



# MADE IN ITALY, TENDENZE DELLE BIRRE ARTIGIANALI

*ECCO I TREND SEGUITI DI RECENTE DALLE PICCOLE REALTÀ DEI MICROBIRRIFICI ITALIANI: IN FORTE ESPANSIONE E SEMPRE PIÙ VOTATI A PRODOTTI DI NICCHIA E D'ECCELLENZA*

a cura di **Alessandra Piubello**

**IN ATTESA DI POTER PRODURRE BIRRE CON SOLI INGREDIENTI AUTOCTONI, GLI ARTIGIANI ITALIANI APPROPFITANO DEGLI STRAORDINARI PRODOTTI DEL LORO TERRITORIO PER CREARE BIRRE RAPPRESENTATIVE DI UN PROROMPENTE "MADE IN ITALY".**

I birrai italiani, sempre più apprezzati e ricercati, non hanno i vincoli di una radicata tradizione alle spalle con la conseguente libertà di poter esprimere fantasia, creatività ed originalità. Sono stati indubbiamente baciati dalla fortuna di nascere, appartenere ed operare in un paese votato al buon gusto in tema di cibo e ricchissimo di straordinari prodotti della terra, ingredienti ideali esaltati dal talento di chi li sa impiegare. Molti microbirrifici si trovano in territori così accidentati, impervi e sperduti da vincere spesso la sfida con i più sofisticati navigatori satellitari. Territori che spesso ospitano altri artigiani del gusto che producono formaggi, salumi, miele, cioccolato, sposando la stessa filosofia di mettere al centro di tutto la genuinità del prodotto. Diventa quindi inevitabile e naturale per tali artigiani stringere stretti legami di sincera amicizia e fruttuosa collaborazione con i giovani birrai, grandi protagonisti di un mercato in rapidissima crescita che merita

attenzione, analisi e monitoraggio costanti. Questa attiva ed appassionata collaborazione tra artigiani accomunati dalla stessa vocazione conduce, oltre all'esaltazione dell'abbinamento tra cibi e birre e all'interesse per una nuova, inedita, "cuisine à la bière", anche all'ideazione, creazione e realizzazione di prodotti innovativi nei quali le birre fanno parte degli ingredienti stessi dei prodotti, come, ad esempio, nei formaggi affinati nelle birre, nei salumi da carni suine impastate con birre, nelle gelée alla birra, nelle praline di cioccolato ripiene alla birra o nei panettoni farciti con creme alla birra e così via.

## GLI STILI MADE IN ITALY

Prendendo in considerazione solo l'aspetto "sano" del mondo della birra artigianale, possiamo orgogliosamente rivendicare la creazione di alcuni stili "Made in Italy". Non male per un paese senza tradizione birraria, nel quale si è cominciato a delineare un vero e proprio "movimento artigianale" a partire da metà degli anni Novanta, quindi solo quindici anni fa! Tutti

questi stili sono, non certo a caso, legati imprescindibilmente all'utilizzo di prodotti ed ingredienti autoctoni, strettamente legati al territorio, rispettando quel "chilometro zero" che è sulla bocca di tutti, distanza che in alcuni casi si riduce addirittura "a centimetro zero".

**BIRRE CON CEREALI INUSUALI:** l'attribuzione di "Made in Italy" viene giustamente conferita alle birre che includono come ingredienti peculiari cereali inusuali, primo tra tutti il farro, tipico dell'Italia centrale, Garfagnana in testa, ma anche del Lazio e dell'Abruzzo.

Tra gli artigiani della birra di questo filone citiamo Massimiliano Di Prinzio, del Birrifico Maiella di Casoli ai piedi dell'omonimo massiccio montuoso. Orgogliosamente legato al suo incantevole territorio (famoso anche per i rinomati pastifici) e ai prodotti utilizzati per le sue originali creazioni, a partire dall'acqua delle sorgenti Del Verde, usata in tutte le sue birre, per finire con due eccellenti varietà di grano coltivato localmente, il duro Senatore Cappelli e il tenero Solina.

**BIRRE CON FRUTTA LOCALE:** la tipicità italiana viene riconosciuta anche alle birre con frutta locale di grande tradizione, quasi sempre certificate da origine controllata o protetta e molto spesso facenti parte di un presidio Slow Food.

Il piemontese Riccardo Franzosi del Birrifico Montegioco nell'omonimo paese nei colli tortonesi, produce birre straordinarie con la frutta come la *Quarta Runa* e la *Garbagnina* rispettivamente alla pesca di Volpedo e alla ciliegia Bella di Garbagna.

**BIRRE ALLE CASTAGNE:** A queste birre è stato attribuito, già da qualche anno, l'appellativo di stile birrario "Made in Italy" da parte di esperti stranieri, primo tra tutti lo svizzero Laurent Mousson. Si contano più di trenta produttori, sparsi in molte regioni, che hanno sperimentato l'utilizzo di castagne, tutte di tipologie locali, diverse una dall'altra ed inoltre impiegate in svariati modi da essiccate ad affumicate o in caldarroste e così via. Citiamo la Birra del Borgo di Borghose nel Lazio con la sua *Castanha*, Almond di Pescara con *Balù*, Boero del Frassinò, in Piemonte, con *Gaia* e Cajun di Popolano a Firenze con *Lom*.

**BIRRE LEGATE AL MONDO DEL VINO:** l'ultimo grido in fatto di "Made In Italy" birrario, che sta procurando ai microbirrifici italiani una più che meritata attenzione e un ben preciso posto di riguardo nel mondo della birra a livello internazionale. Un legame che sa esprimersi in vari modi, dal ricorso ai lieviti da vino o da champagne all'utilizzo di acini d'uva, di mosto d'uva sia fresco sia cotto, per non parlare dell'inarrestabile tendenza all'utilizzo del legno, anche per maturare ed affinare le birre, fino alla completa fer-

mentazione in botti che spesso hanno contenuto grandi vini di fama mondiale, quasi sempre prodotti nella stessa regione.

Il sardo Nicola Perra del Birrifico Barley di Maracalagonis, eletto birraio dell'anno 2009, è stato il primo a pensare all'utilizzo del mosto per una birra e lo ha fatto con la sapa (mosto cotto per farcire i dolci) di Cannonau per la sua pluripremiata *BB10*, replicando il successo con sapa di Nasco per la sua *BBevò*, tracciando una via percorsa poi, con metodologie e vitigni diversi, da tantissimi suoi colleghi. Il campano Mario Cipriano del Birrifico Karma utilizza per la sua *Centesimale* mosto di uve Pallagrello e confettura di mela annurca. Bruno Carilli dell'emergente Birrifico Toccalmatto di Fidenza, utilizza mosto di uva Fortana per la sua *Jadis*.

Nella feconda provincia di Alessandria, Giordano Ramassa del Birrifico Henquet di Ovada utilizza mosto di uva Freisa per la sua Gemini e Simone Sparaggio di Birra Pasturana che per la sua *Filo Forte Oro* fa passare il mosto attraverso vinacce di moscato passito di Strevi.

Uno dei più bravi ed affermati birrai italiani, il laziale Leonardo Di Vincenzo (noto anche per usare ingredienti inusuali come tè, genziana, timo, puntarelle, foglie di tabacco Kentucky toscano e così via), utilizza mosto di Sangiovese per la sua attraente *Equilibrista*. Molto interessante è l'aristocratica *Cudera* nata da un'idea di Etienne Hunyadi di Bolgheri, la cui famiglia produce vini in Italia e in Ungheria, che ha saggiamente chiesto a Roberto Giannarelli del Birrifico Petrognola di realizzare quattro birre con mosto di uve Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. In tema di mosto abbiamo volutamente lasciato per ultimo l'emergente piemontese Valter Loverier di Loverbeer, birraio dell'anno 2010, mago nell'utilizzo dei tini di rovere che, dopo anni di pionieristiche sperimentazioni e ricerche da homebrewer col mosto d'uva, sta conquistandosi una meritata fama con ingredienti locali come il mosto di uva Freisa per la *D'uvaBeer*, uva Barbera pigiata e diraspata per la *BeerBera* a fermentazione spontanea e le susine damaschine ("Ramasin" in piemontese) per la *BeerBrugna*.

Questa forzatamente rapida ed incompleta carrellata (tenendo conto che al momento della stesura di questo articolo esistono in Italia più di 360 birrifici), in ogni caso dovrebbe far emergere come sia stretto, in Italia, il legame tra la birra artigianale, il territorio in cui operano i birrifici e i prodotti locali di grande qualità che spesso diventano inusuali ed inediti ingredienti di birre innovative, alla conquista di una fama che ormai si sta consolidando anche oltre i confini nazionali. E' probabile che l'immediato futuro ci riserverà birre sempre più originali anche grazie all'utilizzo di ingredienti legati alla terra che rappresentano una potenziale risorsa, a nostro avviso ancora tutta da scoprire.



GAZOSA NOÈ DAL 1883 LA PIÙ ANTICA DEL TICINO  
Scopri la nella nuova veste e gustane il miglior perlage