



La nostra

birra: "4 in condotta"

*Crederci in un sogno*

*La birra "4 in condotta" nasce a partire da una serie di incontri degli studenti del corso serale dell'istituto "Andrea Mantegna" con produttori locali. Come è già stato per il progetto del "Casoncello della fonte di Mompiano" e del "Casoncello della Loggia", che potete trovare in vendita presso i supermercati Italmark, abbiamo creduto interessante sviluppare - in collaborazione con un artigiano d'eccellenza del territorio, il Birrifico Curtense - un prodotto che utilizzasse due ingredienti capaci di raccontare l'adesione della nostra scuola ai valori di una ristorazione buona pulita e giusta: il grano evolutivo ed i mieli di alta montagna alpina dei Presidi Slow Food; il risultato è una birra fresca e leggera dal basso contenuto alcolico (4 gradi per l'appunto!) che vuole far riflettere gli studenti, anche con una punta d'ironia, sull'importanza di bere alcolici in*



modo consapevole e moderato. Nel 2020 è stata estesa anche alle Scuole ed Istituti Alberghieri la possibilità di aderire al progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi e Pizzaioli da qui nasce la collaborazione tra l'Istituto Mantegna e Slow Food TerreAcque Bresciane che ha comportato una relazione costante con i docenti, i ragazzi, i piccoli produttori ed il territorio. Il concetto di Educazione per Slow Food, che è stato sposato anche dall'Istituto Mantegna, è molto importante perché significa valorizzare la diversità delle culture, dei saperi, delle competenze e dei punti di vista; si nutre del contesto in cui è situata, valorizzandone la memoria, facilitando l'intreccio di reti locali e rinforzando il senso di comunità. Tutto questo promuove cambiamenti generando pensieri e comportamenti nuovi e più responsabili.

Parte dei proventi realizzati con le vendite verranno donati all'Istituto per alimentare progetti scolastici integrativi e supportare una didattica all'avanguardia, per sostenere il territorio, per contribuire alla formazione dei futuri professionisti.

Il Birrificio agricolo Curtense ha sede a Passirano in via Bachelet n° 7 ed è nato dalla passione coltivata fin dal 1998 quando arrivò il primo KIT per fare la birra in casa.



È però nel 2011 che il sogno di fare la birra diventa realtà: da sempre è attento all'apporto che può dare attraverso la propria attività alle comunità vicine e alle realtà circostanti. Tutto questo lo fa mediante numerose collaborazioni e partecipazioni a progetti di diverso genere. Curtense crede fermamente che valorizzare il proprio territorio e aiutare il proprio tessuto sociale non sia solo giusto e doveroso, ma anche essenziale per una crescita che si auspica sia condivisa e stimolante per il maggior numero di soggetti.