

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Giancarlo Longhi: “Così ho ricreato a Legnano la birra di Pombia, una ricetta di 2.500 anni fa”

Valeria Arini · Sunday, April 5th, 2026

C'è un filo sottile, fatto di **pollini, cereali e luppolo**, che lega la moderna produzione di birra artigianale alle radici più profonde del nostro territorio. Un filo che ci **riporta a Pombia, provincia di Novara, ma che ci trasporta indietro di circa 2.500 anni** nel sesto secolo avanti Cristo, nel cuore della cosiddetta “**cultura di Golasecca**“. L'epoca a cui viene fatta risalire una tomba celtica, scoperta durante uno scavo archeologico del **1995**, nella quale venne trovato un vasetto contenente pochi grammi di una polverina rossastra.



Le successive indagini hanno svelato un segreto millenario: **all'interno c'erano infatti presenti cellule di lievito** saccharomyces, **cereali ma anche di luppolo**. Insomma, gli ingredienti che compongono la birra. Ingredienti su cui sono state fatte ulteriori valutazioni e che hanno permesso – insieme a una ricerca storica approfondita – a **Giancarlo Longhi di ricreare la “birra di**

**Pombia**". Longhi, che è il fondatore e il **birraio di Hoppy** (ma con il marchio Beer Lab si occupa anche di distillati) a **Legnano ha quindi prodotto la "Virtis"** in collaborazione con la Pro Loco del paese in provincia di Novara e l'ha presentata in diretta su **Radio Materia/VareseNews**, all'interno del programma "Chi l'avrebbe mai detto" (nel box qui sopra potete **riascoltare** la puntata).

Continua a leggere sul blog [Maltogradimento](#)

This entry was posted on Sunday, April 5th, 2026 at 4:16 pm and is filed under [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.