

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

Siamo a Carate Brianza, nel Birrificio Menaresta fondato da Enrico Dosoli, birraio e paisan (birraio e contadino). Insieme ad un gruppo di appassionati birrofilo, 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. Sì, 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 birrofilo 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

Birra artigianale... se la conosci, la bevi con più gusto!

Intervista a Silvio Coppelli, socio del Birrificio Rurale di Desio (MB).

Lo dico spesso... chi semina raccoglie, anche con i figli. Il mio, ad esempio, a furia di sentirmi parlare di scelte consapevoli e di produzioni di qualità, è diventato molto più attento nei suoi acquisti. Si tiene informato, ha spirito critico, ma soprattutto ricerca buoni assaggi. Col tempo, saranno le esperienze gustative e la sua buona curiosità a fare il resto.

Tra le produzioni che predilige c'è la birra artigianale, una bevanda che raccoglie sempre più consensi, sia tra i giovani che i meno giovani. A dir la verità ho il sospetto che prima o poi se la farà da solo! Parlandone insieme mi sono resa conto però che il suo approccio al mondo della birra non è ancora del tutto consapevole.

La birra è un prodotto vivo, e conoscerla è una vera esperienza che affascina e che permette di berla con più gusto.

È stato questo il motivo che mi ha convinto ad organizzare insieme a lui una visita al Birrificio Rurale di Desio. Una

realità produttiva in provincia di Monza e Brianza, che dal 2009, ha trasformato la passione di un gruppo di amici birrofilo in un'attività di produzione artigianale. Grazie alla guida esperta di Silvio Coppelli – birraio e socio del birrificio – ha potuto seguire le varie fasi che portano alla produzione della birra, e nel contempo, a comprenderne meglio il glossario. Una conoscenza che oltre ad aver arricchito la sua cultura birraria, gli permetterà di orientarsi con più consapevolezza verso la qualità.

Qualche dato relativo al 2017, un anno di crescita per la birra italiana. (fonte AssoBirra)

- Consumi di birra pro-capite: 31,8 litri (nel 2007: 31,1 litri)
- Produzione: 15,6 milioni di hl (nel 2007: 13,4 milioni di hl)
- Export: 2,7 milioni di hl (nel 2007: 1,1 milioni di hl)
- Import: 6,4 milioni di hl (nel 2007: 6,1 milioni di hl)
- Percentuale sui consumi: 37,6% fuori casa – 62,4% in casa (nel 2007: 45,5% fuori casa – 54,5% in casa)

Ciò premesso, passo la parola a Silvio Coppelli.

- **Silvio, direi che un po' di ripasso sul significato dei termini fa sempre bene. Cosa si intende per birra artigianale?**

Ti riporto la definizione che recentemente è stata approvata in Parlamento: "Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti, cioè non legati economicamente e legalmente ad altri birrifici, la cui produzione non superi i 200mila ettolitri/anno e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e microfiltrazione." Da parte mia aggiungerei 'romanticamente' una birra in cui si riconosce la mano del birraio, ma capisco che questo non sia possibile da parametrizzare.

- **Come avviene la degustazione della birra?**

La degustazione coincide bene o male con quella del vino: analisi visiva, analisi olfattiva e analisi gustativa; nel caso della birra la visiva è un po' più dettagliata, perché oltre al colore si valutano limpidezza, quantità di schiuma e tenuta della stessa. Per il resto si descrivono i profumi (e a volte i difetti), corpo, gusto, sensazioni boccali, equilibrio e, ovviamente, piacevolezza.

- **Bere birra spillata o semplicemente versata? Quali sono le differenze?**

Birra spillata o versata le differenze sono minime se 'ben spillata' e 'ben versata'! In alcuni casi ci possono essere piccole differenze tra birra in fusto e birra in bottiglia, per esempio in caso di birre rifermentate, date dal differente volume in cui avviene la rifermentazione.

- **Ogni birra richiede il bicchiere giusto. Dico bene?**



Anche per le birre vale la regola del bicchiere adatto alla tipologia di birra; ci sono birre che devono preservare i profumi delicati e che prediligono bicchieri ad apertura

stretta e birre che devono ossidarsi leggermente e necessitano bicchieri più ampi; io ritengo però che con 3-4 tipi di bicchieri si possa garantire un buon servizio per il 90% delle birre.

▪ **La presenza della schiuma sulla birra è necessaria?**

Assolutamente! Se si esclude la tipologia delle Ale inglesi che per tradizione ne prevede pochissima (e infatti la birra si ossida leggermente) la schiuma serve per proteggere la birra dall'ossidazione che altera i profumi, soprattutto quelli legati ai luppoli.

▪ **Birre chiare poco alcoliche, birre scure molto alcoliche... leggenda o verità?**

Assolutamente falso! Il colore di una birra è dato sovente da una piccola quantità di malti tostati nella miscela; il grado alcolico è dato dalla quantità di malto utilizzato, non dalla composizione della miscela degli stessi; per fare un esempio, la Duvel è una birra di un bel dorato brillante con una testa di schiuma bianchissima, ed ha oltre otto gradi alcolici, mentre una classica Stout, nerissima, ne ha poco più della metà. Il consumatore è spesso ingannato perché in effetti diversi stili birrari di elevato grado alcolico, hanno colorazioni che vanno dall'ambrato carico al testa di moro, ma, ripeto, non è assolutamente scontato.

▪ **Chi serve birra raramente è preparato con dei corsi di formazione. Quanto incide nella degustazione una birra servita male, e in questo caso, come andrebbe servita?**

Un buon Publican deve assolutamente saper servire una birra correttamente, è il suo lavoro! Una birra servita male è assolutamente 'non degustabile' ma solo 'bevibile'. Non ha senso degustare una tipologia di birra servita ad una temperatura sbagliata piuttosto che nel bicchiere sbagliato, o versata senza la sua corretta testa di schiuma. Inoltre il bicchiere deve essere sempre pulito e non lavato con

brillantante, perché uccide la schiuma. Va sempre sciacquato prima di versare la birra.

- **Dai dati di AssoBirra – l'Associazione dei Birrai e dei Maltatori – emerge la tendenza degli italiani di prediligere il consumo di birra a casa rispetto al consumo fuori casa. Qual è la tua esperienza a proposito, e quali i consigli per conservarla al meglio?**

Visto che in questo caso si parla di birra in generale, e non solo di artigianale, a parer mio il fenomeno è dovuto purtroppo al costo; la situazione economica di questi anni si fa sentire e ormai tra grande distribuzione, shop on line e, più professionalmente, beer shop, il consumatore dispone di un'ampia possibilità di provare birre che fino a qualche anno fa si trovavano solo nei locali specializzati, a un costo decisamente più accessibile. Per quanto riguarda la birra artigianale – che già di suo ha dei costi 'importanti' – ma ha dei consumatori disposti a spendere un pochino di più, penso che una piccola parte dello spostamento del consumo tra le mura domestiche sia dovuto ad un crescente interesse per la degustazione, e, spesso, in un luogo pubblico non c'è la necessaria tranquillità per un'analisi approfondita del prodotto. Comunque ritengo che una buona birra, servita con cura in un locale ben gestito, sia sempre un gran piacere che ci si dovrebbe togliere spesso!

Per quanto riguarda la conservazione l'ideale sarebbe al buio, e fin qui è abbastanza facile, e a temperatura il più possibile costante; al di sotto dei 15 gradi direi si possa stare abbastanza tranquilli, anche se tengo a precisare che la maggior parte delle birre danno il meglio se bevute giovani, e per questo, non ha molto senso conservarle a lungo.

- **Micro birrifici: in Italia superano la quota 850, di cui per la maggiore presenti in Lombardia. Un successo di numeri e di produzioni che vanta anche il primo stile birraio italiano – l'Italian Grape Ale – che ha portato**

alla produzione di una birra con un ingrediente proveniente dalla filiera dell'uva del vino. È tra i vostri progetti futuri?

Per il momento è uno dei tanti progetti – tra l'altro molto interessante – ancora allo stato embrionale.

- **Da gennaio 2019 ci sarà un'ulteriore riduzione delle accise sulla birra. Una notizia positiva che premia il vostro lavoro. Credo però che anche una semplificazione burocratica sarebbe ben accolta. Quali sono le vostre difficoltà maggiori a tal proposito?**

La riduzione delle accise è certamente una buona notizia. Per quanto riguarda la burocrazia, lo sappiamo, è un problema comune a tutte le attività; nel nostro settore, in più, al momento c'è ancora parecchia confusione per quanto riguarda registri, dichiarazioni varie, sistemi di inoltro delle stesse oltretutto non regolate in modo uniforme sul territorio. Unionbirrai sta facendo parecchio in questo campo, ma ci vorrà ancora un bel po' di tempo.

Riprendo la parola...

Birra artigianale, un trend in continua crescita che vede protagonista soprattutto giovani realtà imprenditoriali. L'avvio del corso di laurea in Tecnologie Birrarie all'interno della laurea triennale in "Scienze e Tecnologie Agroalimentari" ne è la riprova.



Birrificio Rurale www.birrificiorurale.it – Via del
Commercio 2, Desio (MB)

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"

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

Una birra prego, ma... artigianale grazie!

La ricetta : "Il Tiramisù alla Birra"

Recentemente ho conosciuto tramite un amico comune, Marco e Mario, un artigiano del mobile e un agente immobiliare, due

fratelli che hanno cambiato il loro percorso di vita dirottandolo verso il mondo della birra. Il loro progetto è quello di far conoscere birrifici artigianali e diffondere cultura birraia.

Visto che la cosa mi ha incuriosito parecchio, sono andata a trovarli nel loro BeerShop Al Frate Birraiole, e davanti a una birra mi sono fatta raccontare.

▪ **Dunque... com'è scattata la "scintilla" che ha trasformato la vostra vita?**

Siamo da sempre consumatori e amanti della buona birra. Spinti da uno spirito di cambiamento e dalla situazione economica attuale, abbiamo deciso di trasformare in lavoro la nostra passione.

▪ **Come repute la cultura della birra in Italia?**

Cinzia, possiamo dirti solo che si fa fatica a parlare di una vera cultura birraia in Italia. Uno degli obiettivi del nostro progetto è proprio quello di avvicinare più persone possibili al mondo della birra.

▪ **Quali sono le differenze principali tra la birra industriale e la birra artigianale?**

La più grossa differenza tra una birra industriale e una artigianale, è che quest'ultima non avendo subito trattamento termico e nessuna filtrazione, mantiene lieviti "vivi e vegeti", e quindi in continua fermentazione.



▪ **Si sente spesso parlare di birra "cruda". A voi la parola...**

Per *birra cruda* si intende una birra non pastorizzata, non microfiltrata e quindi libera di esprimere molte proprietà benefiche per il nostro organismo.

– La *pastorizzazione* è un trattamento termico sterilizzante condotto a 60 °C per circa venti minuti, impiegato dall'industria per eliminare dalla birra ogni microrganismo, allungando la durata e standardizzando il gusto.

– Una *birra non microfiltrata* è una birra integra di vitamine, di antiossidanti e di lieviti vivi.

- **Sto scoprendo un vero e proprio mondo della birra artigianale. Me ne descrivete alcune che vi hanno particolarmente colpito?**

Per non far torto a nessuno, diremo che ogni birrificio artigianale ha la sua storia che merita di essere ascoltata... Noi daremo ad ognuno il giusto spazio.

- **Gli amici scherzando mi prendono in giro perché amo usare i bicchieri "giusti" per il vino, per la birra, e non solo... Vedo spesso bere birra dalla bottiglia. Questa abitudine può penalizzare la degustazione?**

Innanzitutto ad ogni stile di birra corrisponde il suo bicchiere. Per quanto riguarda l'abitudine di bere direttamente dalla bottiglia, oltre a penalizzare fortemente la degustazione, fa ingerire molta anidride carbonica provocando la classica "pancia da frate birraiolo".

- **Donne e birra... Qual è la vostra opinione?**

"Donne e birra" è un bel binomio da far crescere, in quanto troppe donne considerano la birra una bevanda amara. Cinzia, anche se sappiamo che ami la birra rossa... ti ricordi la birra alla ciliegia che ti abbiamo fatto assaggiare? Eri entusiasta, profumi e sapori perfetti per l'abbinamento con una crostata di ciliegie!

- **Che cosa vi proponete per il presente e per il futuro con il vostro progetto?**

Le idee tante... i progetti anche! Per ora diffondere buona

cultura della birra, è la nostra massima aspirazione. Le cose verranno man mano.

▪ **Birra e cucina... Mi raccontate una ricetta?**

Certo Cinzia! Sappiamo che ti piace il tiramisù... *ma l'hai mai assaggiato alla birra?*

– Stesso procedimento del tiramisù classico, l'unica differenza è che si devono inzuppare per bene i savoiardi nella birra.

– Una volta pronto servirlo fresco accompagnandolo con un boccale della stessa birra usata nella ricetta. Quando in bocca si incontreranno i due sapori sentirai... un'esplosione di gusto!

Una brianzola a Brindisi... alla scoperta della birra!

Già vi sento dire... eccola che ora si da alla birra! Birra sì, ma artigianale! Devo dire che mi ha sempre interessato – in particolare la rossa – e quale migliore occasione per parlarne...

Ma cominciamo dall'inizio..

Finalmente dopo un anno di avventure più o meno liete, arrivò il momento delle meritate vacanze! Il tour per l'Italia era organizzato, e le tappe da amici erano motivo per me di grande emozione. Le distanze da percorrere imponevano l'uso dei mezzi ferroviari, ahimè, nota dolente per i miei

voluminosi bagagli.

Dovete sapere che sono una donna che porta con se sempre molti accessori... proprio così. Mi piace abbinare vestiti e cappelli, scarpe e borsette, collane e orecchini... Insomma quando mi muovo l'ideale sarebbe un bel baule, e carica come sono, salire e scendere dai vagoni non è il massimo della comodità!

Detto questo vi spiego la mia sorpresa quando arrivando in stazione a Brindisi notai l'assenza di scale mobili! Eh sì, perché le gradinate non favorivano il trasporto delle mie valigie, quindi in presenza del personale della sicurezza, feci le mie sentite rimostranze. La guardia perplessa venne gentilmente in mio soccorso, e prontamente si rese disponibile dicendomi con un sorriso ironico: "Signora, qui è tanto che abbiamo i treni!" Esagerato gli dissi, e scherzando sopra l'accaduto ci congedammo con un sorriso e una stretta di mano. La mia amica Maria nel frattempo era giunta a prendermi, e alla vista della scenetta non poté che iniziare a ridere!

Dopo i saluti di rito, si optò per una tappa presso una birreria artigianale. Devo confessare che ho una passione per la birra rossa, ma quella sera la scelta fu ardua vista l'ampia offerta delle birre proposte dal locale, **il GRUIT**. Questo **antico termine è usato per definire il composto di erbe e spezie aromatiche che conferiscono profumi e gusti diversi personalizzando la birra.**



Mi piacque subito a prima vista. Si trattava di un sito con soffitti a volta, ex convento degli Agostiniani. Parte dei locali sono stati destinati al laboratorio di produzione della birra. Visitarli accompagnata da personale esperto è stato un vero piacere.

Ad un certo punto chiesi: "Ma come mai avete deciso di produrre birra?" Be' la risposta fu ovvia: "Ci piace così tanto che abbiamo deciso di produrcela noi!"

La scelta sul tipo di birra da ordinare a questo punto si complicava, e che fare dunque... L'unica era assaggiarle tutte! Arrivarono al tavolo brocche degustative che vennero descritte nelle loro caratteristiche.

Dovete sapere che **la birra ha antiche origini**. Non si sa esattamente chi ne fu l'ideatore. Di certo si sa che **veniva prodotta laddove venivano coltivati cereali**. Con la scoperta della fermentazione attraverso l'uso di lieviti, ognuno poi diede un'impronta originale dando impulso alla nascita di tecniche diverse affinate nei secoli. Il cereale per eccellenza usato nel corso della storia era l'orzo. Poi lentamente ne vennero introdotti altri come segale, frumento, riso, mais...

Nella produzione di birra di qualità, **ha grande rilevanza l'acqua utilizzata** che deve avere caratteristiche particolari. Infatti ogni tipo di birra richiede una qualità d'acqua con elementi distintivi. E' il birrificio a trattarla, in base al prodotto finale voluto. **L'introduzione di misture aromatiche, ha poi conferito aromi distintivi** alle varie tipologie di birra. E la scelta ormai è diventata ampia dando un vasto ventaglio di possibilità agli amanti di questa magnifica bevanda.

Io quella sera, tradii la rossa per una bionda spettacolare a doppio malto, un prodotto genuino, senza sofisticazioni, realizzato seguendo le fasi tradizionali ereditate da mastri birrai...