

## Birrificio Artigianale Leder nato per passione

Di Gianpaolo Capelli

Un intreccio fra storia della Prima guerra mondiale e il gemellaggio con la Repubblica Ceca hanno dato il via alla produzione di una birra artigianale a Pieve di Ledro

VIDEO



Non è da tutti i giorni trovare un'attività artigianale locale che si ispira alla storia della prima guerra mondiale per la produzione dei suoi prodotti.

Questa attività artigianale si trova a Pieve di Ledro, il bel paese turistico che si incontra salendo da Storo all'inizio del lago di Ledro e venendo da Riva in fondo al lago. Il suo nome: "Birrificio Artigianale Leder".

**Il Birrificio Artigianale Leder** nasce grazie al giovane Mastro birraio Fabrizio Pellegrini e dalla sua passione per l'homebrewing.

Egli passa da una laurea in ingegneria agli studi dell'arte birraia in Boemia, grazie al gemellaggio tra la Valle di Ledro e la Repubblica Ceca.

Infatti Fabrizio ricorda che alcune birre si ispirano alla tradizione delle birre ceche, in quanto durante la prima guerra mondiale la popolazione della Valle di Ledro venne evacuata in Boemia ed in Moravia fino alla fine del conflitto.

Anche le donne ledrensi, negli anni trascorsi in Boemia, impararono molte ricette della cucina boema e a fare la birra in casa; al rientro in Valle iniziarono a produrre la birra artigianale, coltivando i cereali e utilizzando il luppolo selvatico raccolto lungo i torrenti della Valle.

A Ledro alcuni ristoranti in autunno propongono il "Menù Ceco".

Non è un caso, però, in quanto grazie al gemellaggio instaurato con le popolazioni della Boemia che avevano ospitato la popolazione ledrense, che Fabrizio può approfondire le sue nozioni teoriche in alcuni birrifici nei dintorni di Praga.

**Il Mastro birraio Fabrizio Pellegrini** con la sorella Maria, contitolare del birrificio "Leder", hanno deciso di ripristinare questa tradizione alla grande, producendo diverse tipologie di birra, uniche per i loro gusti.

Le birre prodotte dal Birrificio Leder sono soprattutto birre a bassa fermentazione, che si ispirano principalmente alla tradizione boema.

Va subito ricordato che le birre sono prodotte utilizzando acqua pura di sorgente alpina e nessuna birra è filtrata o pastorizzata.

**Fabrizio, dopo la sua esperienza** lavorativa proprio in Boemia, ha deciso di mettere a frutto quanto appreso aprendo un suo laboratorio artigianale nel paese natio. Investimento non da poco osservando le immagini del video in visione.

I due fratelli **Fabrizio e Maria** sono stati supportati alla grande dal papà Giuliano e mamma Patrizia.

**Giuliano Pellegrini** un personaggio di notevole spessore: classe 1955, sindaco e amministratore di Pieve di Ledro dal 2000 al 2010 e dal 2010 al 2015 assessore al Comune di Ledro.

Dal 2008, anno del gemellaggio della Valle di Ledro con la Boemia, egli è stato capace di realizzare un capolavoro diplomatico tra i due paesi sublimando quel legame affettivo nato con l'accoglienza ospitale, offerta ai nostri nonni durante il triste esodo della Prima guerra mondiale

Nel 2011 a Praga presso il Cerninsky's Palace, sede del Ministero degli Affari Esteri della Repubblica Ceca, riceve il premio: "Gratias Agit" riconoscenza annuale assegnata a quanti hanno apportato alla Nazione un contributo significativo nei vari campi della scienza, della cultura, dell'arte e dell'economia.

Nel 2012 gli viene conferita la cittadinanza onoraria da parte del Comune di Chynava e nel 2013 anche da parte del Comune di Nový Knin.

Nel 2018, in occasione dell'anniversario decennale del Patto ceco-italiano di Gemellaggio riceve, al Castello di Praga dal Presidente della Polizia ceca, il riconoscimento per i tanti anni di attività nel campo dei rapporti ceco-italiani.

Conclusa la proficua stagione politica nel 2015, si dedica interamente alla famiglia offrendo un determinante contributo alla realizzazione del prestigioso "Birrificio Artigianale Leder" e allo stesso tempo ad intensificare i rapporti di amichevole scambio con la Boemia e la Moravia con le più alte cariche istituzionali della Repubblica Ceca.

Giuliano, dopo rapida e improvvisa malattia, viene a mancare il 21 settembre 2021.

**Indimenticato il suo impegno politico** per il suo paese in qualità di Sindaco e Amministratore e comandante dei Vigili del fuoco volontari di Pieve di Ledro dal 1979 al 2000.

Il 19 dicembre 2021 è stata intitolata al compianto sindaco ed ex comandante Giuliano Pellegrini, la caserma dei Vigili del Fuoco Volontari di Pieve di Ledro, completamente ristrutturata, presente il presidente della Provincia di Trento Maurizio Fugatti.

Ritornando al birrificio "Leder", i contitolari dello stesso, Fabrizio e Maria, hanno deciso di dare i nomi alle varie tipologie delle birre prodotte, scegliendo nomi di località della Val di Ledro, per un ulteriore lustro alla visibilità della stessa.

Nascono così le tante birre con caratteristiche organolettiche e degustative uniche.

Le birre si dividono in classiche e stagionali.

**Birre classiche:**

**GINEVRA: BOHEMIAN PILS**

Birra chiara a bassa fermentazione dal colore paglierino.

Molto leggera e secca, i profumi aromatici del luppolo Saaz rilasciano sentori erbacei ed un amaro delicato, piacevole al palato.

**PONALE: HOPPY PILS**

Birra chiara a bassa fermentazione, per la luppolatura vengono utilizzati tre diversi tipi di luppolo: il Saaz proviente dalla Repubblica Ceca, per conferire un piacevole amaro leggermente erbaceo, mentre il luppolo neozelandese Motueka e il luppolo Americano Cascade sono utilizzati per conferire delicate note agrumate che spiccano al naso e al palato.

#### **CIOK: BOHEMIAN DUNKEL**

Birra scura in stile Bohemian Dunkel, birra a bassa fermentazione originaria della Repubblica Ceca. Profumo e sapore rivelano forti sentori di caramello e caffè, dal colore scuro e con una schiuma molta compatta ma, nonostante ciò, è molto leggera e digeribile. L'amaro è molto contenuto, quasi impercettibile, vi è leggero aroma di luppolo, a comandare sono gli aromi dei mali tostati di orzo e frumento.

#### **BUGATINA: GERMAN PILS**

Birra in stile Pilsner, birra chiara a bassa fermentazione dal colore giallo dorato e dal piacevole aroma maltato. Molto simile alla sorella Pilsner boeme ma leggermente meno luppolata e quindi meno amara, prodotta utilizzando luppoli nobili che rilasciano una sottile punta di amaro finale.

#### **IMPERIAL: ROGGEN WEIZEN**

Birra ambrata in stile Weizen, prodotta con orzo frumento e segale, birra con una schiuma pannosa e compatta. La segale rilascia il suo caratteristico aroma speziato e la fermentazione ad alte temperature offre al naso i classici sentori di una weizen con il profumo di chiodi di garofano che predomina sulla banana.

#### **Birre Invernali:**

##### **CHRISTMAS ALE: BIRRA CON MIELE E ZENZERO**

Birra pensata per riscaldarci nelle fredde giornate invernali, si presenta con un bel colore ambrato intenso. Il suo sapore è ricco, caldo ed equilibrato, si percepiscono sentori di malto tostato, caramello, frutta candita e spezie. Il finale è secco e fruttato.

##### **WIINTER BECK: BIRRA BOCK**

È una birra con un'alta gradazione alcolica dall'aroma dolce e con un intenso sapore maltato.

Birra estiva:

##### **PASTEI: GOSE CON FRUTTI DI BOSCO**

Birra prodotta con cereali, bacche e frutti utilizzati dagli abitanti delle palafitte di Ledro in età preistorica. Emergono profumi intensi di frutti di bosco con una acidità finale che la rende estremamente dissetante.

**La maggior parte del luppolo utilizzato** (tipologia Saaz) viene appunto dalla Repubblica Ceca dove il mastro birraio Fabrizio si reca una volta all'anno per acquistare personalmente al luppolo che utilizzerà. Il birrificio "Leder" in questi anni ha ampliato la sua gamma di prodotti, producendo in collaborazione con la storica farmacia Foletto, sempre di Pieve di Ledro: l'Amaro al luppolo e il Gin al lupolo.

**Numerosi sono i premi** di merito che la birreria Leder ha conseguito negli anni, pur nella sua breve storia produttiva.

In conclusione, da una grande passione, da un hobby e da radici storiche ben profonde è nata l'occasione di sviluppare un bellissimo progetto lavorativo legato all'arte birraia e alla sua storia.

Gianpaolo Capelli

*FOTO 1 I titolari del birrificio Fabrizio e Maria Pellegrini*

*FOTO 2 Fabrizio Pellegrini nel laboratorio artigianale*

*FOTO 3 Il Sindaco Giuliano Pellegrini con la figlia Maria*

*FOTO 4 Birrificio Artigianale Leder*

*Video Birrificio Artigianale “Leder” di Pieve di Ledro - Visita Natalizia di Gianpaolo Capelli Video Birrificio Artigianale “Leder” di Pieve di Ledro - Visita Natalizia di Gianpaolo Capelli*

## BIRRIFICIO LEDER HD



DATA DI PUBBLICAZIONE: 18/12/2023 – AGGIORNATO IL 28/11/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI  
AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 – SISTEMA [GLACOM®](#)