

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)

Ma... la birra fa ingrassare?

Le mie domande agli esperti. Risponde il Prof. Nicola Sorrentino

La birra è una bevanda naturale e salutare priva di grassi e povera di sodio. E' spesso al centro di dibattiti e polemiche, che creano confusione e diffidenza in chi la beve: facciamo chiarezza!

Un bicchiere della nostra bionda preferita non fa ingrassare e apporta il giusto mix di vitamine, fibre, sali minerali, e antiossidanti. **Un bicchiere da pasto di birra chiara (200 cc) apporta solo 68 kcal**, circa le stesse di un'analogia quantità di succo d'arancia o di un'altra bevanda a base di frutta, meno di un bicchiere (125 cc) di vino rosso o bianco, la metà di un qualsiasi soft drink.

Va sfatata l'idea che la birra sia una bevanda ipercalorica e piena di sostanze chimiche dannose alla nostra salute. **La birra si fa solo partendo da sostanze naturali come l'orzo o il luppolo e solo chi ne beve grosse quantità tende ad ingrassare.** Questa idea di bevanda ingrassante, probabilmente, è legata al fatto che in alcuni paesi del Nord Europa il suo consumo eccessivo è legato anche ad una alimentazione scorretta, grassa e ricca di calorie.

La birra invece, abbinata ad uno stile di vita corretto e ad un'alimentazione di tipo mediterraneo sana ed equilibrata, può influenzare beneficamente il nostro stato di benessere

psicofisico. Sono numerosi i lavori scientifici che dicono che **un moderato consumo di alcool sia abbinato ad un minor rischio di malattie cardiovascolari, grazie alla presenza di composti minori come i polifenoli**, importanti anche per ridurre i fenomeni ossidanti legati all'invecchiamento in generale.

Il basso tenore alcolico e la sua "leggerezza" rendono la birra adatta a uomini e a donne attenti alla propria forma fisica, e che non vogliono aumentare di peso. Studi effettuati negli USA hanno messo in evidenza che **le donne abituate a bere un bicchiere di birra al pasto, fanno meno fatica a rimanere snelle rispetto a quelle completamente astemie.**

Spesso le donne non amano bere birra perché temono che la schiuma dia un senso di gonfiore con la conseguente e fastidiosa dilatazione della pancia. Ma **la schiuma non gonfia perchè l'anidride carbonica in eccesso resta imprigionata nella schiuma stessa e non viene ingerita.** A parere degli esperti **una buona birra deve essere servita con una schiuma ben compatta ed alta almeno due dita.** Tutte ragioni che fanno della birra "chiara" un'amica della linea!