Un agronomo contadino con la ‘zappa in mano’ prestato alla birra!

Siamo a Carate Brianza, nel Birrificio Menaresta fondato da Enrico Dosoli, birré e paisan (birraio e contadino). Insieme ad un gruppo di appassionati birrofili, accomunati da un’anima popolare e una agricola, produce birra, anzi, birre e sidri (meglio usare il plurale)!

Prima di raccontarvi com’è andata la mia visita in birrificio, e soprattutto quali sono stati i miei assaggi preferiti, voglio fare un breve ripasso. Si, perché scegliere una birra adatta ai nostri gusti implica curiosità, conoscenza e qualche riflessione. In effetti, se un tempo ci si limitava alla scelta tra una bionda e una rossa, oggi, vista la crescente offerta di tipologie di birre proposte, la selezione è certamente un po’ più impegnativa. Ovviamente la scelta a cui mi riferisco è diretta in particolare alla birra artigianale, una bevanda alcolica prodotta con cereali che il mastro birraio personalizza con il suo estro e la sua esperienza. Un prodotto vivo non pastorizzato (processo di conservazione) e non microfiltrato (ricco di sostanze proteiche) che, se bevuto consapevolmente, è naturale e salutare.

Come da definizione del Ministero delle politiche agricole “*Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrificio indipendente un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza e la cui produzione annua non superi i 200mila*

ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di prodotto per conto terzi.”

Una scelta che ci permette di orientarci anche verso lo ‘stile della birra’, termine con il quale si diversifica questa bevanda alcolica in base alle peculiarità, agli ingredienti, al metodo di produzione, al colore, alla gradazione alcolica e alla storia. Fortunatamente agli appassionati birrofili viene anche in aiuto la ‘Carta delle birre’, un utile strumento sempre più presente nei locali che facilita la selezione in base all’esigenza di gusto del momento. Di fatto, degustare una birra comporta un’analisi visiva, olfattiva e gustativa, esattamente come quella per il vino. In aggiunta, nella birra, si osserva anche la quantità e la tenuta della schiuma, necessaria per evitare l’ossidazione della stessa, e la conseguente alterazione dei profumi. A questo proposito è fondamentale l’utilizzo di bicchieri puliti senza l’ausilio di saponi grassi e brillantanti, che ‘uccidono’ la schiuma, e modificano l’aromaticità. Bicchieri diversi in base alla tipologia della birra da sciacquare sempre prima dell’utilizzo.

Ebbene, ho fatto questa premessa perché scegliere e degustare una birra artigianale richiede le giuste considerazioni. Esattamente come per l’ultima birra che ho scelto e ho

assaggiato nella tap-room del Birrificio Menaresta di Carate Brianza. Ops… ho detto birra?! Meglio usare il plurale! In effetti, per dirla tutta, l'infinita varietà della loro produzione non mi ha facilitato, o meglio, prima di trovare la mia birra giusta, mi ha portato a fare molti assaggi tra birre 'creative' nate da un'ispirazione o una storia, birre 'speciali' nate da stili birrari e innovazione, birre 'barricate'… sour, wild, barrel aged. A queste, poi, si aggiungono le birre single batch e le collaboration beers, per una produzione in continuo divenire. Mica è finita qui… ci sono anche i **sidri** (fermentati alcolici di succo di mele, nel loro caso di mele biologiche di Valtellina), prodotti in partnership con Marco Colzani, enologo e produttore artigianale di succhi (ma questa è un'altra storia…).

A questo punto vi chiederete quale birra ho scelto? Ebbene, anche se il mio cuore non tradirà mai la mia passione per il vino, ci sono momenti in cui la birra la fa da padrona. Detto ciò, tra i miei assaggi, la favorita è stata la **Verguenza**, una birra 'speciale' in stile double I.P.A. ambrata, profumata e straluppolata!

Ho trovato molto interessante anche la **Lamberwine,** Barley wine, “vino” d’orzo. Birra importante di tradizione anglosassone che i bravi mastri birrai di Menaresta invecchiano in botti di Dailuaine, whisky scozzese distillato sulle sponde del fiume Spey. Una birra liquorosa da sorseggiare lentamente, dal color brunito e dai sentori di miele e caramello. Una birra da meditazione (alc. 13,5%), da

abbinare ad un buon cioccolato fondente in serate in cui ci si vuole coccolare.

Un birrificio con evidenti richiami al territorio: la scelta

del nome si rifà alla sorgente del Lambro, il logo riproduce la ‘Sperada Lombarda’, tradizionale acconciatura femminile utilizzata in Brianza fino all’inizio del ‘900. È situato in una vecchia area industriale (ex fabbriche Formenti), denominata “**Distretto del Gusto**”, per l’interessante e comprensibile destinazione d’uso dei suoi padiglioni.

Menaresta, una realtà produttiva nata nel 2007 dalla passione di Enrico Dosoli per i prodotti agricoli e la loro trasformazione. Agronomo birraio durante la settimana, e contadino ‘con la zappa in mano’ durante il suo tempo libero al seguito di un’*Anatra Stonata*, l’azienda agricola della moglie. Una passione per la birra maturata durante gli anni di studio alla Facoltà di agraria di Milano, ma soprattutto, dopo la frequentazione di corsi formativi e collaborazioni presso aziende per la progettazione e il collaudo di impianti di birrificazione.

“Tutto è iniziato, in fondo, con un pugno di malto in un catino…”

Con lui Marco Rubelli, bottegaio cantastorie. In collaborazione: Oscar Mancin, tecnico birraio, Andrea Pagani, cantiniere, Lorenzo Scardoni, the tradesman e Arianna Dalmiglio e Michela Marelli, in tap room.

Convivono in noi due anime: quella "popolare" e agricola, un po' goliardica e irriverente, che si è tradotta in spontaneità e originalità, e quella tecnica e professionale, derivante da studio e continua ricerca. Ciò ha portato alla creazione di birre sempre "di carattere", in cui si fondono insieme l'ispirazione tratta dalle storie personali e dalla natura, l'abilità e la conoscenza brassicola e la volontà un po' scanzonata di proporre sempre il massimo livello qualitativo senza però prendersi mai troppo sul serio, con autoironia e divertimento, e il desiderio vivo, per ogni birra, di raccontarci sopra anche una storia, arricchire il prodotto, oltre che di bontà, anche di aneddoti e contenuti.

Oltre al birrificio ho avuto il piacere di visitare anche la loro bottaia, la **Caution Barrication Area**. Un luogo speciale per chi come me ama queste atmosfere. Un ambiente in cui è protagonista il legno – utilizzato più come contenitore che conferitore – dedicato dal 2009 alla maturazione e produzione di birre sour e barrel aged.

Un pomeriggio di assaggi e conoscenza passato in allegria con anime romantiche che producono birra di qualità con materie prime selezionate e con costanti collaborazioni sul territorio, per la promozione e la valorizzazione del settore brassicolo artigianale brianzolo.

"Abbiamo inventato la birra fermentata col lievito madre, utilizziamo ingredienti anche particolarissimi, ma produciamo anche birre in stile che hanno fatto la storia brassicola in Italia. Siamo forse poco attenti al marketing, poco presenzialisti, ma spacchiamo il capello in quattro per la qualità e non abbiamo paura di lasciare libere le briglie dell'ispirazione! Per questo gli appassionati (ma anche un pubblico più ampio) ci conoscono e ci stimano." Enrico Dosoli.

Birrificio Menaresta www.birrificiomenaresta.com

Piazza Risorgimento, 1 (entrata al civico n. 4) – Carate

Brianza (MB)