

BIRRA FLEA.
CRUDA E PURA.

Flea

CRUDA

Deve essere prodotta artigianalmente
con orzo di nostra produzione.

PURA

Deve essere fatta solo con acqua
delle fonti di Gualdo Tadino.

E' questa l'idea radicale del fare birra che hanno
Matteo e sua moglie Maria Cristina.

Umbri, nati e cresciuti a due passi dalle famose fonti di Gualdo Tadino,
in una terra che produce il migliore malto fin dal medioevo.

Nell'acqua e nel malto della loro terra è scritta la loro grande occasione:
trasformare una passione in un lavoro. Aprire un birrificio.



ISABELLA

* GLUTEN FREE



VIOLANTE

BELGIAN STRONG ALE



MARGHERITA

WEISS



FEDERICO II EXTRA

IPA



FEDERICO II

GOLDEN ALE



COSTANZA

BLONDE ALE



BASTOLA

IMPERIAL RED ALE



BIANCA LANCIA

BLANCHE



BASTOLA

IMPERIAL RED ALE



“Strega e fattucchiera e lamia e genio malefico ed anima affatto persa. Aborrita da tutti, amata veracemente da nessuno, temuta da molti”.

La Bastola è il personaggio attorno al quale si sono sedimentate nel corso dei secoli tutte le leggende, le tradizioni ed il folclore della città di Gualdo Tadino.

Le cronache medievali locali la ritengono infatti responsabile dell'incendio che distrusse la città nel XIII secolo e dalle cui ceneri rinacque la città odierna, grazie alla benevola opera urbanistica di Federico II.

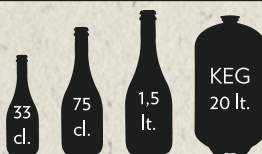
Poeti, artisti, scrittori e storici hanno dipinto la Bastola alternativamente come strega, anima perduta, malvagio essere notturno, spia o seducente maliarda e ancora oggi, nella festa popolare cittadina, ne viene rievocata ogni anno la sinistra figura e la condanna al rogo.

BIRRA DAL COLORE AMBRATO SCURO TENDENTE AL ROSSO, PRODOTTA CON MALTO D'ORZO AL 100%, DAL GUSTO INTENSO, SECCA, LEGGERMENTE AMARA E CON RETROGUSTO CARAMELLO E NOCCIOLA DATO DALL'UTILIZZO DI MALTI SPECIALI, SCHIUMA COMPATTA, CREMOSA E ADERENTE. NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Grado Plato (°P) di partenza: **16,5**

Grado alcolico: **6,9% vol.**

Temperatura di servizio: **8/10° C**



Il gusto secco e leggermente amaro di Bastola accompagna egregiamente primi importanti, ricchi di sapore, secondi a base di carne rossa, anche selvaggina, salumi e formaggi stagionati.



COSTANZA

BLONDE ALE



Costanza D'Altavilla, la *“gran Costanza”* celebrata da Dante, colei *“che del secondo vento di Soave / generò il terzo e l'ultima passanza”*, fu madre dell'Imperatore Federico II di Svevia. Costanza appare a Dante nel cielo della Luna e il Sommo Poeta ne evoca l'immagine regale e ne sottolinea la risolutezza nella scena politica non meno che la fine morale, ricordante che *“non fu dal ver del cor già mai disciolta”*.

Ma Costanza è anche il nome della prima moglie del Sovrano Svevo: figlia di Alfonso d'Aragona, la donna portò in dote al giovane consorte l'insegnamento di una vita colta, l'esigenza di un'educazione di rango, la raffinatezza delle occupazioni e delle arti di corte.

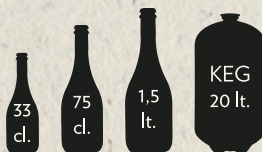
La Birra Costanza è dunque la birra delle due regine.

BIRRA DAL COLORE GIALLO CHIARO,
PRODOTTA CON MALTO D'ORZO AL 100%, DAL GUSTO FRESCO,
LEGGERMENTE FRUTTATA, POCO AMARA, SCHIUMA COMPATTA, CREMOSA
E ADERENTE. NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE
E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Grado Plato (°P) di partenza: **13,0**

Grado alcolico: **5,2% vol.**

Temperatura di servizio: **6/8° C**



Costanza esprime al massimo tutto il suo carattere abbinata a risotti in bianco ed elogia egregiamente la pizza. In tavola per l'aperitivo si esalta con salumi non troppo grassi e formaggi freschi.



BIANCA LANCIA

BLANCHE



Erede della prestigiosa aristocrazia piemontese, Bianca Lancia fu, tra le quattro mogli di Federico II, quella che, secondo la tradizione, il Sovrano amò di più.

La relazione tra i due fu segreta e tormentata, ma tanto profonda e appassionata da essere l'unica - almeno stando alle cronache e alle leggende popolari - a durare lungo tutta la vita dell'Imperatore.

Delicata e gentile, Bianca fu in effetti durante la sfolgorante vita di Federico una presenza sempre costante e discreta.

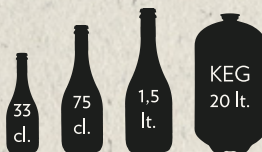
Si dice che il matrimonio avvenne soltanto alla fine della vita della donna, al fine di legittimare la posizione e l'ascesa politica del figlio nato dalla loro unione anni prima, quel re Manfredi (*"biondo era e bello e di gentile aspetto"*, sempre secondo Dante) che fu l'ultimo splendido re svevo di Sicilia.

BIRRA CHIARA DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO VELATO,
PRODOTTA CON MALTO D'ORZO E MALTO DI FRUMENTO, DAL GUSTO FRESCO,
LEGGERMENTE ACIDULA, MOLTO FRUTTATA E POCO AMARA, SCHIUMA COMPATTA,
CREMOSA E ADERENTE. NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE E
RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Grado Plato (°P) di partenza: **13,0**

Grado alcolico: **5,0% vol.**

Temperatura di servizio: **6/8°C**



Il gusto fresco e le note leggermente acidule di Bianca Lancia si impreziosiscono se abbinata a carni tendenzialmente grasse come porchetta, wurstel e salumi stagionati. Il sapore fruttato e poco amaro esalta i formaggi stagionati, ma anche quelli erborinati. Da provare in sostituzione del prosecco negli aperitivi.



MARGHERITA

WEISS



Doveva essere un maschio.

Ne era sicuro Federico II al momento del concepimento, e perchè ciò avvenisse aveva seguito scrupolosamente i consigli degli astrologi.

Invece la bambina nata dal matrimonio con Isabella d'Inghilterra era appunto una femmina, l'unica tra i figli legittimi dell'Imperatore.

Margherita visse lontano dalla Sicilia e dalle lotte dinastiche. Sposa ad Alberto II Langravio di Turingia e Margravio di Meissen. Dalla loro unione, nel 1257, nacque un "nuovo" Federico, soprannominato "*Il Gioioso*", nel quale, per un breve tempo, si condensarono le speranze di un nuovo glorioso futuro della casata Sveva: il terzo Federico.

BIRRA DAL COLORE GIALLO CHIARO VELATO, PURO MALTO, PRODOTTA CON MALTO D'ORZO E MALTO DI FRUMENTO, DAL GUSTO FRESCO, LEGGERMENTE ACIDULA, MOLTO FRUTTATA E POCO AMARA, SPEZIATA, SCHIUMA COMPATTA, CREMOSA E ADERENTE. NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Grado Plato (°P) di partenza: **13,0**

Grado alcolico: **5,2% vol.**

Temperatura di servizio: **6/8°C**



Le note eleganti di Margherita accompagnano in maniera equilibrata pietanze a base di pesce e primi piatti con condimenti leggeri. Ottima se abbinata a carni bianche, salumi, formaggi freschi e stagionati, si esalta anche e soprattutto con la pizza.



ISABELLA

* GLUTEN FREE



“Ognuno si beò del suo sembiante e ne lodò la bellezza e l'affabilità.”

Figlia del re d'Inghilterra Giovanni Senzattera, che la letteratura ricorda come acerrimo nemico di Robin Hood, Isabella andò in sposa a Federico II nel 1235, dopo la morte della sua seconda moglie. Il loro fu un "matrimonio di pace", auspicato anche da Papa Gregorio IX.

Tutti i cronisti celebrarono la sua bellezza e la sua grazia indescrivibile e a Federico, quando la vide, piacque oltre ogni dire.

** Birra con contenuto di glutine inferiore a 5ppm, specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine (Reg.UE 828/2014).*

BIRRA DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO, SENZA GLUTINE, PRODOTTA CON MALTO D'ORZO E DI FRUMENTO, DAL GUSTO SECCO, FRUTTATA, AMARO BEN BILANCIATO E PERSISTENTE, SCHIUMA COMPATTA, CREMOSA E ADERENTE.
NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Grado Plato (°P) di partenza: **11,5**

Grado alcolico: **4,9% vol.**

Temperatura di servizio: **4/6° C**



Il profumo fruttato e la delicatezza al palato di Isabella si sposano perfettamente con tutti i piatti a base di pesce, purchè senza pomodoro. E' degna sostituta, durante l'happy hour, del prosecco.



VIOLANTE

BELGIAN STRONG ALE



Se Bianca Lancia fu, tra le donne di Federico II, quella che l'Imperatore amò di più, la loro figlia Violante fu di certo quella più devota al padre, erede della gentilezza e del carattere premuroso che furono elementi distintivi della madre.

Nelle lettere che scriveva dalla sua residenza di Caserta emerge la sollecitudine con la quale invitava il padre ad abbandonare i pericoli della guerra e a curarsi di più della propria salute.

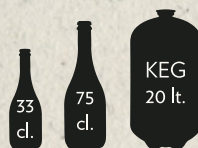
Anche il matrimonio si rivelò una benedizione per l'Imperatore: fu infatti proprio lo sposo di Violante ad avvisare prontamente Federico di una congiura ordita ai suoi danni dai nobili siciliani e a salvargli dunque la vita.

BIRRA DAL COLORE GIALLO INTENSO, PURO MALTO, PRODOTTA CON MALTO D'ORZO AL 100%, DAL GUSTO INTENSO, TENDENZIALMENTE AMARA E CON RETROGUSTO CARAMELLATO, SCHIUMA COMPATTA, CREMOSA E ADERENTE.
NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Grado Plato (°P) di partenza: **18,0**

Grado alcolico: **8,0% vol.**

Temperatura di servizio: **8/10° C**



Violante dà il meglio di sé in tavola con primi dal sapore deciso e secondi a base di carni rosse, soprattutto con la selvaggina. Le note amare e la compostità intensa la esaltano anche con salumi e formaggi stagionati.



FEDERICO II

GOLDEN ALE



Lo “*Stupor Mundi*”, “*il primo uomo moderno assiso al trono*” ed il “*precursore del Rinascimento*”.

Federico II fu tutto questo e molto altro ancora. Fu uno tra i personaggi più importanti dell'età medievale, tra i pochi a segnare il corso dell'intera storia europea.

Rè di Sicilia, di Germania, di Gerusalemme e Imperatore del Sacro Romano Impero, Federico fu inoltre protettore di poeti e artisti, lui stesso filosofo e letterato e fondatore della scuola poetica che diede avvio alla nostra letteratura.

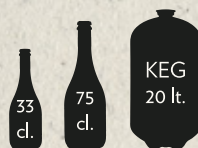
Il suo destino fu costantemente intrecciato con quello della penisola italiana, e con quello della fedele città ghibellina di Gualdo Tadino in particolare, la cui devozione il Sovrano volle assicurarsi, garantendone un nuovo tessuto urbano e plasmandone la storia per i secoli a venire.

BIRRA DAL COLORE GIALLO INTENSO, PRODOTTA CON MALTO D'ORZO AL 100%, DAL GUSTO FRESCO, TENDENZIALMENTE AMARA E CON RETROGUSTO ERBACEO DATO DALL'UTILIZZO DI LUPPOLI SELEZIONATI, SCHIUMA COMPATTA, CREMOSA E ADERENTE. NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Grado Plato (°P) di partenza: **14,5**

Grado alcolico: **5,9% vol.**

Temperatura di servizio: **6/8° C**



Ideale per rinfrescarsi, ottima con salumi, formaggi e pizza. Federico II è una birra a tutto pasto, che esalta il suo retrogusto erbaceo sia con primi delicati che forti, con secondi a base di carni bianche e pesce.

FEDERICO II EXTRA

IPA



BIRRA DAL COLORE RAMATO, DOPPIO MALTO, PRODOTTA CON MALTO D'ORZO AL 100%, MARCATAMENTE AMARA, CON NOTE AROMATICHE E RETROGUSTO ERBACEO DATO DALL'UTILIZZO DI LUPPOLI SELEZIONATI E "DRY HOPPING", SCHIUMA COMPATTA, CREMOSA E ADERENTE. NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA, AD ALTA FERMENTAZIONE E RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA.

Grado Plato (°P) di partenza: **16,5**

Grado alcolico: **6,6% vol.**

Temperatura di servizio: **6/8°C**



L'amaro e le note aromatiche della Federico II extra si fondono in un piacevole contrasto di sapori se accompagnata da primi e secondi leggeri, ma anche con pietanze a base di pesce. L'abbinamento con pizza, salumi e formaggi esalta egregiamente la sua anima decisa.



FLEA E GUALDO

Una storia di *terra, eroi e passione* iniziata nel 1242.

Il malto della Birra Flea affonda le sue radici in una storia che viene da lontano.

Proprio a Gualdo Tadino, dalle parti della Rocca Flea, si trovò a passare intorno al 1242, negli anni dell'opposizione al papato, l'Imperatore Federico II e vi trovò la fedele città ghibellina di Gualdo prostrata dopo il terribile incendio che ne aveva distrutto il precedente abitato.

Commosso dalle sorti della città alleata, il Sovrano volle dare un segno della sua munificenza dotandola di una cinta muraria difensiva e restaurando la Rocca, ponendo con le proprie mani la prima pietra.

E inoltre *“cavalcando in giro per il territorio, seminò con le sue mani frumento, orzo, spelta, fave, miglio e altre essenze, chiedendo a Dio onnipotente che facesse crescere il castello e moltiplicare la sua popolazione e si degnasse di assicurare loro cibo ed ogni bene e sicurezza come impegno eterno”*

(Chronicon).

Dalle rinomate acque di Gualdo Tadino, dai semi gettati secola fa dall'Imperatore Federico, nasce oggi la Birra Flea.

E poi dalla passione di Matteo e Maria Cristina per le storie fantastiche di eroi, dame e streghe che in Umbria si raccontano sono nati i nomi delle loro birre: Costanza, Bastola, Federico II, Federico II extra, Bianca Lancia, Isabella, Margherita e Violante.

*Flea Società Agricola a.r.l.
Via Fratelli Cairoli, snc
Zona Industriale Sud
06023 Gualdo Tadino (PG)
Telefono & Fax - 075 91 08 159*

*info & shop: www.birrafllea.com
info@birrafllea.com - commerciale@birrafllea.com*