

RICETTA NOSTRANA QUANDO LA BIONDA È MADE IN ITALY

La birra artigianale è ormai un fenomeno di tendenza con tanto di Festival. Dieci **microbirrifici liguri** sulla guida Slow Food

Gli abbinamenti per 6 piatti liguri

secondo Kuaska



- 1** ➤ **Acciughe all'ammiraglia**
Abbinamento improbo per i vini, facile per le birre. Lo stile proposto è "Gueuze lambic" di Bruxelles a fermentazione spontanea



- 2** ➤ **Finger Food alla ligure**
(cuculli, panissa e farinata): per pulire la lingua ci vuole una "Pale ale" americana ben luppolata



- 3** ➤ **Trofiette al pesto**
Patate e fagiolini: perfette con birre di stile vallone "Salson"



- 4** ➤ **Stoccafisso alla ligure**
Con pinoli e uva passa: piatto ricco, sgrassato da una birra di stile fiammingo "Tripel"



- 6** ➤ **Pandolce tradizionale basso**
Per il "panduse" l'abbinamento è una potente e scura "Imperial Stout"



- 5** ➤ **Cima alla genovese**
Qui ci vuole una birra ambrata di stile anglosassone "Extra Special Bitter"



BRIOSE e spumeggianti. Lumino-se, ambrate o impenetrabilmente scure. Lievi e dissetanti oppure strutturate e complesse. Giovani e beverine, ma anche severe e impegnative, capaci di emozionare. Sorprendenti e imprevedibili, al punto da aggiungere alla tradizionale nota amara del luppolo e alla dolcezza del malto, aromi che, a seconda dello stile e della creatività del produttore, richiamano agrumi, spezie, fiori, erbe, spaziando dal pompelmo alla pesca, dalla nocciola al caramello, dalla frutta esotica al pepe, dal cioccolato alla liquirizia.

Sono le birre artigianali, birre d'autore, non pastorizzate né filtrate, espressione di una giovane generazione di maestri birrai che con i loro microbirrifici sparsi per la penisola stanno rivoluzionando il mondo della birra e cambiando il gusto degli italiani. Uomini e birre che saranno protagonisti, il 30-31 settembre a Torino, della prima edizione dell'Open Baladin Fest, progetto che porta la firma di Teo Musso, uno dei pionieri in questo campo, e nasce con l'ambizione di promuovere la cultura della birra artigianale italiana.

Per decenni il mercato è stato dominato dalla birra industriale, prodotto standardizzato, necessariamente sempre uguale a se stesso, che in un'economia di grandi numeri ha fagocitato anche i pochi birrifici di nicchia e di tradizione locale che pure esistevano in un paese, l'Italia, che non vanta le tradizioni dei Paesi nordici. Solo recentemente gli italiani hanno scoperto il fascino della birra artigianale: un cambio di rotta dirompente, tanto da imporsi come fenomeno sul mercato internazionale. Merito di una nuova generazione di giovani maestri birrai, e anche di appassionati "homebrewer" (produttori di birra in casa) che si sono lanciati nella produzione partendo dai garage o da locali di fortuna, sperimentando, affinando le tecniche di produzione, realizzando impianti in grado di offrire prodotti di qualità e spiccata personalità.

Il movimento delle birre artigianali in Italia nasce intorno alla metà degli anni '90. «C'è chi individua lo spartiacque nella legge del 1995 che aboliva il divieto di fare la birra in casa» spiega Lorenzo Dabove, più noto come Kuaska, poeta d'avanguardia genovese, degustatore e

grande esperto di birre artigianali «probabilmente si tratta di una coincidenza visto che nel nord Italia erano già attivi sette o otto pionieri, fra cui Baladin di Teo Musso, il Birrificio Italiano di Agostino Aioli, il Birrificio di Lambrate, il Mastro Birraio a San Giovanni al Natisone. Birrai che avevano viaggiato, si erano ispirati alle tradizioni delle aree più vocate, a cominciare dal Belgio, e hanno poi dato una loro interpretazione degli stili che hanno conosciuto. Il movimento è cresciuto rapidamente e si è affermata così una via italiana alla birra artigianale che ha creato il fenomeno della birra made in Italy».

Se nel 1996 i birrifici artigianali erano 7-8, oggi se ne contano 780, sparsi per tutta la penisola come risulta dal sito www.microbirrifici.org. Le birre artigianali in genere non sono filtrate. «Di certo» prosegue Kuaska «non sono pastorizzate. Non sono cadaveri in bottiglia, sono birre vive». Ma il fattore che ha fatto esplodere il movimento in Italia, secondo il critico genovese, è la biodiversità di cui è ricco il territorio italiano. «L'Italia è poi un paese a vocazione vinicola e questo ha influito. E come per il vino, la birra è cresciuta in varietà, qualità e anche packaging». Lo stile italiano si caratterizza per il fatto che i birrifici artigianali integrano spesso il malto d'orzo e i cereali con i prodotti tipici del territorio.

«Inizialmente le castagne dell'Appennino, poi il farro della Garfagnana o del Lazio, quindi carruba e radicchio, poi la frutta o, come in Liguria, il basilico. «Ma la "bomba" oggi» sostiene Kuaska «sono le birre legate al mondo del vino, come quelle fermentate in barrique, le piccole botti dove è maturato il vino, o quelle a cui vengono aggiunti mosto di vino o lieviti del vino».

È un mondo che viene seguito con attenzione da siti internet e dalle guide, che in queste settimane registrano alcune nuove uscite, come Birre d'Italia 2015 di Slow Food, Birra on the Road, itinerari birrosi a cura di Birraforum (Gremese Ed.), Guida MoBI ai Locali birrari. Dalle guide emerge la vivacità dei birrai liguri. La guida di Slow Food, che seleziona 10 microbirrifici in Liguria, assegna la "bottiglia", indice di ottima produzione in bottiglia, a Maltus Faber, il birrificio creato dai genovesi Massimo Versaci e Fausto Marengo sull'area dell'antica Birra Cervisia, e premia con il "fusto" per la qualità del prodotto in fusti il Birrificio Finalese di Pietro Cavalleri. Assegna inoltre il giudizio di "birra slow" alla Extra Brune di Maltus Faber che conquista anche l'qualifica "grande birra" con la Imperial, giudizio che vale anche per la St. Avè di Scarpola, il birrificio di Millesimo di Maurizio "Flibus" Ghidetti.

info@eglepagano.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**[+] CORSI, ASSAGGI, TOUR DI DEGUSTAZIONE
E LA GUIDA DI SLOW FOOD**

BALADIN OPEN FEST il 30-31 agosto a Torino in piazza Fusi, dove 56 maestri birrai racconteranno la loro storia e le loro birre. Narratore Lorenzo Dabove (Kuaska), il più famoso beer taster italiano. In assaggio 160 varietà alla spina, tutte rigorosamente artigianali, Officine Gastronomiche Birrarie guidate da Chef Kumalé (Vittorio Castellani). Presentazione della Guida alle Birre d'Italia 2015 a cura di Slow Food e della Guida MoBI ai Locali Birrari a cura Movimento Birrario Italiano MoBI. Abbinamenti di birre artigianali alla cucine di strada, fra cui la Focaccia di Recco. Per i giovani, spazi

dedicati a skaters e writers. Orario: sabato 18.00 - 01.00, domenica 10.30-01.00.

CORSO DI DEGUSTAZIONE delle birre artigianali in sei lezioni. A cura del MoBI, si svolgerà, con inizio il 19 settembre, presso Kamun Lab, in via S. Bernardo 53 r., Genova. Informazioni su http://www.movimentobirra.it/scheda_evento.aspx?idEvento=97.

"BASSO PIEMONTE...ALTA QUALITÀ", sabato 27 settembre, con partenza da Genova (stazione Principe), viaggio in bus alla scoperta di cinque birrifici di eccellenza dell'Alessandrino (Henquet, Pasturana, Kamun, Civale, Montegioco). Visite, degustazioni, abbinamenti. Iscrizioni (60 euro per l'intera giornata) presso Kamun Lab o info@kamun.it.