

Dodici i birrifici bergamaschi nella Guida di Slow Food

Quattro le eccellenze: Aeresis Black Ale (Elav), Caliban (Endorama), Dark Side (Valcavallina), Bulk e Killer Queen di Hammer



Ben 12 birrifici segnalati e cinque eccellenze in

evidenza, cinque “Grandi birre”, di assoluto valore organolettico, da non perdere: la Aeresis Black Ale di Elav, la Caliban di Endorama, la Dark Side di Valcavallina e la Bulk e la Killer Queen di Hammer. Cresce, di numero e di valore, la

presenza dei produttori bergamaschi sulla “Guida alle birre d’Italia 2017” edita da Slow Food. La quinta edizione ha riservato dignità di pubblicazione ai birrifici **Lemine** di Almenno San Salvatore, **La Ghironda** di Brusaporto, **Dom Byron** di Clusone, **Elav** di Comun Nuovo, **Hop Skin** di Curno, **Valcavallina** di Endine Gaiano, **Endorama** di Grassobbio, **Sguaranda** di Pagazzano, **Birrificio del Lago** di Sarnico, **Otus** di Seriate e **Hammer** di Villa d’Adda. Nell’elenco figura anche il birrificio **Via Priula** di San Pellegrino, ma inserito con quattro etichette (Loertis, Rosa, Camoz e Morosa) tra le beer firm, ovvero i birrifici produttori senza impianto di proprietà. Quest’ultima è un’ importante novità di questa edizione. La Guida ha infatti deciso di inserire tutte le beer firm a patto di chiarire l’indicazione del birrificio che produce le birre, almeno sul sito internet e sui social di riferimento, in questa prima fase, e di adeguare, appena possibile, anche le etichette sulle bottiglie. “È stato un passaggio tutt’altro che semplice – sottolineano i curatori della Guida -, ma molti beer firmer hanno capito che questa richiesta nasce soltanto dalla voglia di fornire una corretta informazione ai consumatori e ci hanno seguito”.

Le birre assaggiate per l’edizione 2017 sono state più di 2.700. “Abbiamo cercato profondità e carattere, purché accompagnati da equilibrio, da quel bilanciamento che rende una birra dinamica e divertente e che spesso risulta vincente nell’abbinamento con i piatti. Il tutto senza perdere mai di vista lo sguardo del consumatore non appassionato e per questo ci sentiamo di consigliare quelle birre che sono sì caratteriali e profonde, ma senza perdere in equilibrio e piacevolezza”.

Tornando alle etichette bergamasche, nella sezione “Le Chiocciole” – ovvero, i birrifici che alla Guida sono piaciuti in modo speciale per la qualità e la costanza dei prodotti, per il ruolo svolto nel settore birrario nazionale e per l’attenzione al territorio e all’ambiente – troviamo solo Elav.

Nessuna etichetta bergamasca nelle “Bottiglie”, il segmento riservato ai birrifici che esprimono un’elevata qualità media su tutta la produzione e che hanno convinto particolarmente per le birre più complesse, articolate, di grande carattere e profondità.

Va meglio nella sezione “I Fusti”, le aziende che esprimono per la Guida un’elevata qualità media su tutta la produzione e convincenti particolarmente per le birre più semplici, facili da bere, ma che mantengono grande personalità: qui figurano Valcavallina, Endorama e Hammer.

Tra le birre “Slow” che, oltre ad essere eccellenti per valore organolettico, sono in grado di emozionare, perché raccontano la storia di un territorio, di un birrificio o di un birraio, la Guida inserisce solo la “Punks Do It Bitter” di Elav.

Un raggruppamento ben più corposo lo troviamo invece nella sezione “Birre quotidiane” (grande qualità organolettica che ha come caratteri principali equilibrio, semplicità e piacevolezza) dove spiccano la No War di Elav, la Tsunami di Hop Skin, la Albarossa, la Calypso e la Sunflower di Valcavallina, la Malombra, la Milkyman e la Vermillion di Endorama e la Wave Runner di Hammer.