

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!