

Birrificio Fratelli Casalini

Via Francesco  
Borromini, 4  
Loc. Sambuca  
Barberino Tavarnelle  
(FI) Italy

Tel +39 055 6141430

info@birrificiocasalini.it  
www.birrificiocasalini.it

**Qui sotto Marco e Matteo Casalini.  
In basso la loro produzione artigianale.  
Nella pagina a lato scorci  
dello stabilimento di Sambuca.**



# Birrificio Fratelli Casalini

Un birrificio artigianale nel cuore del Chianti Classico. E' stata questa la scelta dei Fratelli Casalini che al momento di impiantare la loro nuova attività non hanno avuto dubbi: l'area industriale di Sambuca Valdipesa è il posto giusto dove far crescere e sviluppare il loro birrificio che ha aperto i battenti nel 2019 venendo così ad arricchire il già variegato mondo produttivo della Sambuca. Una scelta mirata per un progetto di ampio

respiro, figlio della lunga esperienza di Marco e Matteo Casalini maturata nel settore grande distribuzione grazie all'agenzia di rappresentanza alimentare che hanno gestito per anni. Proprio grazie a quest'esperienza i fratelli Casalini si sono resi conto della grande richiesta di birra artigianale toscana da parte della grande distribuzione, una richiesta che i tanti piccoli birrifici nati negli ultimi anni riescono a soddisfare solo parzialmente.





Di qui la scelta di puntare subito su un impianto al top di gamma a doppia cotta e capace di produrre 2.500 litri di birra alla volta, senza però tradire l'artigianalità del prodotto e la qualità assoluta delle materie prime utilizzate e importate tutte dai paesi di origine (malto, orzo e luppolo arrivano dagli Usa, la Germania, il Belgio, l'Inghilterra e la Francia). Tutto il processo produttivo avviene all'interno dello stabilimento di Sambuca Valdipesa, compreso l'affinamento di quattro settimane in bottiglia: al momento vengono prodotte tre varietà di birra (Ipa, Ambrata doppio malto e Bionda) e già si lavora a una Saison. Appena nata la birra dei fratelli Casalini ha già conquistato gli scaffali di importanti catene come Pam e Carrefour Express

e l'apprezzamento di tanti cultori della birra artigianale.

Accanto all'attenzione assoluta al prodotto i fratelli Casalini hanno subito dimostrato grande sensibilità anche per il lancio e la promozione del loro nuovo marchio dando vita ad un'originale e prestigiosa collaborazione con il Liceo Artistico di Porta Romana di Firenze.

Attraverso un concorso intitolato "La birra d'arte" gli studenti del Liceo si sono potuti misurare con la realizzazione del logo delle tre tipologie di birra prodotte dalla Fratelli Casalini e il vincitore vedrà la propria creazione trasformarsi nell'etichetta della birra. Non solo, è intenzione dei Fratelli Casalini aprire il loro stabilimento ad eventi legati



all'arte proseguendo così nella collaborazione con il Liceo Artistico e sdoganando il birrifico come luogo in cui si può parlare anche di bere responsabilmente.

Per aumentare il legame con il territorio, è stata dedicata una linea speciale al Calcio Storico Fiorentino, una birra etichettata in edizione limitata con i loghi dei quattro quartieri storici di Firenze.

Intanto, mentre la loro birra artigianale sta già conquistando la grande distribuzione italiana, i fratelli Casalini già guardano oltre confine: i segnali che provengono dai mercati internazionali sono infatti di grande attenzione verso la birra artigianale toscana e a Sambuca Valdipesa i fratelli Casalini sono già pronti a raccogliere nuove sfide...

## BIRIFICIO FRATELLI CASALINI



A craft brewery in the heart of Chianti Classico. This was Casalini Brothers' choice for they had no doubt when they set up their new business: the industrial area of Sambuca was the right place to settle and build up their brewery, established in 2019 and enriching the already wide-ranging production world of Sambuca. The Casalini brothers realized the great demand for Tuscan craft beer by affirmed retailers. Hence the decision to focus immediately on a top-of-the-range double-distillation plant, capable of producing 2,500 liters of beer at a time, without however disobeying the craftsmanship of the product and the absolute quality of the raw materials used and all imported directly from their respective country of origin. The entire production process takes place inside the Sambuca plant, including a four-weeks refinement in bottle: at the moment three varieties of beer are produced (Ipa, Amber, double malt and Bionda) and a Saison is already being set up. Beside the absolute care of their product, the Casalini brothers immediately showed great aptitude also for the launch and promotion phases of their new brand, giving life to an original and prestigious collaboration with the Art School of Porta Romana, through a competition entitled "The beer of art". Meanwhile, while their craft beer is already conquering the Italian large-scale retail trade, the Casalini brothers are already looking beyond the horizon: signals coming from international markets are in fact proving that greater and greater attention is going to be paid to Tuscan craft beer and in Sambuca the Casalini brothers are ready to take on further challenges.