

Elav lancia la birra con la polenta



Il Birrificio Indipendente Elav di Comun Nuovo lancia la birra con la polenta. Una ricetta innovativa che si avvale delle croste del paiolo per arricchire il sapore della Vienna Lager, birra in stile austriaco, caratterizzata da un colore dorato, un gusto delicato e un buon grado alcolico. La sua invenzione risale al XIX secolo ma la diffusione è diminuita col tempo e oggi trovare una Vienna Lager è molto difficile. Al malto Vienna, la cui intensità di colore si pone a metà strada fra le Pilsner e le Munich, si aggiunge l'utilizzo del luppolo ceco Kazbek con la giusta abbondanza e in dry hopping, come da tradizione del Birrificio Elav. La Vienna Lager è in produzione al Birrificio di Comun Nuovo e presto questo tipo di birra, con l'aggiunta dell'ingrediente bergamasco della ricetta Elav, tornerà dopo molto tempo a riempire i bicchieri. L'idea di realizzare una birra con la polenta non deriva soltanto dalla volontà di omaggiare il piatto tipico della città del Birrificio. È soprattutto una questione di sperimentazione e di sapore.

Antonio Terzi, uno dei due titolari del Birrificio Indipendente Elav, spiega: "La scelta di realizzare una Vienna Lager deriva dall'attenzione che stiamo riponendo verso le birre a bassa fermentazione. Direzione che mi ha portato recentemente anche a reinterpretare due dei nostri cavalli di battaglia: la Indie Ale e la Grunge Ipa". E sulla scelta di utilizzare un ingrediente particolare come la polenta: "Mi è stato chiesto di realizzare una birra utilizzando il mais ma l'idea non mi piaceva particolarmente in quanto è un ingrediente che non mi fa impazzire. Allora, inizialmente per

gioco, mi è venuto in mente di utilizzare la polenta e quest'idea mi ha incuriosito sempre più. Mi piace sperimentare e, limitando il discorso al profumo, sembra che il risultato possa superare le aspettative.”