



Birra Mongozo Quinoa e Noce di Palma

Mongozo significa "alla vostra salute" in chokwe, la lingua dell'Angola parlata dal fondatore dell'azienda produttrice della bevanda. Come indica il nome, questa birra ha una forte connotazione tradizionale ma allo stesso tempo trasversale: nata da una ricetta tipica dell'Angola, è prodotta in una birreria artigianale Belga con ingredienti equosolidali, da Africa e Sud America. La produzione della birra, seppure con macchinari moderni, avviene secondo la tradizione africana raccolta da Henrique Kabia, il fondatore di Mongozo, un rifugiato politico proveniente dall'Angola, che dalla madre aveva imparato le tecniche tradizionali per preparare la birra e che una volta arrivato in Olanda utilizzò queste conoscenze per creare una piccola azienda (tradizionalmente la produzione della birra è un compito che spetta alle donne, ma essendo Henrique l'unico figlio maschio, è stato lui a raccogliere in eredità l'arte e la sapienza della famiglia).

La Mongozo Quinoa è una birra leggermente torbida, dal colore ambrato e con una schiuma persistente. Spicca un sapore di cereale con un aroma speziato.

Prodotta a partire dalla quinoa è ispirata alla *chica*, una bevanda nota in tutto il Sud America, in particolare in Bolivia, ed è caratterizzata dal leggero deposito che si raccoglie sul fondo e che le dona il particolare sapore.

Ha una gradazione di 5,9% vol e il 57% di ingredienti del commercio equo. La quinoa è prodotta da Anapqui, che attualmente raggruppa tremila piccoli agricoltori della Bolivia specializzati nella coltivazione di questo cereale.



La Mongozo noce di palma è una birra africana tradizionale, il cui aroma dolce, fruttato e puro è assolutamente unico. La ricetta è ispirata a quella della birra tipica dell'Angola. Ha 7%vol e il 52% di ingredienti del commercio equo. La noce di palma viene dal Ghana dai produttori Gopdc, la cui piantagione è a Kwae, nel cuore della foresta tropicale e si distingue per essere la prima azienda africana a produrre in modo ecologico unendo a una agricoltura sostenibile principi di commercio equo e solidale.

