvero fortunato e apprezzato dai nostri visitatori.



AGRICOLA

È la terra che ci dona profumi e sapori

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆



Birra chiara
ad alta fermentazione
tipo Pale Ale

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
luppolo agricolo tipo Cascade, lievito

322 / PANE LIQUIDO

Seduti su una panchina per due chiacchiere

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆



Birra chiara
a bassa fermentazione
tipo Pils

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
mais rosso di rovetta, luppolo, luppolo
agricolo tipo Cascade, lievito, pane secco

HELLES

Per l'equilibrio del cosmo

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆



Birra chiara
a bassa fermentazione
tipo Helles

acqua, malto d'orzo, luppolo agricolo
tipo Cascade, lievito

RUN

Per l'integrazione dei sali

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆



Birra ambrata
a bassa fermentazione

acqua, malto d'orzo, luppolo agricolo
tipo Chinoox, lievito

BOCK

È la luna che rende piena la bevuta

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆



Birra ambrata
a bassa fermentazione
tipo Bock

acqua, malto d'orzo, luppolo agricolo
tipo Chinoox, lievito

DOPPELBOCK

È la luna piena che inebria la mente

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆



Birra ambrata
a bassa fermentazione
tipo Doppellock

acqua, malto d'orzo, luppolo agricolo
tipo Cascade, lievito

GOLDEN IPA

Beata gioventù

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
4,7



**Birra chiara
ad alta fermentazione
tipo India Pale Ale**

acqua, malto d'orzo, luppolo agricolo
tipo Cascade, lievito

IPA

Dove la sete rende l'anima asciutta

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
5,2%



**Birra chiara
ad alta fermentazione
tipo India Pale Ale**

acqua, malto d'orzo,
luppolo, lievito

RED IPA

È la presenza che dà senso alla terra

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
6,4%



**Birra ambrata
ad alta fermentazione
tipo Red Ipa**

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
luppolo, luppolo agricolo tipo Cascade,
Centennial, Chinook, lievito

BLACK IPA

Un tocco a mezzanotte

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
6,4%



**Birra nera
ad alta fermentazione
tipo Black Ipa**

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
luppolo, luppolo agricolo tipo Cascade,
Centennial, Chinook, lievito

SPECIALTY APA

Audaci oltre oceano

Amaro ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
7,1%



**Birra ambrata
ad alta fermentazione
tipo America Pale Ale**

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
luppolo americano, zenzero e curcuma
del nostro orto, lievito

BLANCHE

È un fiore che dona gioia allo spirito

Amaro ★ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
5,2%



**Birra bianca ad alta
fermentazione tipo Blanche**
aroma di bergamotto e fiori di mandorlo

acqua, malto d'orzo, malto di frumen-
to, fiocchi di frumento, fiocchi di avena,
luppolo, scorza di bergamotto, fiori di
mandorlo, camomilla, coriandolo, lievito

 Slow Food

 Slow Food

BELGA

È la sapienza che sa aspettare

Amaro ★ ★ ☆ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
7.7%



**Birra ambrata
ad alta fermentazione
tipo Belgian Strong Ale**

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
fiocchi d'avena, luppolo agricolo tipo
Centennial, miele di castagno, zucchero
candito scuro, lievito

NERA

È la notte che accompagna il giorno

Amaro ★ ★ ☆ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
4%



**Birra scura
ad alta fermentazione
tipo Stout**

acqua, malto d'orzo, fiocchi d'avena,
fiocchi d'orzo, luppolo, lievito,

MIELE

Ora et labora

Amaro ★ ★ ☆ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
6%



**Birra ambrata
ad alta fermentazione
in stile Honey Beer**

acqua, malto d'orzo, fiocchi d'avena,
miele millefiori di Cascina don Guanella,
luppolo agricolo tipo Centennial, lievito

CASTAGNA

La magia del bosco

Amaro ★ ★ ☆ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
6%



**Birra ambrata
a bassa fermentazione in stile Bock**

con aggiunta di castagne
tipo marroni di Colle Brianza

acqua, malto d'orzo, fiocchi d'avena, lup-
polo agricolo tipo Cascade,
castagna, lievito

LAMPO

È il frutto della terra che rende saporita la giornata

Amaro ★ ★ ☆ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
5%



**Birra ad alta
fermentazione tipo Weizen**

con aggiunta di lamponi

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
luppolo, lamponi di nostra produzione,
lievito

MIRTILLA

È il frutto della terra che rende sapida la giornata

Amaro ★ ★ ☆ ☆ ☆ ☆

Aroma ★ ★ ★ ☆ ☆ ☆

alcohol vol.
5%



**Birra a bassa
fermentazione in stile Bock**

con aggiunta di succo di mirtillo

acqua, succo di mirtillo (15%), malto
d'orzo, malto di frumento,
luppolo, lievito

ZAFFIRA

Quando dal fiore si coglie l'essenza

Amaro ★ ★ ★ ★ ★

Aroma ★ ★ ★ ★ ★

alcohol vol.
6%



Birra chiara

ad alta fermentazione

con aggiunta del fiore dello zafferano

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
luppolo, stimmi, stami e petali
di zafferano, lievito

IDROMELE

La leggerezza di un battito d'ali

Amaro ★ ★ ★ ★ ★

Aroma ★ ★ ★ ★ ★

alcohol vol.
6,8%



Bevanda al miele fermentato

acqua, miele millefiori di Cascina
don Guanella, luppolo, lievito

BARABIGA MERLOT

È il frutto della terra che cerca dimora
nelle mani dell'uomo

Amaro ★ ★ ★ ★ ★

Aroma ★ ★ ★ ★ ★

alcohol vol.
8%



Birra ambrata

tipo Italian Grape Ale

con uso di mosto di uve rosse

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
luppolo, luppolo agricolo tipo Cascade,
mosto di uve merlot (20%), lievito

BARABIGA MOSCATO

È il frutto della terra che danza col sole

Amaro ★ ★ ★ ★ ★

Aroma ★ ★ ★ ★ ★

alcohol vol.
7%



Birra chiara

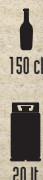
tipo Italian Grape Ale

con uso di mosto di uve bianche

acqua, malto d'orzo, luppolo, luppolo
agricolo tipo Cascade, mosto di uve
moscato (20%), lievito

XII - BIRRA DEI DODICI APOSTOLI

Le migliori parole, le migliori scelte, insieme,
intorno ad un tavolo



Birra di Natale,

ogni anno la scoperta

di un nuovo stile.

acqua, malto d'orzo, malto di frumento,
fiocchi di cereale,
luppolo, lievito

NOVITÀ PROSSIMAMENTE:

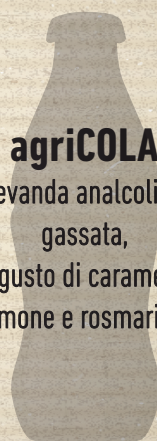
agriCOLA

Bevanda analcolica,

gassata,

al gusto di caramello.

limone e rosmarino



LA NOSTRA MISSION

La finalità sociale della Cascina è quella di dotarsi di un luogo dove praticare agricoltura sociale per l'accoglienza, la cura, la formazione e l'inserimento lavorativo di giovani a grave rischio di esclusione sociale.

L'accoglienza e la cura, perché i ritmi stessi della natura e dell'agricoltura, il lavoro di gruppo, le relazioni fra le persone risultano particolarmente adatti alla conquista di un maggiore benessere.

La formazione, perché l'agricoltura e l'allevamento ma anche la lavorazione dei prodotti della campagna, i laboratori e la ristorazione rappresentano formidabili occasioni di formazione, oltre che un luogo adatto per apprendere ad apprendere.

L'inserimento lavorativo, reale occasione di vita per ragazzi che non desiderano o non possono ambire ad altre soluzioni lavorative.

PUOI SOSTENERE I PROGETTI DI CASCINA DON GUANELLA

- **Venendo a mangiare da noi**
- **Comprando i nostri prodotti** per te e per i regali di Natale
- **Facendo una erogazione liberale** alla Fondazione Comunitaria del Lecchese
- **Donando il tuo 5x1000** mettendo il codice fiscale 03513820138

Causale Fondo Cascina Don Guanella
Intesa Sanpaolo - IBAN:
IT28 2030 6909 6061 0000 0003 286



I NOSTRI MERCATI

Giovedì e sabato 9.00 - 12.00

CASA DON GUANELLA

Lecco, Via Amendola 57

MERCATO AGRICOLO COPERTO

Valmadrera, Via Molini 6

CASCINA DON GUANELLA

Valmadrera, Piazza Rossé 3



TI ASPETTIAMO

BIRRA ARTIGIANALE AGRICOLA

Allergeni: orzo, frumento, avena, miele

VALMADRERA
PIAZZA ROSSÉ 3 (LC)
WWW.CASCINADONGUANELLA.IT
0341 1500812



AGRITURISMO
334 7009827
donguanellacascina@gmail.com

BIRRIFICIO
334 7009829
barabina@guanelliani.it

**FATTORIA
DIDATTICA**
fattoria@guanelliani.it