

In costante crescita, anche tra le donne, il consumo di birra. Il fenomeno dei micro birrifici di qualità e l'homebrewing

Il fai-da-te della bionda artigianale

LA TENDENZA

MICOL PASSARIELLO

OTTO milioni di ettolitri di birra. Tanta ne abbiamo bevuta questa estate noi italiani. Bionda o rossa, bianca o doppio malto. Come aperitivo, dopo cena o durante i pasti, sempre più italiani bevono birra: la scelgono sette persone su dieci, oltre trenta milioni di appassionati, secondo la ricerca "Gli italiani e la birra" svolta da Assobirra/Astra. Questo "liquido ricavato dall'orzo e dal frumento, fermentato in modo da sembrare vino", scriveva Tacito, piace per il suo gusto inconfondibile. Ma anche perché è una bevanda percepita come molto naturale. Con una sorpresa: le donne. Più della metà delle nostre connazionali, abbandonata ogni remora sulle calorie, se ne scoprono grandi fan.

Perché tanto successo? "Ché un boccale di birra è un pasto da re", direbbe Shakespeare. Soprattutto se non è la solita bottiglia commerciale, ma un gustoso boccale artigianale. Nello Stivale di birra se ne beve e se ne parla sempre di più. E se ne fa: secondo AssoBirra, «i microbirrifici presenti nel nostro Paese sono arrivati a 495 produttori, capofila la Lombardia con ben 76, che costituiscono circa l'1,7 per cento dei consumi e il 2,4 per cento della produzione nazionale. Parliamo di piccole aziende, prevalentemente costituite da under 40, in grado di impiegare mediamente da 2 a 5 persone». Dalla premiata ditta Le Baladin di Teo Musso a successi come Birra del Borgo, Le Fate, MC-77, Bruton o Turan, fino alle giovani realtà come Birradamare.

Per farsi un'idea del fenomeno, basta un giro a Fermentazioni, il Festival delle Birre Artigianali che porterà alle Officine Farneto di Roma, da venerdì 12 a domenica 14 settembre, trenta tra i più quotati microbirrifici del momento. Per tre giorni chiare, bianche e doppio malto faranno da fil rouge a degustazioni, seminari, musica, mostre, incontri e installazioni artistiche, oltre alla presentazione della Guida Birre d'Italia 2-015 (Slow Food Editore), che porta a conoscere 329 aziende del territorio, presenta 1628 birre di qualità e indica più di mille indirizzi in cui poterle comprare.

«La birra artigianale — spiega Andrea Turco, autore del sito Cronache di Birra (www.

cronachedibirra.it) — è qualcosa di diverso e migliore della birra industriale. Non è pastorizzata, è senza conservanti, né additivi chimici, ma con ingredienti di prima scelta. Ha un proprio carattere preciso e un alto livello di creatività. In parole povere è birra vera, capace di trasformare la bevuta in un'esperienza unica, che nessun birrificio industriale è in grado di garantire».

E c'è anche chi prova a farsela da solo. Si chiama "homebrewing" (produzione di birra in casa) la tendenza nata negli Stati Uniti ai tempi del proibizionismo e ora sempre più diffusa, anche in Italia. Per produrla in casa esistono diversi metodi, più o meno complessi. «Il più semplice — continua Andrea Turco — è il "Kit", un barattolo con estratto di malto già luppolato e lievito secco. Per usarlo occorre acquistare l'attrezzatura di produzione: un bidone in plastica (il fermentatore), bottiglie vuote e altri strumenti di supporto. L'investimento è molto contenuto e con questa fornitura di partenza è possibile realizzare circa venti litri di birra autoprodotta». Che forse non sarà buona quanto una del birrificio, ma sarà artigianale al cento per cento. In più con la soddisfazione di vedere il vostro nome sull'etichetta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOTO D'AUTORE

Al via a Modena, a cura della Fondazione Fotografia, due mostre personali di Mimmo Jodice e Kenro Izu (foto), e una collettiva di fotografia storica sulla cultura e la società andina