Birra artigianale: siete certi di saperla riconoscere?

Birra artigianale, una bevanda alcolica prodotta con cereali, un prodotto vivo non pastorizzato (processo di conservazione) e non microfiltrato (ricco di sostanze proteiche), che negli ultimi anni è stato rivalutato grazie all'entusiasmo di produttori e appassionati. Una bevanda tra le più antiche, il cui successo è espresso in Italia dal numero in crescendo di micro birrifici: ben 600 contro i 30 di dieci anni fa (dati Coldiretti).

Come sempre la passione e l'attenzione per le materie prime giocano un ruolo determinante nelle produzioni di qualità. Sono molte infatti le persone che, grazie all'impegno e alla voglia di fare, si sono trasformate negli anni da semplici appassionati a Mastri birrai. Un fenomeno che ha permesso una vastissima offerta sul mercato di birre artigianali.



Fiori di luppolo macinati

Fatta questa premessa mi chiedo:

Siamo certi che il consumatore sappia riconoscere il frutto di tanto impegno? A garanzia del prodotto e a tutela del lavoro del produttore è sufficiente leggere la parola ‘artigianale’ sull’etichetta?

Domande che ho rivolto ad **Agostino Arioli, Fondatore e Birraio del “Birrificio Italiano”** di Limido Comasco, in provincia di Como. Dopo averlo incontrato durante una serata in cui ho assaggiato le sue produzioni, sono andata a trovarlo nel luogo in cui nasce la sua birra, un prodotto a cui si è appassionato durante gli studi di agraria.



Agostino Arioli

Nel corso della visita l’ho ascoltato con attenzione nella descrizione dei vari passaggi, che trasformano gli zuccheri contenuti nei cereali in alcol. Per chi vuole approfondire consiglio la lettura di questa pagina: Come nasce una birra?

Al termine, in sala degustazione, abbiamo parlato delle scelte non facili dei consumatori. Come ho già scritto, il successo delle birre artigianali ha velocemente moltiplicato il numero dei produttori e dei prodotti offerti. Per chi vuole un’autentica birra artigianale il consiglio è di leggere bene le etichette. Quando è chiaramente specificato **“birra non pastorizzata e non microfiltrata” si ha una prima garanzia dell’artigianalità** del prodotto. Poi, come sottolineo sempre, quando ne avete occasione partecipate a degustazioni e a visite in azienda. Metodo insostituibile di scoperta e conoscenza.



Birrificio Italiano

Un’ultima precisazione: **la birra si distingue in base allo stile**, termine con il quale si diversifica questa bevanda alcolica in base alle caratteristiche, agli ingredienti, al metodo di produzione, al colore, alla gradazione alcolica e alla storia. Come dice Agostino, *ci sono birre che vanno bevute col cuore ed altre che vanno bevute con la testa*.

Ho concluso la mia visita con due degustazioni. Con la testa ho assaggiato la **Birra Scires barricata**: ambrata, in stile Kriek e aromatizzata con ciliegie di Vignola.



Birra □□Scires□□ barricata

Con il cuore mi sono dedicata all’assaggio di una **Birra scura WuDù “L’Originaria”**, a base di grano Weizen Dunkel.

Quale ho preferito? La risposta è semplice. Io vivo la mia vita col cuore e con la testa. La scelta della birra, esattamente come per il vino, dipende dal momento.



Birra scura WuDù “L’Originaria”

Birrificio Italiano
Via G. Marconi 27
Limido Comasco (CO)
Email: info@birrificio.it
www.birrificio.it