

La birra più antica d'Europa rinasce a Pombia: un viaggio nel tempo dal VI secolo a.C. a oggi

Data: 31/12/2025
Fonte: Alessandria Today Italia News Media
Link: <https://alessandria.today/2025/12/31/la-birra-piu-antica-deuropa-rinasce-a-pombia-un-viaggio-nel-tempo-dal-vi-secolo-a-c-a-oggi/>

La birra più antica d'Europa rinasce a Pombia: un viaggio nel tempo dal VI secolo a.C. a oggi

- [Sergio Batildi](#)
- [31 Dicembre 2025](#)
- [0](#)
- [Recensioni Libri - Poesie](#)

Informare significa raccontare i fatti con attenzione, responsabilità e contesto, andando oltre il semplice titolo per offrire ai lettori strumenti di comprensione e riflessione. La cronaca e l'attualità sono il luogo in cui la realtà si manifesta con tutta la sua complessità, tra eventi improvvisi, storie umane, dinamiche sociali e cambiamenti che incidono sulla vita quotidiana. Raccontarli in modo chiaro e rigoroso è un dovere verso la comunità, perché solo un'informazione consapevole permette di formarsi un'opinione libera e fondata. In questo impegno si inserisce <https://alessandria.today/>, che dedica particolare attenzione alle notizie più rilevanti e discusse, monitorando costantemente l'attualità e intercettando anche i temi emergenti dalle parole più cercate su Google, vero termometro degli interessi e delle preoccupazioni dei cittadini. Un lavoro che unisce verifica delle fonti, tempestività e ascolto del territorio, con l'obiettivo di offrire un'informazione aggiornata, accessibile e vicina ai lettori, capace di collegare il locale al nazionale e al contesto più ampio dell'attualità.

Immaginate di sorseggiare una birra prodotta con ricette e ingredienti che risalgono a oltre 2500 anni fa. Non è fantascienza, ma realtà: a Pombia, piccolo comune nel Novarese, sta per rinascere la birra considerata la più antica testimonianza materiale in Europa di una bevanda fermentata con luppolo.

La storia inizia nel 1995, durante scavi archeologici in una necropoli della cultura di Golasecca (protostorica protoceltica). In una tomba databile intorno al 560 a.C., gli archeologi rinvennero un bicchiere d'impasto contenente residui di una sostanza rossastra. Analisi scientifiche, condotte tra pollini e chimica, rivelarono la sorpresa: non era vino, ma birra. Una bevanda scura, filtrata, ad alta gradazione, prodotta da orzo maltato e

aromatizzata con erbe spontanee, tra cui il luppolo. Il colore rosso derivava dall'affumicamento dell'orzo, e il vaso era stato posto ritualmente nella tomba come offerta per l'aldilà.

Questo ritrovamento, esposto oggi al Museo Civico di Oleggio, ha retrodatato la storia della birra luppolata in Europa, anticipando persino molte tradizioni nordeuropee. Dopo decenni di studi e silenzio, la Pro Loco Pombia APS ha deciso di riportare in vita questa antica tradizione. Il progetto pluriennale, avviato di recente, coinvolge scuole e istituti agrari locali: a partire da dicembre 2025, incontri didattici con le medie; nella primavera 2026, il recupero di luppolo autoctono e la sua coltivazione sul territorio da parte degli studenti dell'IIS Agrario Bonfantini. Culmine nel 2026: un grande evento culturale e gastronomico con la presentazione della birra ricostruita, accompagnata da riscoperta di cibi e tradizioni celtiche. Non si tratta solo di una birra: è un ponte tra passato e presente, un modo per valorizzare il territorio, educare i giovani e promuovere il turismo archeologico-enogastronomico. Come ha commentato Emanuele Grazioli, presidente della Pro Loco: "Vale la regola dei corsi e ricorsi storici".

Pombia, già nota per il Safari Park, aggiunge ora un altro gioiello: la possibilità di assaggiare la birra dei nostri antenati protocelti. Un brindisi al 2026, quando questa antica bevanda tornerà a scorrere nei bicchieri, proprio dove è nata. Per aggiornamenti sul progetto, seguite la Pro Loco Pombia. Cin cin... al passato! ☐

Condividi:

- [Condividi su Facebook \(Si apre in una nuova finestra\) Facebook](#)
- [Condividi su Bluesky \(Si apre in una nuova finestra\) Bluesky](#)
- [Condividi su LinkedIn \(Si apre in una nuova finestra\) LinkedIn](#)
- [Condividi su Threads \(Si apre in una nuova finestra\) Threads](#)
- [Condividi su WhatsApp \(Si apre in una nuova finestra\) WhatsApp](#)
- [Condividi su Pinterest \(Si apre in una nuova finestra\) Pinterest](#)
- [Condividi su Instagram \(Si apre in una nuova finestra\) Instagram](#)
- [Condividi su X \(Si apre in una nuova finestra\) X](#)
- [Condividi su Tumblr \(Si apre in una nuova finestra\) Tumblr](#)
- [Invia un link a un amico via e-mail \(Si apre in una nuova finestra\) E-mail](#)
- [Stampa \(Si apre in una nuova finestra\) Stampa](#)
- [Condividi su Reddit \(Si apre in una nuova finestra\) Reddit](#)
-

Mi piace:

Mi piace Caricamento...

Correlati

Articolo originale:

<https://alessandria.today/2025/12/31/la-birra-piu-antica-deuropa-rinasce-a-pombia-un-viaggio-nel-tempo-dal-vi-secolo->

