

# Birra, tra moda e voglia di qualità

Birre strutturate, gustose, piuttosto alcoliche ma soprattutto artigianali. È questa la moda che negli ultimi tempi si sta diffondendo in Bergamasca. A solleticare i palati sono in particolare le bionde da degustazione che a tavola vengono abbinate al giusto piatto, dall'antipasto al dolce, alla stregua di un vino d'annata. Il consumo di birra nel nostro Paese ha segnato un aumento nel primo semestre del 2018 del 4 per cento rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Anche il numero di produttori è cresciuto: nel 2017 il totale dei birrifici attivi in Italia è arrivato a quota 667 e quello delle beerfirm (*figure che producono birre all'interno di impianti non di proprietà*) ha raggiunto le 284 unità. "Sul territorio orobico tra birrifici e beerfirm sono presenti 25 attività che producono circa 25.000 ettolitri. Il prezzo di vendita della birra va dai 3,5 ai 5 euro il litro, per un ricavo totale di una quindicina di milioni di euro – illustra Giorgio Marconi, Unionbirrai Beer Taster e giudice birraio –. Le birre più ricercate sono quelle di Hammer, Elav, Valcavallina, Endorama, Hop Skin, Via Priula che ora è una beerfirm ma da ottobre aprirà il birrificio".

## SI ABBINA COME IL VINO

A poco più di vent'anni dalla nascita del movimento della birra artigianale, l'attenzione verso queste bevande sta diventando sempre più forte. In particolare stanno facendo capolino le birre in abbinamento al cibo, sia in casa che nella ristorazione. "Non esistono regole infallibili per l'abbinamento – dice Alfonso Del Forno di Unionbirrai Beer Taster – Bisogna valutare la struttura e la persistenza del piatto. Queste due caratteristiche devono trovare equivalenza nella birra, dove vanno valutati il corpo, la complessità e la persistenza. Anche la speziatura e l'aromaticità devono essere

paragonabili tra cibo e birra, per evitare che uno dei due prevalga sull'altro". "Nel caso di dessert – consiglia l'esperto – si possono abbinare birre a tendenza dolce che hanno aromaticità e struttura molto simili. Se a fine pasto ci viene voglia di abbinare una birra al dolce, possiamo divertirci ad esempio con una Stout o una Porter quando ci troviamo nel piatto una fetta di torta caprese o un tiramisù, oppure una Barley Wine con le paste di mandorla".

## **TRADIZIONE DELLE RICETTE E MODERNITÀ TECNOLOGICA**

Chi ha fatto del binomio cibo e birra una filosofia di vita è il Birrificio Lemine, nato non a caso proprio all'interno di una gastronomia: la FLG Gastronomia Fumagalli, che dal 2003 a Almenno San Salvatore produce e distribuisce prodotti freschi della cucina Italiana. Nel 2014 il titolare Luca Fumagalli, dopo essersi cimentato nella preparazione casalinga di alcune ricette di birra (chi lo fa viene chiamato homebrewer) ha deciso di installare nei locali attigui alla gastronomia un impianto di produzione birra da 2,5 hl. "La realizzazione delle nostre birre avviene artigianalmente, secondo il metodo tradizionale tramite tino-caldaia e filtro trebbie – spiega – utilizziamo solo materie prime selezionate, acqua, malti, luppoli e lieviti di qualità, senza aggiunta di additivi o conservanti e senza nessun processo di filtrazione o pastorizzazione. Proprio come si fanno in casa, ma con attrezzature professionali".

## **A SARNICO I KIT FAI DA TE**

A proposito di birre home made, c'è anche chi come Luca Colosio del Birrificio del Lago di Sarnico ha pensato di mettere in commercio kit per realizzare bevande fai-da-te "Da noi si trova tutto il necessario, materie prime, fermentatori, materiale inox, strumenti, libri, idee, due chiacchiere e se serve anche qualche suggerimento. Gli ingredienti fondamentali sono: acqua, malto, luppolo e lievito. Il kit costa qualche decina di euro".

## **LE BIRRE AGRICOLE**

Ma se è vero che le birre artigianali e alcoliche spopolano, qualche produttore orobico preferisce andare in controtendenza e proporre bevande rinfrescanti e godibili per tutti i palati. È il caso del Birrificio Asta di Ardesio che propone una birra realizzata con materie prime coltivate in terra ardesiana dal proprietario dell'azienda agricola Prat di Bùs. "Il mercato della birra segue due direzioni – spiega Silvia Lodetti – quella da cui nasce la birra come bevanda fresca, leggera, dissetante e solitamente a bassa gradazione, e quella che fa il verso al vino, con birre molto strutturate, da degustazione, cariche di profumi e anche più pesanti. Noi abbiamo sposato la prima strada". "Il valore aggiunto della nostra birra – dice – è che, oltre a essere artigianale è agricola: infatti produciamo noi l'orzo che si trasforma in malto e abbiamo un pozzo di acqua di fonte. L'offerta prevede la bionda Valcanale, la rossa Montesecco, la Weizen Cacciamali e La Stagionale. C'è inoltre l'ambrata senza glutine Valzella".

## **SI MOLTIPLICANO LE MANIFESTAZIONI E I CORSI DEDICATI**

La birra artigianale italiana sta diventando uno dei prodotti di traino anche nel settore del turismo legato ai piaceri della gola. Ne è un esempio la manifestazione nazionale "Birrifici Aperti" organizzata da FederBirra e patrocinata dal Ministero dell'Agricoltura che lo scorso 15 e 16 settembre ha permesso a diversi locali lombardi di aprire le proprie porte per promuovere il Beer Tourism. E per chi desidera entrare a far parte dell'articolato universo delle bionde e diventare un vero e proprio mastro birraio, il Beerghem-Birreria Via Priula di Bergamo sta organizzando un corso di degustazione birra di primo livello targato Unionbirrai che si concluderà il 28 novembre.



da sin, Giorgio Marconi, Luca Fumagalli, Luca Colosio