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 Birraiolo, 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 reputate 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!