

Cultura birraria [Interessi dei consumatori](#) [Homebrewing](#) [Degustatori consapevoli](#)

MoBI

Cerca: corretto livello dei prezzi corsi, concorsi ed eventi birrari
 associazioni locali trasparenza delle informazioni

MoBI, avanti tutta!

un bilancio preliminare dei primi mesi di attività di MoBI

Speciale spezie

come utilizzarle nella produzione della birra

I consigli di homebrewer e birrai

Radical dining

conversando di birra artigianale con Randy Mosher

Microbirrificio o brepub?

In Heaven There is No Beer

birra e musica, ispirazione reciproca

La birra ed i suoi ingredienti

I cereali

Dio salvi i (buoni) publican!

WWW.BIRRAMIA.IT

BirraMia

TUTTO QUELLO
CHE TI SERVE
PER FARE
LA BIRRA
A CASA TUA

ESCLUSIVISTA
LIEVITI
WHITE LABS
DANSTAR
MULINI
BARLEY CRUSHER

Via Cioche 943H - 55047 Querceta (LU) - Tel. 0584 752540

MOVIMENTOBIRRA

Informazioni di Cultura Birraria

A cura dell'associazione MoBI - Movimento Birrario Italiano

www.movimentobirra.it

Sede operativa: Via Cairoli 2/4 - 16124 Genova

Capo Redazione:

Corpo Redazionale:

Massimo Faraggi

Lorenzo Dabove

Daniele Fajner

Giorgio Marconi

Giacomo Orsucci

Joris Pattyn

Marco Piraccini

Stefano Ricci

Luca Sartorelli

Davide Tessaro

Nicola Grande

Grafica:

Hanno collaborato:

Giovanni Campari

Alessio Facchini

Daniele Meinero

Progetto Grafico e Stampa:

Grafiche Fassicom

Via Imperiale, 41

16143 Genova

Tel. 010 506093

Stampato a Genova nel giugno 2010

Per suggerimenti e informazioni (sia editoriali che relative a spazi promozionali)

news@movimentobirra.it

La presente pubblicazione non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene pubblicata senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 del 07.03.2001

SOMMARIO

- p. 3** MoBI, avanti tutta! Un bilancio preliminare di questi primi mesi di attività dell'associazione
- p. 4** Radical Dining: conversando di birra artigianale con Randy Mosher
- p. 6** MICROBIRRIFICIO, BREWPUB, OPPURE...?
- p. 9** Profili Antichi - Delle spezie e del loro utilizzo nella produzione della birra.
- p. 10** Intervista "speziata"
- p. 11** I METODI DI UTILIZZO
- p. 12** The Library - Recensioni di libri birrari
- p. 13** In Heaven There is No Beer - Birra e musica, ispirazione reciproca
- p. 15** La birra ed i suoi ingredienti: i cereali
- p. 18** DIO SALVI I (BUONI) PUBLICAN!
- p. 21** SHERWOOD MUSIC PUB
- p. 24** Il mio Pianeta Birra
- p. 26** Club Affiliato a MoBI: COMPAGNIA DEL LUPPOLO
- p. 27** Club Affiliato a MoBI: IL CIRCOLO DEL LUPPOLO
- p. 28** Club Affiliato a MoBI: LA COMPAGNIA DELLA BIRRA
- p. 29** Club Affiliato a MoBI: BEER EMOTION
- p. 29** Club Affiliato a MoBI: FERMENTO SARDO
- p. 30** Club Affiliato a MoBI: CERERE
- p. 30** Club Affiliato a MoBI: BIRRA IN CIRCOLO

MoBI, avanti tutta!

Un bilancio preliminare di questi primi mesi di attività dell'associazione

A cura di Marco Piraccini "Darkav" – vicepresidente MoBI

Ed eccoci qua...già al secondo numero! Che possiamo dire di nuovo rispetto a qualche mese fa? Innanzitutto possiamo affermare che la presenza di MoBI a Pianeta Birra è stata un successo.

Grazie soprattutto ai volontari che hanno messo a disposizione il proprio tempo, siamo riusciti ad organizzare tutto quello che ci eravamo prefissati. In particolare l'evento sulla didattica della degustazione ha incontrato un grandissimo successo di pubblico (insperato, dato l'orario). La presentazione del disciplinare sulle etichette (l'iniziativa "birra chiara" descritta anche nel primo numero della nostra rivista) ha incuriosito moltissimo gli addetti ai lavori.

Il che era prevedibile, dato che sono i birrifici che devono valutare l'impatto di questa iniziativa. Le considerazioni su cui maggiormente i produttori si sono soffermati sono legate all'impostazione grafica (le mie etichette diventeranno illeggibili?) e alle conseguenze che una maggiore comunicazione verso i consumatori può portare (le informazioni aggiunte vengono riconosciute come un maggiore valore dai consumatori oppure possono danneggiare l'immagine del prodotto?).

La cosa fondamentale è che questo incontro ha innescato una serie di attività intorno a questa iniziativa su cui avremo novità importanti più avanti. Inoltre durante tutta la durata della manifestazione centinaia di persone si sono fermate allo stand MoBI a chiacchierare con i volontari e a chiedere informazioni sulle nostre attività. Passata Pianeta Birra, nei mesi di marzo-aprile si sono svolti con successo i corsi di degustazione di Cesena e di Genova, mentre continuano imperterriti sia i corsi HB che i concorsi. Insomma, siamo in piena attività! Non male per una associazione che ha poco più di un anno di vita.

Ma cos'è oggi MoBI? Secondo me occorre fare un po' di chiarezza su alcuni aspetti. Innanzitutto non è un "forum", come spesso sento dire in giro. Chiarisco:



MoBI è nato dal web perché è stato riconosciuto che quello era il modo più veloce per riuscire a impostare forme di democrazia diretta. E poiché MoBI vuole essere completamente democratica e trasparente, era necessario che le persone interessate a MoBI potessero esprimere le proprie opinioni e i propri voti in un tempo breve.

Quindi, per abilitare meccanismi di votazione (testati l'anno scorso nell'elezione dei membri del consiglio direttivo) MoBI ha utilizzato come metodologia provvisoria di iscrizione quella del forum presente sul sito, aperta a tutti e gratuita.

Alla fine del 2009 si è convenuto che la fase "embrionale" dell'associazione fosse terminata, e quindi è stato aperto il tesseramento per il 2010. Alla data in cui scrivo, i soci MoBI paganti sono più di 450, oltre le più rosee aspettative! Certo, non sono tutte rose e fiori: controllando sul sito la dislocazione geografica dei soci, è evidente una chiara disomogeneità nella distribuzione degli iscritti. Per questo MoBI, che ha una vocazione nazionale, si sta impegnando in tutti i modi per raggiungere le zone d'Italia in cui non è presente.

Approfitto di questo spazio per dire che MoBI è disponibile a tenere corsi e organizzare eventi in ogni zona d'Italia. Chi fosse interessato, ci contatti tramite il sito www.movimentobirra.it. Cambiando argomento,



come molti avranno notato, oggi il mondo della birra è in pieno fermento (passatemi il gioco...). I microbirrifici continuano ad aumentare, e ormai presiedere a tutti gli eventi birrari più interessanti che accadono in Italia - cosa possibile fino a qualche anno fa - oggi è diventato un lavoro a tempo pieno. In un mercato così spumeggiante, è chiaro che le personalità birrarie più in evidenza sono spesso chiamate ad avere una presenza sempre più professionale nel mondo della birra. E' quello che è accaduto a due consiglieri MoBl, cioè Luigi D'Amelio (aka Schigi) e Marco Pion (aka Tyrser). Schigi è diventato un birraio (non diciamo di che birrificio, non facciamo pubblicità :) per cui dovremmo a breve cominciare ad assaggiare le sue produzioni... sperando che siano all'altezza delle aspettative (giustamente alte) che lui stesso aveva sulle birre quando era "solo" un degustatore. Tyrser è diventato socio di un famoso birrificio, riuscendo quindi a dare alla sua passione anche un interesse economico. Entrambi hanno deciso, essendo persone serie, di lasciare il consiglio direttivo in quanto sarebbero stati in conflitto di interessi nei confronti di MoBl. Questa decisione è stata spontanea, non imposta né richiesta da nessuno, di conseguenza il consiglio l'ha rispettata e accolta. Ovviamente entrambi sono ancora soci MoBl a titolo personale (come anche molti altri birrai e publican) e continueranno a darci supporto nelle nostre attività. In ogni

caso MoBl ringrazia entrambi per il lavoro fatto e auguriamo il massimo successo per le rispettive attività. Preso atto quindi delle duplici dimissioni, il consiglio, coerentemente con lo statuto, ha provveduto alla sostituzione (temporanea, fino alla convalida da parte dell'assemblea annuale) con persone di fiducia, cioè Mauro Ricci e Daniele Merli. Mauro Ricci è il presidente dell'associazione culturale Cerere di Palermo, che da anni organizza eventi e viaggi birrai. Daniele Merli (aka Spaghetto) è una delle persone che sono con MoBl sin dall'inizio. Responsabile tecnico del sito e del forum, è anche sommelier AIS ed è da anni profondo conoscitore del mondo della birra. Quindi un benvenuto ai nuovi membri del consiglio direttivo e un "in bocca al lupo", sia ai partenti che ai nuovi!

Buone birre a tutti!



Radical Dining: conversando di birra artigianale con Randy Mosher

A cura di Davide Tessaro

Metti una sera di febbraio a Milano, una di quelle sere nelle quali il grigio dell'inverno meneghino si trasforma incupendosi nel nero notturno quasi di nascosto, e tutto è bagnato da una pioggerellina che scende di controvoglia ed affretta i passanti stretti nei propri giacconi. In quelle sere la vetrina del Birrifico Lambrate ti sembra il porto di un'isola invitante, e ti richiama coi suoi bagliori caldi ed accoglienti proiettati sull'asfalto

di via Adelchi. E questa sera un ospite particolare godrà del cordiale abbraccio del birrificio insieme alle decine di avventori abituali. Sulla via che lo porterà alla fiera Pianetabirra a Rimini, ha deciso di fare tappa a Milano il signor Randy Mosher di Chicago. Per presentarlo, basterebbero le parole del compianto Michael Jackson (quello nato già bianco): "Il mondo ha un disperato bisogno di più Moshers. Se solo avessimo più Moshers, la tigre della Tasmania ritornerebbe dall'estinzione [...]. O io potrei assaggiare una Harwood's Porter in un pub di Londra, o una India Pale Ale a bordo di un vascello sulla rotta di Calcutta". Un curriculum impressionante: homebrewer da quasi trent'anni, leader dell'American Homebrewers Association, della Association of Brewers, della Chicago Beer Society. Autore di libri apprezzatissimi come "Tasting Beer", "The Brewer's Companion" o "Radical Brewing" (vedi a pag.12), docente al Siebel Institute e pure valente grafico.

Avendo lui espresso il desiderio di incontrare qualche appassionato della zona, non mi faccio sfuggire l'occasione e lo attendo al varco, appoggiato al bancone del locale.

Nell'attesa scambio due parole con Andrea, un appas-



sionato parmense trapiantato a Milano che forma con me il non nutritissimo comitato d'accoglienza. Dopo qualche minuto, si apre la porta di ingresso e uno sgocciolante Randy fa il suo ingresso nel birrificio. Ci presentiamo ed allertiamo lo staff del Lambrate: fa gli onori di casa Stefano, che si sta sempre più occupando della parte di produzione del Lambrate, e che ci inizia a scortare nel budello di piccoli locali di cortile dove alloggia l'impianto del birrificio. Randy fa molte domande e si mostra decisamente interessato. Interesse che diventa goduria (collettiva!) quando Stefano ci stappa e ci versa una bottiglia di Imperial Ghisa, nella versione passata in legno. Visto chi si inizia a parlare di stili, approfitto per proporre una piccola intervista a Randy, che si mostra molto disponibile.

Non posso allora che partire dalla attuale, confusionaria, concezione di "birra artigianale" che si ha in Italia.

D: Randy, in Italia i colossi industriali si stanno accorgendo dell'appeal che l'aggettivo "artigianale" ha per la gente, e hanno iniziato a lanciare sul mercato prodotti che, pur provenienti da processi industriali, rimandano in etichetta alla birra artigianale. C'è allora un grosso dibattito tra i birrai e gli appassionati per creare una definizione che possa fare chiarezza per i consumatori. Dal tuo punto di vista, che cos'è la birra artigianale?

R Purtroppo è molto difficile dare una risposta. Più metti delle regole, sempre meno senso queste acquistano. Ciò che trovo realmente fondamentale, chiunque produca la birra, è che egli sia realmente guidato dalla passione. Quando prima di tutto si fa una ricerca di mercato, poi si decide cosa voglia il consumatore, e quindi si impone al birraio che birra fare... beh... lì si fa birra industriale..

D: Dunque la differenza sta dentro il bicchiere?

R: Deve stare dentro il bicchiere! Domandiamoci: il birraio sta agendo a partire dalla propria passione o piuttosto solo per far soldi? E non è solo questione di dimensioni: Samuel Adams produce 2 milioni di barili all'anno, Sierra Nevada o New Belgium hanno volumi enormi, eppure fanno prodotti magnifici, poiché i loro proprietari tengono profondamente alla birra e sono guidati dalla volontà di fare prodotti unici e meravigliosi di cui possano essere fieri.

Intanto torniamo dentro il locale. Stefano ci fa portare un "tasting tray", un vassoio che accoglie in diversi bicchieri tutta la gamma delle birre del Lambrate disponibili in quel momento alla spina.

Approfittando della "pausa logistica", continuo la chiacchierata con Randy.

D: Randy, la nostra associazione si è data la missione di promuovere una vera cultura della birra in Italia. Quali sono a tuo parere i fattori decisivi?

R: Se non c'è una grande birra, se la birra è qualcosa che arriva solo dalle fabbriche, non ci può essere una cultura birraria. Il mondo della birra artigianale è poi particolarmente adatto a formare vivaci ed accoglienti comunità, e di solito i birrai sono persone che tendono ad incoraggiare questo comportamento. Bisogna ricordarsi che la birra è qualcosa di speciale: si entra in un pub come un perfetto sconosciuto e se ne esce come un parente.

D: E allora, cosa dovrebbe fare un'associazione come la nostra?

R: Un'associazione deve raccogliere insieme gli appassionati di birra ed i birrai, in modo di promuovere e migliorare la cultura della birra attraverso l'organizzazione di eventi capaci di attirare la gente. Per esempio, a Chicago abbiamo

i "Brewpub Shootouts", nei quali ciascun birraio presenta una propria birra accompagnata da una vivanda; in questo caso, la gente non solo giudica la birra, ma anche il miglior piatto e il più riuscito accoppiamento birra-cibo.

Si torna a parlare delle birre del Lambrate, e si parla con Stefano dell'evoluzione delle loro ricette. Personalmente, rimango colpito dalla nuova finezza della Sant'Ambroeus, birra che avevo sempre lasciato in secondo piano rispetto ad altre del Lambrate. Viene spontaneo, parlando di come produrre una birra a proprio gusto, andare a parlare di homebrewing.

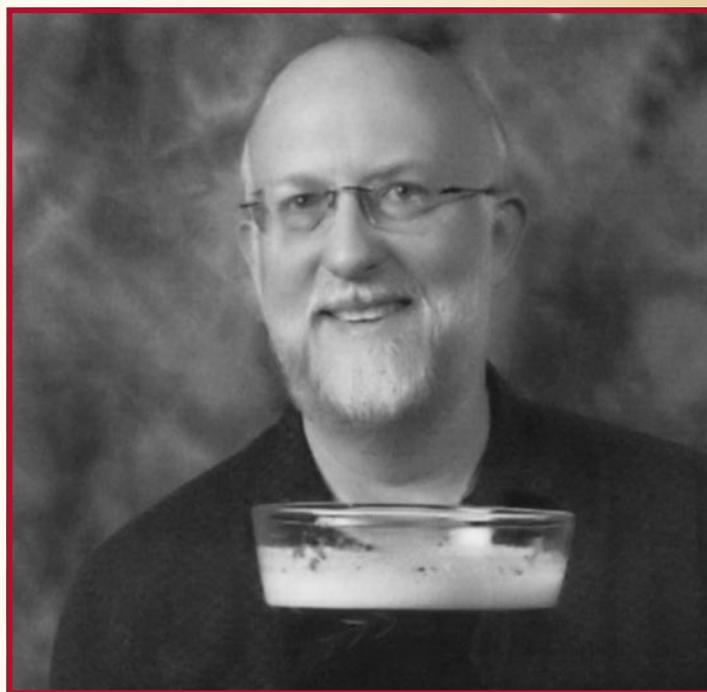
D: L'homebrewing è un hobby che oscilla spesso tra un'attività creativa al di fuori degli schemi e una approfondita abilità tecnica sul processo. Ci sono, insomma, birrai artisti e birrai ingegneri. Tu cosa ne pensi?

R: Penso che si dovrebbero usare entrambi i lati del cervello, l'importante è avere un'idea alla base di tutto: cosa si vuole creare? Ovviamente, per capire e portare a termine tutte le fasi del processo, bisogna avere qualche nozione a riguardo. La birra è una forma d'arte, ma si ha bisogno anche della scienza.

D: Tu hai scritto un libro molto apprezzato intitolato "Radical Brewing", espressione che porta anche il significato di "Fai birra a partire dalle sue radici". Qual è l'idea che sta dietro al tuo libro?

R: Le radici sono la nostra storia. Prendiamo il libro di Ray Daniels ("Designing Great Beers" n.d.r.): esso è, in qualche modo, piuttosto tecnico; ecco, io volevo fare qualcosa di diverso. Se si guarda alla storia, la gente birrificava con qualunque cosa le passasse per le mani, e io volevo seguire questo approccio per mostrare ai birrai che le possibilità per far birra sono illimitate.

Sfortunatamente, da parte mia è giunta l'ora di mettere fine alla nostra chiacchierata per andare a prendere il treno. Saluto la compagnia, grato ad Andrea per il supporto nella conversazione e a Stefano e allo staff del Lambrate per la generosa accoglienza, ed infine ringrazio Randy di cuore. Mi sorprende la risposta: "Grazie a te per l'intervista, ti devo una birra!". Mi piace, come ragionano questi americani!



MICROBIRRIFICIO, BREW PUB, OPPURE...?

A cura di Joris Pattyn - Dicembre 2009
(traduzione di Davide Santarsiere)

Sul numero di novembre di "Beer" – una rivista pubblicata dal CAMRA, l'organizzazione dei consumatori di birra britannici – è apparso un articolo piuttosto interessante sull'ex catena di brewpub "Firkin" nel Regno Unito. Ad un certo punto dell'introduzione, l'autore fa una dichiarazione che lascia perplessi. Seguendo il suo ragionamento, il boom dei brewpub nel Regno Unito, che cominciò alla fine degli anni settanta, inizio ottanta, sarebbe stato ispirato da una simile situazione negli USA. Ora, non voglio negare che la rivoluzione della birra artigianale negli USA abbia avuto una notevole influenza all'estero, compresa la vecchia Europa, ma l'idea che i brewpub sarebbero americani, o che la maggior parte dei 1500 birrifici "All-American" possa essere definita brewpub, sono due interpretazioni che lasciano molto su cui discutere. E' vero, potrebbe essere solo una questione di definizioni, che sono tutt'altro che nette, tuttavia...

In effetti sono stato tentato di puntualizzare al mio collega scrittore che ha dimenticato la storia della birra del proprio paese. Quando Bruce Firkin aprì il suo primo brewpub il termine era già in uso da anni, e il Regno Unito poteva vantare quattro storici brewpub, i celebri "Blue Anchor" a Helston, il "Ma Pardoes" a Netherton, l'"All Nations" a Madeley e il "Three Tuns" a Bishops' Castle. Essi hanno prodotto birra per il consumo all'interno del locale letteralmente per secoli, in alcuni casi.

E il Blue Anchor non è neanche il più vecchio in assoluto – il brewpub che esiste da più tempo nello stesso luogo, stando alle definizioni, è il celebre pub U Fleku nel "New Quarter" di Praga. In Germania, Düsseldorf, Colonia o Bamberg, per non parlare dei piccoli birrifici rurali in Baviera e altrove, operano per un consumo locale da ancora più tempo. Un microbirrificio opera in modo diverso: ha una produzione limitata ma cerca di vendere per un consumo privato attraverso off-licence, "free houses", negozi, ecc. Nel nostro esempio della Germania, specialmente bottiglie con tappo a vite, di differenti formati, hanno offerto un modo per portarsi a casa la birra preferita. Da quando ho cominciato a visitare i birrifici fuori



Il Blue Anchor a Helston, in Cornovaglia

dal Belgio, pub come il Zum Uerige a Düsseldorf o il Früh a Colonia avevano già messo su un buon commercio, ampliandosi per offrire le proprie birre in altri pub e bar in città. Fino alla "Rivoluzione di velluto", era consuetudine in Repubblica Ceca andare al birrifico locale (raramente un vero brewpub) con un recipiente aperto, di solito da due litri, e bere la birra con i pasti, la sera, ecc., a casa.

Il Regno Unito è un po' diverso, il modo di imbottigliare le "ales", lasciandole rifermentare in bottiglia, era qualcosa di virtualmente inaudito, una situazione che cominciò a cambiare lentamente solo al cambio di secolo. I barili, eventualmente i fusti, erano tutto quanto un nuovo birrifico poteva offrire, mentre oggi, è facile trovare microbirrifici che operano nei mercati locali con un banco, e con bottiglie da portare. Questo è il "problema": quando un birrifico è un brewpub in senso letterale, quando è un microbirrificio che vanta anche un pub per il consumo? E' su questo, forse, che gli USA hanno avuto maggiore influenza, i produttori americani hanno cominciato mettendo in piedi il birrifico ma allo stesso tempo anche il pub (possibilmente anche una pizzeria...) ben consci che altrimenti le probabilità di riuscita sarebbero state scarse, per dirla tutta. Nessuno chiamerebbe la Stone Brewery un brewpub, al giorno d'oggi – ma visitando il posto a Escondido, in California, si dimostra essere



un integrato birrificio-bar-ristorante con beergarten. Considerando una scala per così dire più modesta, ne troveremmo a centinaia di posti del genere negli USA, e questo concetto è stato copiato in molti altri paesi, per esempio in Scandinavia e Olanda. A seconda delle leggi locali, anche un pub potrebbe piuttosto essere chiamato ufficialmente "locale di degustazione", ed avere orari di apertura più limitati.

La più evidente differenza tra brewpub e microbirrificio la si può trovare in alcune province canadesi, ad esempio il Québec, dove le licenze che il birraio ottiene è diversa, così come incompatibile, in base a quello che è il suo scopo. "Dieu du Ciel!", senza dubbio uno dei migliori brewpub al mondo, ha dovuto costruire un secondo birrificio, in una differente e distante location, per poter cedere al canto delle sirene degli importatori americani, che insistevano a voler offrire negli USA i prodotti dell'idiosincratismo DDC!. La birra non poteva in nessun modo essere imbottigliata all'interno del pub... Ma poi, questa distinzione è davvero così rilevante? Con il secondo birrificio DDC!, in effetti, non si ha più bisogno di prendere un aereo per Montréal per poter gustare una "Péché Mortel" o una "Aphrodisiaque".

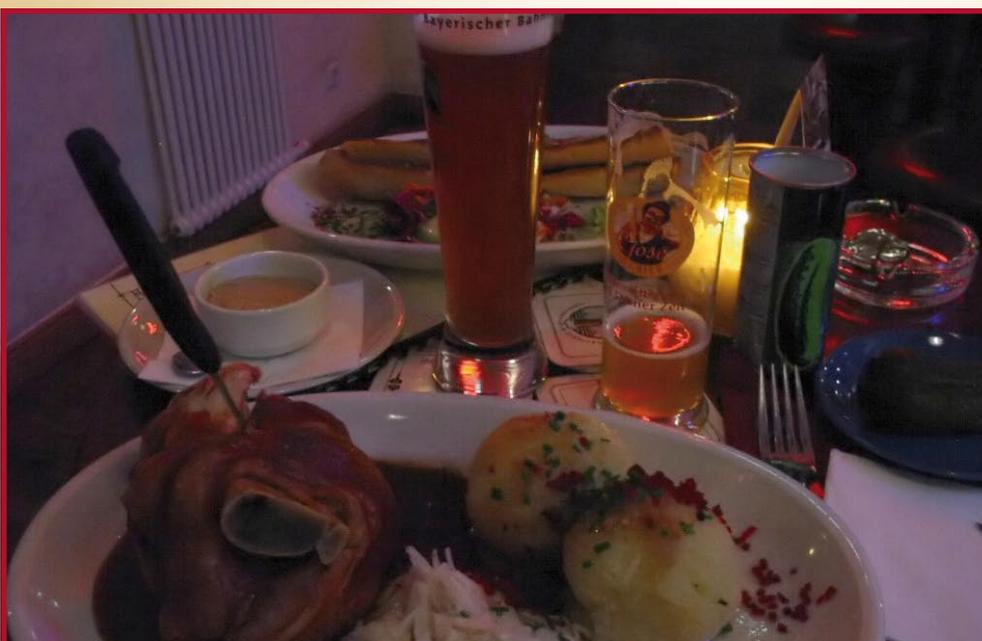
Eccellente, senza dubbio, ma secondo me per il



Brauerei an der Thomaskirche, Lipsia, situata di fronte alla chiesa dove è sepolto J.S.Bach.

beer-taster avventuroso, esiste una certa attrattiva nel poter testimoniare che è stato nella piccola cittadina "Lontanodattutto" per assaggiare l'esclusiva birra che il pub "Fermonellastoria" serve lì ed esclusivamente lì, no? Che gran peccato se viene fuori che è stato lì nel loro giorno di chiusura... OK, d'accordo, questo è andare alla ricerca delle eccezioni. Per il consumatore di birra medio, la differenza tra brewpub e microbirrificio – con o senza locale di degustazione – è irrilevante.

E ora, per tornare all'articolo di "Beer", la catena di Bruce Firkin non esiste più, ma oggi il Regno Unito vanta una stupefacente varietà di brewpub, microbirrifici, ecc., nei posti più sconosciuti, che vanno dalla vecchia centrale elettrica sulle rive a sud del Tamigi, alla banchina per i traghetti per le Ebridi Esterne a Skye. E non per ispirazione americana. È dovuta a una ricerca degli usi del passato, con l'aiuto di nuove tecniche produttive, e all'atteggiamento "locale è meglio" nelle vendite. Se l'autore scrive che negli USA non ci si trova mai troppo lontani da un brewpub, la stessa cosa sembra valere per il Regno Unito. Perlopiù, la maggior parte di questi brewpub americani si dimostrano anche entusiasti imbottiglieri, inviando le proprie merci ovunque possono.



L'offerta di cibo è un aspetto importante per molti brewpub. Qui uno... spuntino alla Bayerischer Bahnhof

Il Belgio, dall'altra parte... il Belgio è tradizionalmente un paese di birrifici familiari, paragonabile al Regno Unito, alla Germania e fino a un certo punto, alla Repubblica Ceca. Microbirrifici sembrano spuntar fuori, ovunque i birrifici familiari spariscono per varie ragioni. Ma per qualche motivo il brewpub puro non si è mai davvero affermato qui.

Forse il consumatore belga non può vivere con una scelta limitata? Domus, a Lovanio, fu il primo,



La Bayerischer Bahnhof, birreria-brewpub di Lipsia ricavata da una vecchia stazione ferroviaria. Produce la nota e rara Gose.

passarono anni prima di vederne emergere altri, e la maggior parte risultarono essere copie carbone di un sistema, messo a punto dagli ex birrai di Sterkens. Sfortunatamente, allo stesso modo risultarono le birre – copie carbone di un piuttosto monotono standard. Alcuni tra i pionieri hanno già chiuso (viene in mente

il birrificio Old Bailey); mentre il Domus sta avendo una produzione incostante, appaltando molte delle proprie birre; e altri progetti (come il Barometer ad Antwerpen) non hanno mai spiccato il volo.

I microbirrifici, d'altro canto, stanno fiorendo meglio in Belgio, in Vallonia in particolare, ma le Fiandre sembrano raggiungerla, negli ultimi due anni. E incredibilmente, il microbirrificio con annessa sala di degustazione è risultato un concetto più fruttuoso, sembrerebbe.

Non sorprende che birrifici orientati all'esportazione come Alvinne, Smisije e ora anche Struise occupano locations con una stanza in più per servire i visitatori; i noti tipici locali di degustazione della Vallonia in stile olandese, annessi al birrificio. Devo ammettere che mi piacciono. Ci sono anche esempi più vecchi: gli autentici antichi pub, all'interno dei birrifici come Liefmans (Oudenaarde), o Kerkom, sono dei veri gioiellini.

Per i visitatori dall'estero essi offrono ulteriore attrattiva nell'andare alla ricerca del birrificio. Ho solo una domanda. Come mai, molto spesso, li si trova chiusi, senza un'anima in giro, mentre un posto simile in Germania, Regno Unito o USA sarebbe strapieno ogni sera (e giorno, anche). Permessi? Licenze? Ne dubito – provate la legislazione tedesca in quanto a severità!

No, ho paura che un sacco di microbirrifici guardi al locale, e anche al birrificio, come un'attività secondaria al lavoro principale – idraulico o segretario. Credo che i microbirrifici belgi abbiano bisogno di una spinta professionale. O di un professionista calcio in ■



E Kuaska?

Il nostro Guru nonché Responsabile Culturale dell'associazione è stato più che mai impegnato in campo nazionale e internazionale - ad esempio negli Stati Uniti, dove è stato giudice della prestigiosa World Beer Cup e successivamente ha guidato un interessante Tour birrario insieme all'associazione Cerere. Lorenzo ci promette di tornare su queste pagine alla grande fin dal prossimo numero. A presto! ■

Profili antichi

Delle spezie e del loro utilizzo nella produzione della birra.

A cura di **Daniele "Dano" Meinero**,
Birrificio Troll di Vernante (CN)

C'era una volta il Gruyt...poi ovviamente arrivò il luppolo, e per fortuna, ma questa è un'altra storia.

L'utilizzo delle erbe e delle spezie per l'aromatizzazione della birra è, come tutti gli appassionati sanno, piuttosto antico, e in quanto tale rappresenta un passo fondamentale verso la birra moderna; demonizzarle è a mio avviso inutile, dimenticare che, pur avendo costituito per lunghissimo periodo L'Aroma delle birre, rappresentino oggi il passato, è visione antica.

Come spesso nella vita accade, la via di mezzo anche in questo caso è la più saggia da imboccare.

Quindi inserire erbe e spezie in un contesto di birra moderna, senza prevaricare in modo eccessivo le caratteristiche fondamentali di malto, luppolo e lievito; seguo questo concetto per le speziature di Shangrila e Dorina, nelle quali l'aggiunta aromatica vuole soltanto donare caratteristiche di innovazione e riconoscibilità.

Altro approccio è quello di fare omaggio a stili o ricette antiche: ne sono esempi la Panada, ispirata alle Blanche, la Daù, ispirata alle Saison, e la Febbre alta, che invece deriva da una ricetta del 1600.

L'idea della Febbre alta arriva dal ritrovamento di un'antica ricetta, che in origine prevedeva utilizzo di grano e malto di frumento per un plato che ho stimato comprendibile tra 22 e 26, e utilizzo di 30 tra erbe e spezie; molte di queste oggi non sono più utilizzate oppure si è persa la memoria del loro antico nome, per cui la Febbre alta viene aromatizzata con una dozzina di elementi, oltre ovviamente al luppolo, su un mosto base derivante da malto d'orzo e malto di frumento (in percentuale piuttosto bassa).



Daniele "Dano" Meinero all'opera nel birrificio Troll

Normalmente la scelta delle spezie è dettata dallo stile di riferimento oppure da esperienze di vita personali (per esempio la speziatura della Shangrila è nata dopo un viaggio in India dal quale mi sono portato a casa un sacco di spezie e un sacco di passione per il loro utilizzo); nel caso Febbre alta invece la scelta è stata in qualche modo obbligata, visto che mi sono trovato in mano una lista della spesa e scaffali pieni solo a metà.

Le erbe che sono riuscito a reperire le ho suddivise pertanto in due gruppi, secondo le loro caratteristiche principali, ritrovandomi con un gruppo "da amaro" (fra cui spiccano in modo particolare le foglie di carciofo) ed un gruppo "da aroma" (principalmente erbe con note balsamiche, tra cui aghi di pino, menta e timo serpillone), che utilizzo in due momenti diversi della bollitura.

Nel pensare all'aromatizzazione della Febbre alta non mi preoccupa in modo particolare di contenere l'effetto spezie, perché il riferimento all'antichità mi autorizza in qualche modo ad esagerare; normalmente invece la necessità di non sfiorare è pressante, perché a mio avviso uno dei principi da tenere a mente costantemente quando si utilizzano elementi aromatici differenti dal luppolo è che in ogni caso il nostro prodotto finale deve essere una birra armonica, e in quanto tale caratterizzata dalle materie prime essenziali...il resto se vogliamo è un esercizio di stile, uno strumento per personalizzare la nostra birra e renderla inconfondibile tra mille. ■

Intervista "speziata"

**Alessio Facchini, "birrificio" BAF
(Andrea, Alessio, Alfredo)**

Cosa ne pensi dell'uso di spezie/erbe nella birra, parlando in generale?

Il nostro "birrificio" ha sempre ammirato gli stili birrari di tipo belga, per noi la ricerca sulla speziatura è un passaggio obbligato del percorso evolutivo delle nostre birre. Forse è una delle fasi più critiche in quanto si gioca su unità di misura molto piccole che finiscono per influenzare tantissimo il prodotto finale. Proprio questa difficoltà è la sfida che ci ha spinto a sviluppare la nostra "Sumera".

Iniziato l'uso delle spezie abbiamo scoperto che si era aperto per noi un nuovo mondo: l'avvicinarsi alle culture di tutto il mondo ha aperto nuovi orizzonti ai nuovi sapori... e non sto parlando solo dell'est o dell'Africa, ricordo di avere bevuto una birra che usava erbe amare in infusione durante il raffreddamento, proveniva dalla penisola scandinava e aveva un nome così improponibile che ho finito per dimenticarlo, però ricordo perfettamente il sapore, si avvicinava ai nostri amari digestivi, aveva un erbaceo unico e una speziatura davvero invidiabile.

Prima o poi proveremo a farne una anche noi.

Come è nata e si è sviluppata l'idea della tua Sumera?

In realtà in modo semplice, uno di noi ha pensato: perché no? Luppoli americani e speziatura ricercata in una birra nello stesso tempo "estrema ma bevibile (per il genere)" era una sfida troppo interessante... il rischio era di avere sapori troppo sbilanciati.

Per arrivare all'attuale ricetta di Sumera abbiamo avuto bisogno di 6/7 cotte diverse, andando a lavorare prima sulla speziatura (zenzero e cumrat a dosi sbagliate sono davvero difficili da bere) e poi sul lievito e temperatura di fermentazione.

Abbiamo scoperto che Sumera dà il meglio di sé se fermentata a una temperatura un po' più alta rispetto al range tradizionale del YEAST STRAIN 1028 London Ale™ infatti al contrario dei consigliati 15-22 C° siamo andati a lavorare vicino ai 26 C°: risultato ottimo, birra leggermente più dolce e con profumi più decisi..



Alessio Facchini riceve da Luigi D'Amelio "Schigi" il premio per il primo posto al Concorso di Homebrewing di Nembro (BG), dicembre 2009.

Esperimento provato pensando alla Saison Dupont e al risultato della fermentazione a temperature alte.

Come avviene la tua scelta dei tipi di spezie/erbe (in generale, e per quella birra in particolare)?

Parlando in generale, le spezie nella birra sono un numero limitato e si collocano in maniera abbastanza specifica all'interno degli stili... noi eravamo alla ricerca di qualcosa che potesse essere un po' fuori dagli schemi ma non andasse a sbilanciare troppo il prodotto finito.

Solitamente la nostra scelta avviene cercando di bilanciare la parte dei profumi e la parte del gusto, ovviamente il fattore C*** è spesso influente in fase di ricerca. Usare spezie nuove e strane è sempre un grosso rischio.

In questi giorni stiamo lavorando sui pepi, abbiamo un paio di esperimenti in corso utilizzando il cubebe e il longum, e le sorprese di certo non finiscono qui, conoscendo la nostra passione per le spezie ci sono sempre amici che ci segnalano le spezie più rare e introvabili. La nostra personalissima tabella di marcia prevede la realizzazione di una Ale con il Kopi Luwak, un tipo di caffè che viene ottenuto in modo particolare. A Sumatra esiste un animale chiamato Civetta delle Palme che è ghiottissimo delle bacche del caffè, questo animale non è in grado di digerire completamente le bacche, queste ultime vengono recuperate dalle feci e poi tostate (previa lavatura). L'attacco enzimatico che subisce la bacca la trasforma rendendo la cuticola (buccia) molto meno amara, il prodotto finito risulta estremamente morbido e dal sapore particolarissimo! Troppo particolare per non essere provato.

Quale tecnica usi per l'aggiunta di erbe e spezie (in generale, e per la Sumera in particolare)

Solitamente in bollitura o in dry hopping, abbiamo pensato anche a qualcosa tipo "first wort hopping" dove invece che il luppolo andremo ad applicare una spezia amara... ma è ancora tutto nel calderone... anzi nel "mash tun" :-D

Come intervieni sugli altri elementi (malti, luppoli, fermentazione) per bilanciare in modo ottimale una birra speziata/aromatizzata?

Dipende dal tipo di birra, nel caso specifico di "Sumera" siamo andati a lavorare su malti caramellati e su temperature di fermentazione alte per favorire i toni caldi e fruttati. La prossima evoluzione sarà il ricercare di un corpo un po' più sostenuto... una Sumera meditativa...

Che altri consigli puoi dare agli homebrewer che vogliono cimentarsi con birre di questo genere?

Non abbiate paura di sperimentare, ma cambiate sempre un solo elemento per volta, sperimentare non vuole dire buttare ingredienti che si trovano in casa all'interno della propria cotta... sperimentazione è un sinonimo di "ricercare" ovvero cambiare pochissimo tutte le volte per arrivare il più possibile vicino alla propria idea iniziale.

Se mi posso permettere un commento invece sulla birrificazione in generale avrei un consiglio per tutti quelli che si affacciano al mondo degli HB, fare birra è poesia, non distraetevi troppo fra sanitizzanti, temperature e tempi presi con precisione da fare invidia alla formula uno... divertitevi e gustate quello che preparate, magari non sarà perfetta, ma sarà sempre la vostra birra. ■

I METODI DI UTILIZZO

a cura di Massimo Faraggi

E sistono diversi modi per utilizzare le spezie nella produzione casalinga di birra.

Ecco quattro varianti principali:

- 1) aggiunta durante la bollitura, in genere verso la fine, più o meno come se si utilizzasse un luppolo da aroma. Come suggerito da Dano nella prima parte di questo servizio, il momento dell'aggiunta può variare a seconda del tipo di spezia o erba: spezie dall'aroma più volatile vanno aggiunte verso la fine, mentre alcune erbe possono necessitare di un tempo maggiore per rilasciare le proprie sostanze aromatiche e amaricanti.
- 2) aggiunta a freddo durante la fermentazione, preferibilmente nel secondario, a somiglianza del procedimento di dry-hopping, usando un sacchetto di garza da rimuovere prima di imbottigliare.
- 3) al momento di imbottigliare, preparazione di un infuso in poca acqua calda/bollente per alcuni minuti, da aggiungere alla birra ("té di spezie")
- 4) macerazione in superalcolico o in alcool puro per diversi giorni (ad esempio per la durata della fermentazione) e aggiunta al momento di imbottigliare. In entrambi questi casi vanno naturalmente eliminate le spezie e aggiunto solo l'infuso.

Come si può notare, una differenza fra i vari metodi è quella fra infusione a caldo (metodo 1 e 3) o a freddo per azione dell'alcool (2 e 4), con relative diversità riguardo sia all'estrazione di aromi che alla volatilizzazione degli stessi.

Un'altra caratteristica è la possibilità di dosare la quantità di speziatura, cosa possibile con i procedimenti 3) e 4): infatti è possibile aggiungere a poco a poco alla birra nel tino di imbottigliamento il "té" o l'infuso alcolico di spezie/erbe, assaggiando il risultato e valutando (seppure non senza difficoltà) l'entità dell'aromatizzazione. Da notare anche che tutte le procedure tranne la prima permettono abbastanza facilmente di speziare solo una parte della birra prodotta nel caso si volesse condurre esperimenti senza "rischiare" un'intera cotta! Personalmente ho provato tutti e quattro i metodi, ma non sarei in grado di compararne l'efficacia avendo effettuato un numero limitato di esperimenti e non avendo svolto prove "scientifiche" a parità di mosto e di condizioni.

Posso dire che tutti sono stati comunque soddisfacenti e hanno permesso di ritrovare nel prodotto finito gli aromi presenti nelle spezie utilizzate. ■



Coriandolo e scorza di arancia amara: la tipica speziatura di una Biere Blanche. (foto di Shawn Hargreaves su Flickr)



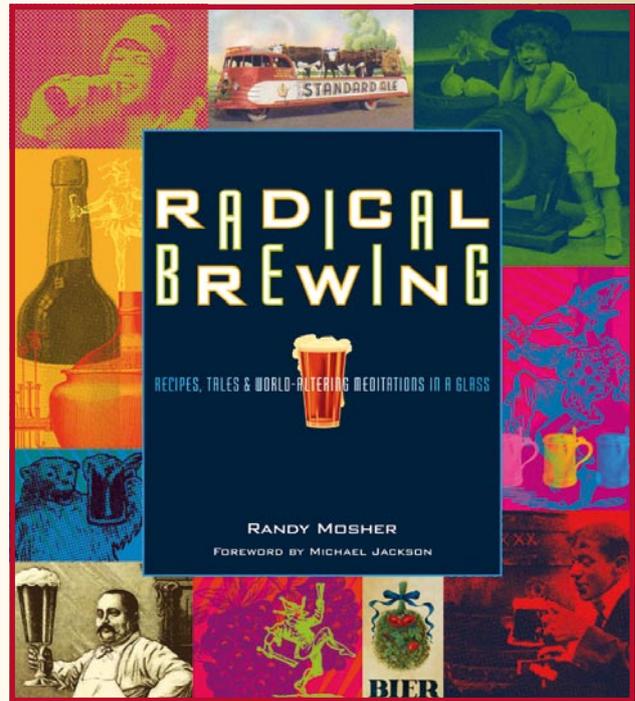
Foto di Heydrienne su Flickr

Radical Brewing - di Randy Mosher

A cura di Massimo Faraggi

È secondo me uno dei migliori libri di argomento birrario e senz'altro fra i più stimolanti per la passione e l'inventiva degli homebrewer. Dal titolo e da un'occhiata preliminare avevo inteso "Radical" come radicale, rivoluzionario, se non estremo. In realtà a questo significato (come nella stessa etimologia del termine) si affianca quello di "radici": ricerca delle radici birrarie, di ingredienti, tecniche e stili in parte dimenticati e da riscoprire.

Così accanto alle IIPA da 400 e più IBU e alle sperimentazioni più estreme troviamo numerosi e puntuali riferimenti ad una serie di birre a volte estinte, come è raro trovare anche nei libri più specializzati. La grafica ricca e stuzzicante e i diversi capitoli che spaziano fuori dagli schemi (come i Dodici Modi per rendere più interessante la propria Stout, o le 12 Birre Natalizie ognuna basata su una diversa idea) sono sempre affiancati da una robusta base bibliografica e anche iconografica, con una trattazione che pur dando per scontate molte nozioni tecniche è approfondita su diversi particolari: ad esempio l'elenco di spezie, zuccheri, frutta utilizzabili è fra i più ampi e completi che sia dato di trovare. Pur essendo un libro adatto a stimolare nuove idee



e strade - da trovare anche per conto proprio - le ricette "pronte" non mancano, anzi ve ne sono un centinaio!

Davvero difficile chiedere di più a un libro... ■

Man Walks into a Pub - di Pete Brown

A cura di Massimo Faraggi

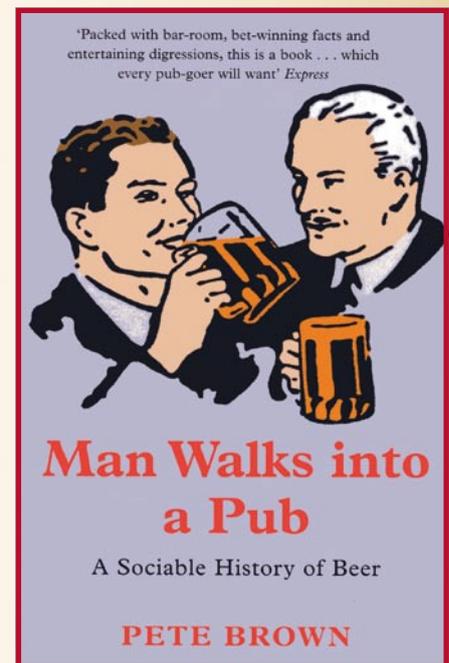
Man Walks Into A Pub è una storia appassionata della birra nei secoli, in particolare dei luoghi e occasioni in cui viene consumata e del suo ruolo nella società. Si parte dai Sumeri ma il focus diventa principalmente britannico: dalle differenti tipologie di spacci, taverne e locande che poi daranno origine a tipi di pub che tuttora possiamo riconoscere, alle divisioni sociali fra i frequentatori - ora più ora meno rigide a seconda delle epoche; dalle battaglie contro i pub da parte delle associazioni anti-alcoliste alle profonde influenze di leggi e tassazioni. Si conclude con le ultime evoluzioni dei pub, il forte impatto del calcio e il susseguirsi di mode e tendenze: le birre filtrate, le prime pseudolager inglesi, le rinate real ale, l'invasione delle lager australiane, la moda delle irlandesi più o meno autentiche, l'appeal modaiolo delle lager europee premium.

Peter Brown (premiato Beer Writer of the Year 2009 dalla British Guild of Beer Writers) non è un esperto degustatore, né dice di esserlo: non rinnega l'attrazione che hanno avuto e hanno per lui certe lager industriali e al tempo stesso si dice contento di aver riscoperto - proprio scrivendo questo libro - le real ale e di aver conosciuto stili birrari tradizionali a lui poco noti. Il libro è naturalmente anche un omaggio e una difesa delle birre e dei pub tradizionali, in modo pragmatico e poco "talebano", non risparmiando qualche critica ad una certa "rigidezza" che percepisce nelle posizioni del CAMRA. Gli aspetti sociali e culturali sono affrontati in tutte le loro varietà e senza falsi pudori, ad esempio non giudicando

o condannando gli aspetti "euforizzanti" di questa bevanda - divertente fra l'altro scoprire che in inglese esistono qualche centinaio di termini diversi per l'azione di "ubriacarsi", dei quali l'autore ne elenca oltre un centinaio. Il libro è serio ma non serio-sero, ben documentato e al tempo stesso divertente, scritto con stile leggero e a tratti umoristico - a dire il vero fino a sfiorare in qualche rara occasione l'infantile.

Oltre a essere piacevole da leggere è anche utile per capire le varie sfaccettature della cultura birraria anglosassone nonché le dinamiche sociali e economiche che sono state e sono alla sua base.

E soprattutto è una storia sincera e divertente di una passione, quella per la birra e i pub, che ha coinvolto e tuttora coinvolge così tante persone. ■



In Heaven There is No Beer Birra e musica, ispirazione reciproca

Intervista a G. Campari (Birrificio del Ducato)

A cura di Luca Sartorelli

Sempre più spesso, negli ultimi anni, l'universo dei microbirrifici e quello musicale collidono. Ne parliamo con Giovanni Campari, Mastro Birraio del Birrificio del Ducato (Birrificio dell'Anno 2010).

Con più della metà della vostra linea di birre dedicata alla musica, ho trovato naturale cercarti come interlocutore per porti qualche domanda sul tema. Capita molto spesso, nel panorama birrario italiano e internazionale, trovare prodotti che citano il mondo musicale. Credo che la vicinanza di questi due mondi sia data dal carattere popolare e diretto delle due arti in questione. Cosa ne pensi? Qual è secondo te il legame che unisce queste due realtà?

Considero il mio lavoro, quello cioè di creare birre, niente altro che una forma espressiva come tante (fare vino, musica, poesia, etc.).

Come dico sempre, quando dopo tante prove, ricerca e lungo lavoro riesco ad ottenere una birra che mi trasmette delle emozioni, mi sento realizzato. Se poi queste emozioni, così come le percepisco io, le ritrovo nelle altre persone allora la mia soddisfazione è compiuta.

La musica ha significato e significa molto per me, molto spesso nella musica trovo raccontate le cose della vita, non solo quelle della vita reale ma soprattutto quelle dell'immaginario e dell'esperienza



La copertina dell'album New Morning di Bob Dylan.

interiore. Per me è questo il legame tra la musica e le mie birre, per altri forse sarà diverso.

New Morning e Winterlude. Due birre che prendono il nome da canzoni dello stesso album di Bob Dylan, New Morning del 1970. È un album che ti sta particolarmente a cuore? Quali sono i tuoi artisti preferiti?

Certo, la musica di Bob Dylan mi sta particolarmente a cuore, forse semplicemente perché mi ha accompagnato negli anni di costruzione del birrificio e mi accompagna ancora oggi. Mi sono avvicinato a Dylan grazie a mio zio e direi relativamente tardi, comunque forse è giusto così perché magari se lo avessi approcciato in un altro periodo della mia vita non lo avrei interiorizzato come ora. Per quanto riguarda New Morning, l'idea di chiamare la birra come la canzone risale al mio periodo di formazione al Birrificio Italiano nella primavera del 2006.

A quel tempo ero molto felice e pieno di speranza perché sentivo che stavo per realizzare il sogno che covavo da tanto tempo. Ogni mattina al mio risveglio ripeteva a me stesso "questo è un nuovo giorno!" e contemporaneamente avvertivo l'arrivo della primavera. Fu per questo che decisi di dedicare una birra alla primavera, ma anche al tema della rinascita e della vita nuova. La canzone mi ha molto ispirato. Anche Winterlude (che è nello stesso album) mi è sembrata molto appropriata. Qui le



suggerzioni sono diverse e seppure la canzone non sia una delle mie preferite, si presta bene a rendere l'idea della pausa invernale, che poi è anche l'attesa per qualcosa che arriverà (la primavera, forse, infatti nell'etichetta la corona di fiori di ciliegio richiama proprio questo) anche in senso metaforico. L'ho dedicata ad un mio caro amico, il Bagna, morto una maledetta domenica di due anni fa. Per quanto riguarda i miei artisti preferiti, devo ammettere che sono stati tanti quelli che si sono avvicinati durante le epoche della mia vita. Per fare alcuni nomi: Doors, Police, Pink Floyd, Sex Pistols, Ramones, Nirvana, Last Resort, Opressed, Who, Jam, Oasis, De Andrè, Bob Dylan, Clash (forse il mio gruppo preferito di sempre) e altri...

Però nelle mie etichette ho citato anche autori come Montale, Capossela, etc.

Se l'abbinamento musicale di New Morning e Winterlude appare piuttosto evidente, non lo è quello della Sally Brown (sul sito del Birrificio è raccontato un gustosissimo aneddoto al riguardo). Ci racconti un pò come è nato?

Ho deciso di chiamare la mia stout/porter (visto ché è un po' un compromesso, una birra dallo stile non perfettamente definito anche se direi che assomiglia decisamente di più ad una oatmeal stout) Sally Brown perché nella scena scooterista e northern soul di Parma spesso si beveva soprattutto stout ai raduni soul e anni prima anche ai concerti Oi! Per anni ho ascoltato musica punk-oi! e frequentato la scena skinhead (redskin e sharp, ovviamente niente a che vedere con i nazi!!). Sally Brown è una canzone ska-original giamaicana, quindi una delle radici del movimento skinhead del '69. Ho deciso di chiamare la birra col nome della canzone di Laurel Aitken perché è molto evocativa di quella scena musicale e della sottocultura working class a cui appartiene.

Come dicevi, sulle vostre etichette appaiono citazioni di vario tipo, dalla musica alla poesia, oltre a contenere illustrazioni molto evocative. Questa evidentemente è anche una scelta di marketing. Quale pensi che sia allora il vostro target, ovvero il consumatore di birra artigianale medio?

Beh, naturalmente la scelta delle illustrazioni e dello

stile fa parte della nostra scelta di immagine, ma se devo proprio essere sincero nell'etichetta cerco di trasferire le suggestioni che provo e che ho provato durante il percorso che mi ha portato alla creazione di quella birra. In questo è fondamentale il lavoro di Daniela, la nostra grafica, a cui cerco di trasmettere le mie idee ed emozioni che lei trasforma in illustrazioni.

Le birre della linea del Ducato sono comunque birre ricercate e destinate ad un consumatore attento. Le frasi riportate spesso non hanno proprio a che fare con la birra in sé ma piuttosto sono evocative per me, sono ermetiche in un certo senso.



Tecnica e creatività. Spesso in musica sono messe in contrapposizione (penso alla scena punk ed i suoi derivati). In campo birrario quanto incidono le conoscenze tecniche e gli studi della materia rispetto all'estro, alla fantasia ed alla sensibilità del birraio?

Come dico sempre, ritengo che le conoscenze scientifiche e tecnologiche siano assolutamente fondamentali in questo mestiere. In Italia soprattutto siamo di fronte all'esplosione di un movimento guidato più dall'entusiasmo che dalla consapevolezza di ciò che si fa (mi riferisco ai birrai). La tecnica è la base senza la quale risulta difficilissimo poter interpretare i sistemi complessi che abbiamo davanti (produzione del mosto, fermentazioni, etc.) e senza delle adeguate conoscenze non si riesce a riprodurre la stessa birra con successo a meno che non si vada a parare nell'empirismo puro, ma allora come diceva un mio professore dell'università si diventa dei "praticoni" e non dei birrai professionisti.

Questo non significa che le birre migliori vengano solo dai birrai più bravi tecnicamente (guardiamo la



Germania) ma se non possediamo gli strumenti per intervenire nel modo giusto non riusciremo mai ad esprimere il nostro estro e la nostra fantasia di birrai. È come un pittore con grandi intuizioni ma che non sa disegnare, oppure uno scrittore che fa errori di sintassi. Credo che la formazione teorica e pratica siano dei requisiti indispensabili di ogni buon birraio: è per questo che ho scelto di assumere Matteo Milan, non solo per la sua esperienza a Brewdog, ma soprattutto perché laureato come me in Scienze e Tecnologie Alimentari.

Su Cronache di Birra ho visto un'anticipazione dell'etichetta della vostra nuova linea Bia, una citazione di Never Mind The Bollocks dei Sex Pistols. Ci vuoi parlare di questo nuovo prodotto? Hai qualche altra anticipazione da darci?

Le BIA sono state completamente rivoluzionate rispetto a due anni fa quando uscimmo con questo

marchio per la prima volta. Le etichette e la linea editoriale sono state completamente rifatte, le bottiglie saranno standard (mentre prima usavamo quelle del Ducato) e le ricette sono cambiate: Golden Ale, Bitter Ale (che poi è la Campari Bitter Ale), IPA e Oatmeal Stout. Le BIA verranno prodotte solo nel birrificio di Fiornezuola che abbiamo rilevato a dicembre e stiamo finendo di sistemare, si tratta di birre meno ricercate di quelle del Ducato e più aderenti agli stili classici. Per me si tratta, dopo 4 anni che faccio questo mestiere (se consideriamo l'anno di prove), di un ritorno alla semplicità. Confesso che sono tutte birre che adoro (soprattutto la Bitter, la IPA e la Stout) perché hanno una beverinità veramente notevole, diciamo che sono proprio birre da pub!

Queste birre verranno destinate ad un canale diverso rispetto alla linea del Ducato, infatti saranno presenti anche in grande distribuzione ed a prezzi molto più accessibili. ■

La birra ed i suoi ingredienti: i cereali

A cura di Daniele Fajner

Mi hanno sempre stupito le affermazioni degli archeologi e degli storici dell'alimentazione sull'età della birra. Com'è possibile che più di 5000 anni fa i nostri antenati della mezzaluna fertile riuscissero a produrre una bevanda così complicata come la birra? La birra, infatti, utilizza i cereali come ingrediente principale, sicuramente un modo tortuoso per produrre un mosto fermentescibile. Una risposta ragionevole la possiamo desumere dall'osservazione di alcuni storici dell'alimentazione che ci raccontano dell'abitudine di migliorare la conservabilità dei cereali facendoli germinare e poi essiccare.

Grazie alla germinazione controllata l'uomo del passato si ritrovava un ingrediente più friabile, più dolce e con tutto quel corredo di sostanze (enzimi) che avrebbero poi permesso di trasformare uno sfarinato amidaceo in un mosto zuccherino, perfet-

tamente solubile. È nata così la prima maltazione dei cereali, poi sapientemente sfruttata per fare la birra. Era sicuramente molto apprezzata la possibilità di utilizzare dei cereali, abbondanti a quelle latitudini, per ottenere una bevanda nutriente, salubre e piacevolmente euforizzante.

La birra è appunto una bevanda che nasce dai cereali, questo fatto costitutivo la caratterizza profondamente, rendendola più quotidiana del vino, legata alle pratiche domestiche ed affiancata alla produzione casalinga del pane. Infatti, il termine "pane liquido" è sicuramente adatto per illustrare la nostra bevanda, sottolineandone le qualità organolettiche, la capacità di saziare, non solo di dissetare.

In passato la birra era torbida e pastosa, spesso meno attenuata, cioè meno alcolica e più ricca di frazioni zuccherine non fermentabili. Proprio questi

carboidrati solubili che non fermentano e perciò non producono alcol, rimangono nella birra andando a costituirne il corpo; appunto un pane liquido.

Per addentrarci meglio e comprendere com'è possibile ottenere un mosto zuccherino partendo da uno sfarinato di cereale, dobbiamo addentrarci mag-

sistema protettivo, madre natura ha sviluppato il metodo per rendere disponibili le energie così ben immagazzinate. Tutto questo meccanismo ben oliato si basa sul rilascio di due categorie di enzimi; i primi (betaglucanasi, e proteasi) liberano i granuli di amido dalle protezioni, i secondi (amilasi) lo smontano in zuccheri solubili.



La fase di germinazione in una tradizionale malteria inglese.

Alla fine della maltazione ci troveremo perciò un chicco d'orzo friabile, con i granuli di amido liberati dai rivestimenti ed un poco più dolce. Infatti, durante la germinazione le amilasi iniziano già ad aggredire, parzialmente, l'amido trasformandolo in zuccheri semplici.

Abbiamo perciò ottenuto il malto, l'ingrediente fondamentale per produrre la birra. L'orzo in particolare si rivelato il più adatto per l'alto potere diastatico, cioè con forte capacità di trasformare gli amidi in zuccheri grazie alla notevole concentrazione di enzimi. Fra le altre, importanti caratteristiche positive del malto d'orzo, segnaliamo le glumelle (le bucce), che andranno a costituire il letto filtrante e la presenza di importanti oligoelementi necessari alla vita dei lieviti durante la fermentazione. In particolare i lieviti necessitano di amminoacidi, per poter ricostruire la membrana cellulare nelle fasi iniziali di duplicazione; queste sostanze vengono fornite dalla demolizione delle proteine durante la germinazione e nell'ammontamento. Inoltre l'amido dell'orzo ha una temperatura di gelatinizzazione molto bassa, inferiore alla temperatura di ammontamento, perciò l'orzo non necessita di una "precottura", come avviene invece ad esempio per il riso ed il mais.

giornamente nel nostro chicco di orzo (o grano, farro ecc). I cereali sono piante che si riproducono spontaneamente tramite semi, perciò madre natura deve assicurare al chicco la protezione e il sostentamento, almeno per la fase iniziale della germinazione.

Queste piante erbacee hanno sviluppato una strategia molto complessa per conservare, ben protette, le scorte energetiche necessaria al chicco per svilupparsi. Le protezioni consistono in cuticole cerosi che proteggono il chicco (glumelle) e in una matrice, costituita da betaglucani e proteine, in cui sono immersi i granuli di amido. Insieme a questo efficace

Rammentiamo che l'amido è immagazzinato nei cereali sotto forma di granuli, è perciò necessario "distenderlo" per esporlo all'attacco enzimatico. Questo "srotolamento" avviene a caldo (60-85°C) ed in presenza di acqua; ogni cereale ha una sua temperatura di gelatinizzazione, che dipende da come è strutturato l'amido nel chicco.

Dal punto di vista gustativo il malto ci dà una nota di fondo dolce, mielata per i malti chiari. Il sapore diventa più intenso e complesso per i malti ambrati e scuri, ove la più elevata temperatura di essiccazione finale del cereale conferisce note caramellate, biscottate, di frutta secca, tostate e torrefatte in un



crescendo di sapori ed aromi. Le birre di solo malto d'orzo hanno una tipica pienezza gustativa, se vogliamo renderla più secca e dissetante possiamo impiegare una quota, sempre inferiore al 40% di legge, di mais o riso. Questi due ultimi cereali non godono di buona fama fra i birrai, essendo spesso utilizzati nelle birre industriali per contenere i costi e renderle meno caratterizzate.

Talvolta però possono essere utilmente impiegati per "alleggerire" birre che altrimenti potrebbero risultare eccessivamente piene o addirittura stucchevoli.

Il malto di grano, presente per almeno il 50% nelle **Weizen**, dà un interessante contributo di freschezza ed acidità alla birra. Inoltre contribuisce alla stabilità della schiuma, la cui abbondanza e persistenza è tipica di questo stile birrario bavarese. Il grano, non maltato, è un ingrediente tradizionale di molte birre belghe (**Blanche, Lambic, Saison**).

Sempre in Belgio troviamo utilizzati altri cereali come il farro e l'avena che apportano complessità

gustativa rendendo più "agricola" la birra. In Belgio troviamo ancora diffuse alcune birre, come le **Saison** che ci ricordano la tradizionale attività birraria delle fattorie, che autoproducevano la birra per rinfrancare i lavoratori stagionali, appunto i **saisonniere**. Queste birre, secche e dissetanti erano prodotte localmente impiegando i vari cereali a disposizione, spesso non maltati. Ne uscivano birre forse meno pulite ed eleganti, ma più gustose e sicuramente molto apprezzate dai lavoratori agricoli.

Nel Regno Unito le birre scure si giovano dell'impiego dell'orzo non maltato e dell'avena per ammorbidire le noti acri delle Stout; questi cereali ricchi in betaglucani (fibre solubili), apportano viscosità e pienezza alla birra, smussando le spigolosità dell'orzo torrefatto.

Nella birra l'orzo svolge sicuramente un ruolo insostituibile, ratificato dall'attuale legislazione che ne impone almeno il 60%, ma gli altri cereali svolgono anch'essi un ruolo importante, soprattutto negli stili tradizionali, arricchendoci con altri sapori ed aromi. ■



La fase di essiccazione del malto.

DIO SALVI I (BUONI) PUBLICAN!

A cura di di Stefano Ricci

Penso che fra i modelli ai quali MoBI possa e debba ispirarsi, il più naturale e autorevole sia indubbiamente quello britannico del CAMRA, un'associazione che conta oltre 100.000 iscritti e che da quasi 40 anni ha sempre messo al centro della sua azione la difesa della tradizione e della cultura birraria e dei suoi consumatori. Certo, in Italia questa tradizione possiamo solo ammirarla essendo la storia birraria del nostro paese poco oltre gli albori. Ha poco senso da noi parlare della difesa di luoghi tradizionali e degli stili storici, ma abbiamo una battaglia gemella da portare avanti: quella dell'affermazione della qualità e della peculiarità di differenti sapori contro l'appiattimento organolettico introdotto dagli interessi industriali.

Ci sono due termini che ho sempre invidiato ai britannici ritenendoli in traducibili: quello di pub e conseguentemente quello di publican. Non esiste una parola italiana che renda fino in fondo l'idea dell'atmosfera e del ruolo sociale di un pub inglese, proprio perché nella nostra tradizione tali luoghi non sono mai esistiti. Indichiamo i locali dedicati alla mescolta come "birrerie", mutuando idealmente il termine tedesco (dove peraltro la tradizione storica è importante quanto quella britannica) e l'immagine di luogo festoso dove bere in compagnia, ed utilizziamo il medesimo termine per indicare anche il luogo dove la birra viene prodotta.

Questa confusione linguistica, figlia di una tradizione che a noi è mancata, è ancora più lampante con il termine publican: non esiste una parola analoga nella nostra lingua, se non un laconico "gestore" che si adatta indistintamente a chi sta dietro alle spine come in un autolavaggio. Credo che queste considerazioni spicce colgano in pieno non solo le differenze storiche fra i due paesi, ma anche il vuoto culturale che bisognerebbe iniziare a colmare a casa nostra.

Una delle campagne del CAMRA che da sempre trovo più peculiare è chiamata "Save Our Pubs". Ovviamente la situazione italiana è ben diversa, non esiste l'esigenza di salvaguardare pub storici per preservare una tradizione che ha radici antiche in tanti piccoli villaggi. Il settore dei locali italiani per la stragrande maggioranza dei casi si muove su logiche completamente diverse.

Però questa iniziativa britannica mi dà l'opportunità di raccontare la mia esperienza per proporre alcune ri-

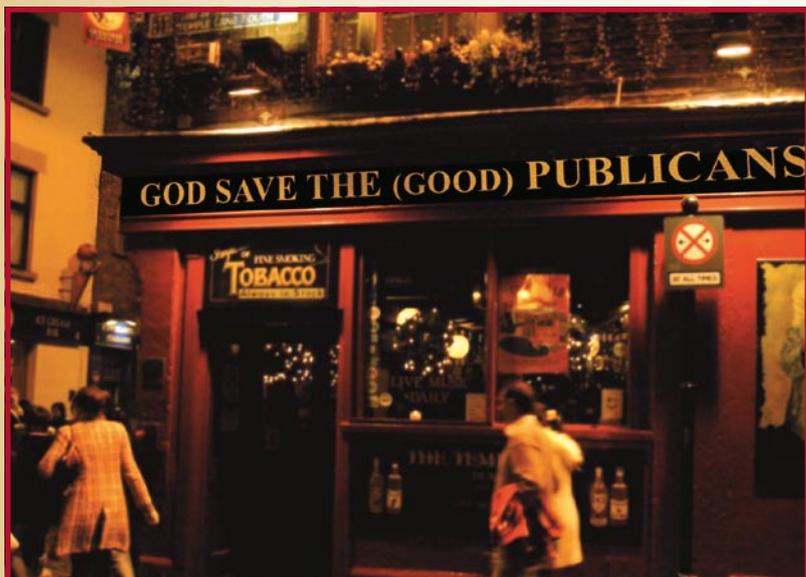
flessioni riguardo all'importanza ed alla fortuna, anche qui da noi, di avere vicino alla propria abitazione un locale di qualità e ad un publican esperto e di quanto ciò possa essere fondamentale per la nascita e la crescita della propria passione e di un movimento.

Essere appassionato di birra nella zona in cui vivo, la Lomellina, non so se sia un merito ma di sicuro non è un caso. Il cosiddetto Triangolo d'Oro della birra italiana (Thomasbrau di Garlasco, Frottola di Vigevano e Sherwood Pub di Nicorvo) è un trittico di locali di qualità in un fazzoletto di chilometri immerso nelle risaie che solo fino a pochi anni fa restava un miraggio anche per città come Roma. La scintilla per me è scoccata oramai più di dieci anni fa da Fiore, il proprietario del Thomasbrau e forse padre di tutti i publican italiani "moderni" e di qualità. Già più di 20 anni fa nel suo primo locale stappava, spillava e raccontava birre provenienti da un mondo di sapori allora ancora lontanissimo, siderale.

Ci sono consumatori che trovano la birra che fa per loro e si affidano continuamente a quella, divenendo consumatori affezionati ed instancabili. Io di fronte a quei frigoriferi pieni di bottiglie belghe sconosciute ero invece preda della curiosità e ad ogni visita ne provavo di nuove, rifuggendo l'impostazione asburgica di Fiore per le birre alla spina di stampo tedesco semplici, ben fatte, leggere e da consumarsi in quantità, per inseguire la moda delle birre belghe con la loro esplosione di profumi e sapori inconsueti.



Nino Maiorano nel suo Sherwood Music Pub



Già, allora fra i neo-appassionati il Belgio era un po' una moda, quanta nostalgia rispetto a quelle in voga oggi!

Al bancone insieme a Fiore ho assaggiato la mia prima Orval e la mia prima Fantome, sono rimasto stupito per l'amaro della Arabier, a quei tempi considerata una birra estrema (come cambiano i tempi ed i gusti!), mi ha scioccato l'acetico di una Oerbier prodotta ancora coi lieviti di Rodenbach, ho imparato grazie alla sua guida a riconoscere i sentori di banana della Rochefort 10 che da allora, sarà la fascinazione, non mi è mai più persa così buona. Da Fiore, il più grande publican che conosco, nacque la mia passione per la birra ed imparai a conoscere le diversità.

Da lui ho compreso la necessità di avere un'estetica: se è importante per l'appassionato identificare e descrivere le caratteristiche di una birra, questo esercizio deve sempre essere messo a disposizione della piena comprensione di ciò che è ben fatto da ciò che non lo è, di ciò che è buono da ciò che lo è meno, per arrivare a conoscere, ampliare e soddisfare il proprio piacere personale.

Esercizio non solo organolettico ma anche mentale, per nulla semplice a mio avviso e che può essere portato avanti solo in tanti anni di vera passione. In un altro locale lomellino che fu di sua proprietà partecipai per la prima volta ad una degustazione pubblica di Kuaska, davvero carbonara a quei tempi, e fui come lui disse "catturato in una fredda domenica e prigioniero volontario" di questa nuova passione.

Alla Frottola ci arrivai seguendo Kuaska e le sue degustazioni e ci trovai un altro publican di grande passione e professionalità, Stefano

Leoni. Quante cose ho appreso confrontandomi con lui! Sommelier come formazione, pioniere insieme ad Unionbirrai nella creazione di corsi di degustazione, grande ricercatore di specialità birrarie, esperto di abbinamenti e da sempre organizzatore di splendide serate a tema dove imparare ogni volta cose nuove. Sono tante le rarità assolute che ho potuto assaggiare nel suo pub, colmando le mie lacune senza prendere biglietti aerei ed avendo sempre a disposizione un appassionato come lui con cui confrontarmi.

Stefano è stato il publican della mia crescita, il prototipo del publican "contemporaneo", attento, appassionato, sempre in cerca di novità, anche professionali come testimonia la sua partecipazione al birrifico Croce di Malto.

Ho scoperto che allo Sherwood Pub tenevano delle birre interessanti leggendo un report di Davide Bertinotti sul newsgroup it.hobby.birra. Il mio battesimo fu una serata di solo lambic, chiusa con una indimenticabile (e indimenticata) Oude Geuze 1999 di Drie Fonteinen.

Parlando con Nino Maiorano, publican che rende onore a Fiore definendolo il suo maestro, ho capito subito che il suo era il locale di cui avevo bisogno per portare la mia passione su un livello più alto ed iniziare finalmente a mettere insieme e razionalizzare le informazioni raccolte negli anni precedenti. Instancabile beer hunter, grande esperto ed ottimo degustatore, conoscitore di luoghi e di persone oltre che di birre, con gli anni è divenuto un amico ed il mio publican di fiducia con cui confrontarmi, con grande franchezza ed a volte anche qualche scintilla, su ogni tema riguardante la passione per la birra.

Ho sempre contato su di lui durante le sue battute



Manuele Colonna, altro publican d'eccezione, qui in compagnia di Garret Oliver (Brooklyn Brewery)

SERVIZI BIRRARI

LUPPOLO

proveniente da

POPERINGE (Belgio)

CONSULENZE

per microbirrerie

L'azienda agricola che coltiva il luppolo approvvigiona le fabbriche di birra industriali ed artigianali più prestigiose di Belgio, Gran Bretagna, Paesi bassi, Italia e Stati Uniti.

SERVIZI BIRRARI offre consulenza completa per la creazione di nuove ricette (scelta del luppolo, del lievito, del malto, tipologia di fermentazione e condizionamento) ed avviamento brewpubs / microbirrerie.

Specializzato in luppoli Goldings:

- First Gold
- WGV
- Brewer gold
- Golding

Altri luppoli:

- Hallertau mittelfrue replant
- Marinka
- Fuggle

Luppoli da amaro:

- Magnum
- Challenger
- Northern Brewer
- Target

Luppoli "surannés"

(per fermentazione spontanea)

e luppoli coltivati in Germania pellettati in Belgio

scontistica in funzione delle modalità di
trasporto e di pagamento

non si effettua magazzino

solo su prenotazione entro
fine settembre

**Luppolo sotto forma di pellet 90,
sacchi da 5 o 10 Kg, sotto azoto.**

Informazioni:

Fabiano Toffoli

www.birratoffoli.it

Tel.: 3496145373

Fax: 0423681983

di caccia birraria in Belgio, qualche volta io stesso gli ho suggerito qualche preda da inseguire. Al tavolo davanti ad una birra, insieme ad un professionista della gestione di un locale, ho sempre trovato anche quello che per me è la massima espressione del mestiere del publican: semplice e comunicativo nel proporre prodotti di grande qualità, magari non sempre immediati, quanto competente ed onesto nel valutarli insieme a chi avesse interesse ad approfondire.

Sempre con la giusta leggerezza, per divulgare senza correre il rischio di creare "mostri". Gran parte delle cose che so le ho imparate dialogando e bevendo una birra con lui, discutendone e cercando di applicare le competenze acquisite nei corsi e nelle serate passate con i massimi esperti e so che in questi anni la crescita è stata importante e reciproca.

Questi sono, per dirla alla Ungaretti e chiedendogli indulgenza, i miei fiumi di birra che hanno accompagnato la mia crescita. Avere sottomano un grande pub ed un grande publican è la condizione necessaria per la nascita di un movimento e lo sviluppo di vera passione. Nulla nasce dal caso.

Può essere un'esperienza singola come la mia, oppure d'insieme. Lo testimonia il gruppo MoBl romagnolo, appassionati fra più sani ed entusiasti d'Italia che riuniti attorno al loro pub di riferimento, la Brasserie Arnage di Cesena, tutti insieme continuano a crescere trovando nuove occasioni di scambio. Anche la cosiddetta "scena romana", specchio dei tanti pub capitolini sorti negli ultimi anni e dalle anime diverse e contraddittorie, testimonia come il prerequisito essenziale per la nascita di un movimento locale di appassionati sia la presenza di luoghi di aggregazione dove sia possibile fare nuove scoperte ed apprendere dal confronto di idee, guidati da un publican competente in grado di fare crescere davvero i suoi avventori.

In questo senso, sento che dobbiamo fare nostro il motto del CAMRA trasformandolo in "Support Your Local Good Pub", supporta il tuo pub locale di qualità. Affidatevi al publican che, magari ancora agli inizi, cerca volentoso di intraprendere la strada della qualità. Stuzzicatelo, spronatelo, incuriositelo, pretendete informazioni e novità, siate clienti esigenti per quelle che sono le vostre competenze ed il vostro desiderio di scoperta, non risparmiate quando necessario anche qualche critica micagnosa sui prezzi come capita anche a me ogni tanto.

Se vi sentirete corrisposti, se vedrete la qualità richiesta e l'offerta migliorare, la competenza e la passione crescere, ripagatelo divenendone clienti fedeli e supportando il vostro pub di fiducia. Un buon pub è sempre stato il fulcro della tradizione e della passione per la birra, luogo di scambio e di socialità davanti ad un'ottima pinta, e non potrà che essere ancora così in futuro. Non c'è maggiore fortuna per l'appassionato che averne uno sotto casa. Non c'è dovere più importante che spronarlo e supportarlo. ■

SHERWOOD MUSIC PUB

A cura di Giorgio Marconi

Non so se riuscirò in modo continuativo a recensire locali specializzati a tema birrario.

Certo, non sarebbe male nemmeno per me, ma temo che, finiti quelli della mia Regione, il lavoro "potrebbe" impedirmi di girare a mio piacimento l'Italia intera. Al momento però l'idea mi piace e, magari parlando di locali già visitati o sfruttando i viaggi durante le vacanze, a meno di sommosse popolari qualche altro numero della rivista MoBI lo dedicherò a questo.

Stavolta ho deciso di parlare di un locale già famoso e sicuramente conosciuto, almeno di nome, da quasi tutti quelli che mi stanno leggendo: si tratta dello "Sherwood music pub". Il locale si trova a Nicorvo (in provincia di Pavia, vicino a Mortara), un piccolo paese di soli quattrocento abitanti circa, nel ventre duro della Lomellina, al confine con il Piemonte: è sicuramente una posizione strategica, essendo vicina a parecchi centri urbani abbastanza importanti e popolosi.

Lo "Sherwood", che ormai è uno dei punti di riferi-



mento per gli appassionati birrofilo italiani e non solo, iniziò la sua storia nel 1996 grazie agli sforzi ed al coraggio di due ragazzi, Nino e Barbara (sua moglie), che decisero di ristrutturare la vecchia stalla del padre di lui, e di iniziare così una nuova attività commerciale. Non senza disagi e problemi, ma con tanta voglia di imparare e trasmettere la cultura della birra, quella buona, il locale è cresciuto non poco!!

È composto fondamentalmente da due sale: la principale, più vasta, dov'è situato il banco delle spine, subito all'entrata, ed una più piccola posta sulla destra, abbellite entrambe da dipinti murali realizzati dallo stesso Nino, diplomato alla scuola di belle arti. Il più grande riproduce il "Banchetto nuziale" di Bruegel ed un altro raffigura Gambrinus, il leggendario re delle Fiandre che tanto amava la birra. Nella prima sala vi è inoltre la presenza di un bellissimo camino e di una piccola raccolta di oggettistica varia riguardante la birra, un vero e proprio museo in miniatura.

L'arredamento è in stile rustico, caldo e accogliente ed adattissimo alla "filosofia" del pub.

Oltre alle due sale interne c'è una terrazza estiva che viene riadattata a sala chiusa per fumatori nella stagione fredda, chiudendo la pareti laterali, e che porta la capienza complessiva del



locale a circa 170/180 posti a sedere. Le attrattive del locale sono molte: oltre all'atmosfera informale ma professionale, ed alla gentilezza e disponibilità del personale in toto (è molto facile fare amicizia con Nino, sempre presente e pronto ad ascoltare la clientela e ad offrire i suoi competenti suggerimenti), si può assistere periodicamente il Venerdì a concerti live di buona musica, di solito rock e blues (ma occasionalmente anche di altri generi), e deliziarsi con spuntini di ogni tipo o vere e proprie cene. Il menù propone snack (come bruschette e fritti dei più svariati tipi), paposce (panini preparati al momento con la pasta della pizza e cotti nel forno), piatti di carne, affettati, formaggi, cozze alla belga (alle quali viene dedicata una serata apposita ogni primo martedì del mese), pizze di ottima fattura e qualità.

Proprio alle pizze Nino tiene in particolar modo, date le sue esperienze lavorative giovanili (anche se ora, occupandosi in prima persona del servizio in sala, ha demandato ad altri la gestione della cucina) e i pizzaioli dello Sherwood sono per questo motivo sempre di notevole bravura, tant'è vero che partecipano e si classificano ogni volta nei primi posti ai concorsi del settore.

Ho lasciato volutamente per ultimo l'aspetto che immagino più ci interessi: l'offerta birraria contraddistingue il locale ed è veramente eccellente e variegata.

L'impianto di spillatura di proprietà, composto da sei spine più una pompa inglese, permette a Nino di proporre birre di qualità superiore rispetto a molti altri locali "strozzati" da contratti di comodato. La Pils "della casa" per il momento è la Rothaus Pils, classico esem-

pio della concezione tedesca dello stile, affiancata da ArtiganAle e Rodersh del "nostrano" Birrificio BI-DU di Olgiate Comasco, del quale Nino è diventato da non molto socio e responsabile commerciale. A rotazione possiamo trovare altre birre, anche di difficilissima o quasi impossibile reperibilità, grazie alla passione del proprietario che "si macina" migliaia di chilometri per recuperarle all'origine.

Alcuni esempi emblematici sono: Gose della Bayerischer Bahnhof, Aynger Celebrator, Sticher, Mac Runa, Re Hop, SuperanAle, Cantillon Framboise, Cantillon Vigneronne, Cantillon Iris, Taras Bulba, Zinnebier, XX Bitter, Guldenberg, Chouffe Houblon, Lefthand Imperial Stout, Lefthand Black Jack Porter, Oysterstout.

Ho riportato solo alcune referenze, perché tutte sarebbero veramente troppe, davvero accontentatevi del solito "etc.", altrimenti non mi basterebbe lo spazio che mi è concesso e che già tendo a forzare in modo indiscriminato!

Il metodo di spillatura scelto per il servizio è riconducibile a quello belga/olandese, secondo il quale si riempie velocemente in una volta sola in bicchiere e poi si taglia con una spatola la testa di schiuma. Il servizio della bevanda è accurato e preciso e chi lo esegue (e con questo intendo tutte le persone che operano con svariate mansioni all'interno del locale) sicuramente è competente nel suo lavoro. La proposta delle birre in bottiglia è persino più imbarazzante... in positivo, s'intende! Vi è infatti una larga selezione di prodotti prevalentemente belgi, accanto alla quale però hanno un posto rilevante anche quelli tedeschi, britannici ed americani, con qualche presenza sparuta del Nord





Europa e dalla Svizzera. Oltre a varie zone geografiche, le etichette coprono svariati stili: possiamo cominciare menzionando tutte le sette trappiste (comprese le rare edizioni a bassa gradazione riservate ai fraticelli...), proseguire con le Berliner Weiss e le Gose (rappresentate dalla Goedecke Döllnitzer Ritterguts Gose, quando possibile ovviamente!), terminare con svariate Birre d'Abbazia, Bock e Doppelbock, Gueuze e Lambik, APA e American IPA, Koelsh, Flemish Red, blend.

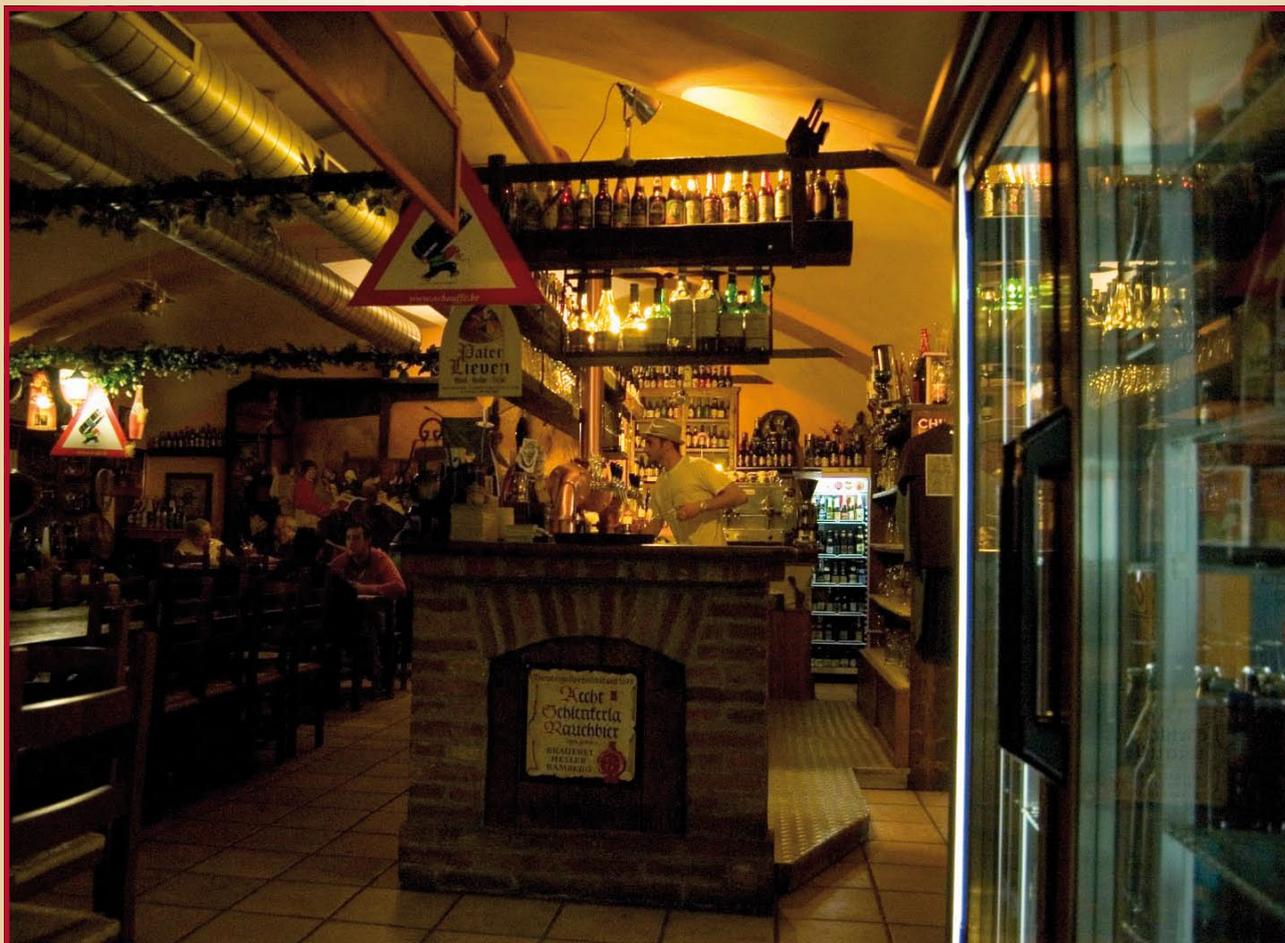
Va infine evidenziata la ricca rappresentanza del panorama birrario nazionale, che contempla microbirrifici come BI-DU, Baladin, Troll, Toccalmatto, Ducato,

re a questo piccolo problema Nino aggiorna almeno settimanalmente il ponderoso menù.

Per una scelta a prova di errore, rivolgetevi direttamente a lui e seguite i suoi consigli!

Anche qui allo "Sherwood Music pub" (come abbiamo visto per "The Dome", che è stato recensito nello scorso numero) vengono organizzati sovente degli eventi a tema birrario, come serate di degustazione e corsi di avvicinamento al mondo della birra o di birrificazione per homebrewers, anche in collaborazione con MoBI. Il locale merita, davvero!

Forse non disporrà dei collegamenti stradali più age-



B.I., Birra del Borgo, BABB, Barley, Bruton, Grado Plato, Lambrate e Montegioco (spero di non essermi dimenticato nulla, almeno dei nostri connazionali, ma tenere a mente tutto quello che si trova in quei frigoriferi e in quei magazzini - anche quelli segreti - non è cosa semplicissima!).

Uno dei punti di forza del locale, davvero quasi unico in questo, è l'ampia offerta di birre vintage, soprattutto belghe (ma anche, per fare un nome, Thomas Hardy!) ed in particolare tantissime annate di quasi tutto il Lambic di Cantillon!

La disponibilità non è sempre assicurata perché ci sono in lista anche birre di difficile reperibilità, per le quali non sempre si riesce a fare magazzino; per ovvia-

voli al mondo, ma vale sicuramente la pena di visitarlo almeno una volta per controllare di persona quello che ho scritto. A mio avviso poi non potrete evitare di tornarci, ma non certo per colpa mia: la responsabilità (o meglio, il merito!) la dovrete attribuire solo a Nino, a Barbara e a tutto lo staff (birre comprese, che ne fanno parte visto che Nino le tratta come figlie!).

I giorni e gli orari di apertura sono dal Martedì al Venerdì dalle 19.30 alle 02.00, il Sabato dalle 19.30 alle 03.00 e la Domenica dalle 18.00 alle 02.00, mentre il Lunedì il locale osserva il giorno di chiusura.

La mail per contattare lo "Sherwood" per qualsiasi necessità o informazione è info@sherwoodpub.it, mentre il numero di telefono è 0384/52018. ■



Il mio Pianeta Birra

a cura di Giacomo Orsucci

Pianeta Birra. Esatto, Pianeta Birra. Non la festa della birra dell'università, non la giornata della birra di S. Carlo. Pianeta Birra, la manifestazione nazionale più rilevante sulla birra. Un appuntamento da non perdere per appassionati e curiosi. Non avrebbe senso raccontare quattro giorni di manifestazione, non ce ne sarebbe nemmeno lo spazio e il tempo. Già sarà difficile raccontare la giornata più intensa e ricca, il primo giorno di manifestazione. Domenica mattina, ad un orario insolito per i miei canoni da nottambulo, mi alzo di buona lena e in compagnia di fidanzata e di Marco (Darkav per gli intimi) ci avviamo verso il polo fieristico di Rimini. L'aria È fresca, frizzantina, direi quasi luppolata! Quando arriviamo in fiera si vedono solo custodi e qualche hostess, gli stand sono ancora scheletri spogli e freddi in attesa di essere ravvivati. Arriviamo allo stand assegnato a MoBI (ormai dovreste sapere tutti di quest'associazione), posiamo le nostre cose e subito inizio a sistemare volantini, gadget e riviste. Intanto piano piano il padiglione si riempie, gli stand si affollano, ci raggiungono altri mobiani, nuove e vecchie conoscenze. Tiriamo fuori le maglie del Team MoBI, dopo averle indossate ci sentiamo davvero una squadra, siamo un bel gruppo. Si avvicinano le



prime persone, chi chiede informazioni, chi prende un volantino, chi vuole sapere chi siamo e chi cosa facciamo. Ancora non ci conoscono in molti, ma sappiamo farci ascoltare, sappiamo e vogliamo promuovere qualcosa di importante. E lo facciamo con la passione e con le attività che prendono vita dalla stessa.

La mattinata vede infatti protagonista "Come avvicinarsi seriamente all'arte della degustazione", una simulazione di un corso sulla cultura e la degustazione della birra che vede esperti relatori e grandi conoscitori come Kuaska e Schigi alla conduzione di questa piacevole e interessante iniziativa. Molti infatti i curiosi che accorrono per partecipare ed i curiosi che si avvicinano anche solo per ascoltare, per sbirciare. E lo staff MoBI con grande impegno fa da collante tra i relatori e il pubblico, portando

i cibi degli abbinamenti, versando nei calici questa bevanda che accomuna tutti, scambiando un po' di questa passione con gli avventori. Allo stand continuano ad affluire curiosi ed interessati, chi chiede di iscriversi, chi desidera una maglietta, chi si complimenta per il nostro movimento, vedendolo come un valido elemento a tutela, formazione e stimolo per i grandi e piccoli amanti della birra e del suo mondo.

Mi concedo poi un po' di ore per scoprire le realtà del resto del padiglione. E scopro birrifici conosciuti ma di cui non avevo





ancora approfondito la gamma della produzione, micro totalmente nuovi e piacevolmente sorprendenti, realtà che lanciano novità molto interessanti come la birra artigianale in lattina ad altre che puntano sui prodotti del territorio e sulla tradizione per realizzare la propria offerta. Per carità, c'è ancora tanta strada da fare, ci sono realtà giovanissime che hanno ancora strada (e grani) da macinare, altre realtà che sono emerse ma che ancora possono dare tanto, però l'aspetto bello e che fa ben sperare è il fermento, la vivacità, l'intensità e l'amore per la birra che si respira fra i vari stand.

Tra un assaggio e l'altro il tempo è passato e alla fine si giunge a sera. Giusto il tempo per salutare i nuovi e vecchi amici, per prendere qualche contatto e depliant, per salutare i pilastri del movimento, dal presidente a tutti i vari responsabili che danno davvero un grande contributo non solo alla nostra associazione ma anche a tutto il settore, a tutti gli iscritti vecchi e nuovi che hanno dato la loro mano o che sono stati con noi anche solo col pensiero, a quelli che lo saranno senz'altro dopo averci conosciuti, perchè chi ha la passione per questo nettare divino non può non incrociare la nostra compagine, una grande famiglia ormai, e sentirsi parte di un mondo che si sta evolvendo e che anche nel nostro paese

sta muovendo passi importanti. Non ho palle di vetro per dire come sarà il futuro, ma qualche certezza l'ho maturata. Sicuramente il futuro della birra in Italia, da quel che ho potuto vedere a Pianeta Birra, può riservare grandi sorprese e stravolgimenti, speriamo positivi.

Sicuramente l'impatto qualitativo dei microbirrifici potrà essere rilevante per far avvicinare più persone alla birra artigianale e di qualità (anche se oggi tutti si riempiono la bocca con questi termini, ma il MoBI esiste anche per questo per fare chiarezza).

Sicuramente noi ci metteremo del nostro per migliorare l'informazione e la consapevolezza sul mondo della birra (e la nostra iniziativa sulle etichette parla chiaro, è un primo passo in questa direzione), per allargare la cerchia degli appassionati a questa bevanda, per far in modo che si moltiplichino gli eventi legati alla birra ed alla sua sana e matura diffusione e per far crescere quelli già esistenti come Pianeta

Birra appunto.

Per me è stata una prima esperienza molto positiva, non perchè c'erano stand sfarzosi o luci ammiccanti, ma perchè si poteva sentire nell'aria (e nel gusto) la genuinità e la volontà di fare tanto, e bene. Sono tornato a casa felice e soddisfatto, impreziosito ed arricchito da questa avventura, che ho continuato a vivere nei giorni successivi della manifestazione. Senz'altro non potrà mancare il prossimo anno e quello dopo ancora, con la speranza e la premura di fare la mia parte per lo sviluppo di questo universo ricchissimo e inoculato col trasporto e l'attrazione di tutti gli estimatori e cultori dell'adorata cerevisia! ■



MoBI è il
legittimo
promuove
alla birra
responsabile

- ✓ promuovere
- ✓ spingere
- ✓ incoraggiare
- ✓ promuovere
- ✓ favorire
- ✓ stimolare
- ✓ organizzare
- ✓ sviluppare

Se vuoi
movimento
WWW

COMPAGNIA DEL LUPPOLO

La Compagnia del luppolo organizza ogni mese degustazioni guidate, di cui potrete trovare ogni informazione (e la possibilità di iscrivervi) sul nostro sito www.compagniadelluppolo.org. Solitamente queste serate prevedono la consumazione di 2/3 birre da 33 cl, illustrate da Giorgio Marconi e (quando possibile) dai birrai che le hanno ideate, con abbinamenti gastronomici appositamente ed accuratamente studiati. Il costo varia, a seconda della proposta, tra i 15 € ed i 25 €.

Per la prima volta quest'anno organizzeremo nel mese di Luglio due diversi festival, in collaborazione con due dei migliori locali birrari in Italia, con i quali collaboriamo da tempo. Il primo si terrà presso "The Dome" di Nembro, Sabato 3 (dalle 14:00) e Domenica 4 Luglio (dalle 10:00): si chiamerà "Orobie Beer Festival", ed avrà una formula molto simile a quella consolidata e vincente di "Artebirra Pasturana": la differenza principale è che le circa 30 birre alla spina saranno proposte direttamente dai birrai. Sarà possibile acquistare gettoni per 30 cl di birra oppure il set per un certo numero di degustazioni da 10 cl. Il cibo sarà quello normalmente disponibile nel locale (che comprende pizze, snack, primi, secondi e dolci) ma forse ci sarà qualche proposta speciale per l'occasione. I birrifici sicuri, per ora, sono: Amiata, Bi-Du, Extra Omnes, Loverbeer, Maltus Faber, Menaresta, Orso Verde, Toccalmatto. Stiamo ultimando gli accordi per arrivare ad ospitarne dieci, ognuno dei quali porterà dalle due alle quattro birre. Sono previsti un concorso popolare ed uno con giuria qualificata: i giudici saranno 6 ed al momento sono certe le presenze di Flavio Boero, Andrea Camaschella, Luca Giaccone, Jerome Rebetez (il grande birraio svizzero BFM, che sarà anche "Special Guest" con le sue birre) e Giorgio Marconi.

Il secondo festival si terrà Venerdì 24 dalle 19.00 e Sabato 25 Luglio dalle 14.00 (o probabilmente prima, se riusciremo



ad abbinare al festival anche una cotta pubblica), nella piazza centrale di Suisio (BG), proprio di fronte a "La Locanda del monaco felice". Il nome non è ancora stato deciso. Sarà ispirato a due idee principali: gli stili anglosassoni (nel nostro caso Bitter, Porter, Stout, IPA ed APA) e la presenza esclusivamente di birrifici "neonati". Infatti proporranno le loro produzioni 4 micro che hanno iniziato l'attività nel corso dell'ultimo anno: Extra Omnes, Rurale, ValCavallina ed Endorama, new entry assoluta (l'impianto è arrivato a fine Aprile...), che il nostro amico, socio ed ormai ex homebrewer Simone Casiraghi ha aperto a Grassobbio (BG). Anche in questo caso le birre (almeno 2 per ogni birrificio) saranno spillate direttamente dai birrai, ospitati in un gazebo per essere riparati in caso di maltempo. L'offerta sarà integrata dalla presenza dei prodotti distribuiti da IMPEX/Revelation Cat di Alex Liberati (Roma), con la sua eccezionale proposta di birre americane e del Nord Europa, per un totale di una quindicina di spine. Nel locale si potranno acquistare panini, patatine e snack vari. Per il pagamento bisognerà acquistare dei buoni ed anche in questo festival la birra sarà disponibile in due formati, da 30 cl. e da 10 cl (anche bicchiere singolo). Le serate saranno animate da artisti di strada. E' prevista ogni sera una degustazione guidata (da Giorgio Marconi e dai birrai) di tre assaggi di birre, due dei birrifici presenti ed una di IMPEX, di stile similare: una volta Bitter/Porter/Stout e l'altra IPA/APA/American IPA. Ci sarà cibo a buffet ed il tutto sarà proposto ad un prezzo bassissimo (vedrete, meno di quello che pensate!). Queste degustazioni dovranno essere prenotate sul nostro sito o presso il locale e si svolgeranno in modo snello (circa 1,5h), per permettere ai partecipanti di assaggiare, successivamente, le birre proposte in piazza.

Il programma di entrambi gli eventi è ancora provvisorio: le informazioni riportate sono quelle valide allo stato attuale.

Siamo certi che saranno eventi molto interessanti e vi aspettiamo numerosi!



Presidente: Giovanni Marconi
Via Piave, 1 - 24019 Zogno (BG)
E-Mail: info@birrabelga.org
www.birrabelga.org



IL CIRCOLO DEL LUPPOLO



L'estate sta arrivando ed il Circolo del Luppolo si prepara per i grandi eventi con la birra artigianale:

20 Maggio: "Un birraio per cena": il birrifico Geco e le sue birre.

23 Maggio: "Un PO di Birra: Atto IV": l'ormai mitica gita sul Po a bordo della nave Stradivari riparte con 13 Birrifici, 13 Birrai, 13 Birre e 1 Kuaska. Birra, musica, e divertimento sono assicurati.

12 Giugno: "Festa del Luppolo": c'è chi ha atteso in sofferenza un anno intero per poter riprovare le stesse emozioni di questa mitica ed unica festa. Birre artigianali da tutto il mondo, porcello allo spiedo, musica e pazzie varie!

17 Giugno: "Le Birre nate dal Circolo": presentazione in prima assoluta di tre nuove birre nate grazie alla passione contagiosa per la birra fatta in casa sprigionata dal Circolo del Luppolo.

...e preparatevi per il September Fest dal **3 al 5 Settembre** presso il Boschetto di Curtatone (MN), tantissime birre, ottima cucina, degustazioni e buona musica...

Tra gli eventi passati ci tengo a ricordare il corso tecnico-pratico per homebrewers organizzato il 28 Marzo presso Le Tamerici di San Biagio (MN) e che a visto la presenza di molti appassionati.

Docente del corso è stato il mastro birraio Fabiano Toffoli che in occasione della cotta dimostrativa ha realizzato un prototipo di birra ai 5 cereali che presto presenteremo ad una delle nostre prossime serate speciali.

Il sito di riferimento sempre aggiornato sulle ultime iniziative del Circolo è: www.circolodelluppolo.net

Oltre a ringraziare l'oste Moreno per la sua enorme disponibilità, ringrazio tutti i soci che con la loro grande passione mantengono sano e vivo lo spirito del Circolo del Luppolo.

Marco Bellini - Presidente del Circolo del Luppolo

Sede Operativa: "Nuova Osteria Tripoli"
Via Folengo n.37 - 46038 Tripoli di San Giorgio (MN)
www.circolodelluppolo.net
e-mail: info@circolodelluppolo.net



Corso per homebrewers, 28 marzo 2010

LA COMPAGNIA DELLA BIRRA

Birra, Birra, Birra. A trecentosessantuno gradi Birra. Di boccale in boccale, di viaggio in viaggio, La Compagnia della Birra, associazione culturale di Genova, nasceva nel maggio 2004 con obiettivi ben chiari e radicati. La cultura birraria in Italia si è evoluta in questi anni da puro pionierismo di alcuni a vere e proprie "Vie della schiuma", alcune ben battute e regolari, altre sterrate e più difficili da percorrere, ma sempre più conosciute e trafficate dai tanti amanti che hanno saputo, in alcuni casi, trasformare questo sentimento in professione o quanto meno in grande passione. La Birra Artigianale. Ecco il primo, grande e unico obiettivo dell'Associazione. Senza scuse



Il Presidente Massimo Massa (a sinistra) e il Vicepresidente Diego Parodi

e senza limiti né ripensamenti i microbirrifici e gli homebrewers stanno creando nel nostro Paese questo movimento, nuovo o ritrovato che sia ed è gratificante e stimolante divulgare queste ancestrali tradizioni.

Gli obiettivi della nostra Associazione sono la divulgazione della cultura artigianale della birra grazie a diversi strumenti: degustazioni guidate, corsi e concorsi per homebrewers, viaggi nelle realtà dei microbirrifici italiani ed esteri, cene con abbinamento cibo-birra, feste e fiere tematiche, per scoprire, affinare, condividere ed approfondire il variegato e qualitativamente unico panorama della Birra Artigianale e di qualità. L'organizzazione degli eventi è sempre concordata e coordinata con i locali, gli esperti e le istituzioni, in modo da offrire sempre il migliore dei servizi e la più variegata varietà disponibile sul mercato.

Ormai numerosi sono gli eventi che ci hanno resi noti al pubblico e che ci rendono oggi una della Associazioni più apprezzate in Italia: degustazioni in abbazie (anche prossimamente!), su treni storici, viaggi in Belgio e Germania, per non elencare le numerosissime serate organizzate con i locali a noi affiliati. Non esistono limiti: la birra artigianale è un'arpa, offre infiniti



spunti creativi impossibili da sondare per intero, ma, pizzicata qua e là e sfiorata sulle giuste corde siamo riusciti a fare centro nel cuore e nella gola dei tanti partecipanti. Grande successo hanno, da ormai 16 edizioni, i nostri corsi di homebrewing, con entusiastiche adesioni da tutta Italia e non solo. La nostra legge è: CONVIVIUM. Un modo di essere, di stare insieme, di provare quel gusto tipicamente latino ad offrire e a ricevere nuove informazioni, adesioni e conoscenze, proprio quel convivium che ognuno di noi (e di voi) prova all'interno del pub, immerso nel vociare spesso e fitto di persone che incontrano persone, di banconi scuri ed usurati, di gomiti che si sfiorano per davvero, di posti reali e non virtuali, dove il suono continuo dei bicchieri restituisce un po' di quella musica vitale che la nostra convulsa giornate ci rapisce. Questo è lo spirito che vive nell'Associazione dalla sua fondazione e la scusa è sempre la stessa: ritrovarsi in compagnia per approfondire sempre di più questo immenso ed ancora misconosciuto mondo, coinvolgendo esperti, addetti ai lavori e simpatizzanti.

Buona Birra sotto la Lanterna!

Diego Parodi

Presidente: Massimo Massa
Sede: Via B. Parodi, 110 - Ceranesi (GE)
(c/o Diego Parodi, vicepresidente).

Segreteria: Enrico Scarsi
tel 3405832940 3388702679
email: compagniadellabirra (at) gmail.com
www.compagniadellabirra.it



Banchetto in occasione del Brassin public alla Brasserie Vapeur durante uno dei nostri viaggi organizzati.

BEER EMOTION

L'Associazione Culturale Beer Emotion nasce nel 2009, ponendosi come obiettivo iniziale quello di diventare il primo vero e proprio punto di riferimento per tutti gli appassionati calabresi di birra artigianale. Il progetto parte dall'iniziativa di tre membri fondatori ma ben presto si sviluppa abbracciando varie zone della Calabria con grandi e piccole delegazioni al momento situate a Reggio Calabria, Cosenza e Vibo Valentia. L'attività di Beer Emotion, costantemente documentata sul sito dell'Associazione (www.beeremotion.com), è abbastanza vivace e si articola in serate di degustazione birraria a tema, visite ai birrifici locali, incontri di degustazione organizzati in collaborazione con altre Associazioni locali (es. AIS Reggio Calabria) incontri didattici sull'homebrewing, serate informali e quant'altro sia fonte di aggregazione tra i soci.

Beer Emotion pone grande attenzione alla crescita del movimento calabrese introducendo idee come il pannello con il logo dell'Associazione per i locali affiliati. Il pannello è affisso in tutti i locali calabresi che promuovono con particolare cura la birra artigianale o che forniscono materiale sull'Homebrewing, abbracciando la nostra filosofia di qualità e vivendo insieme a noi quest'avventura. La presenza di tale pannello, oltre a garantire la presenza di birra artigianale, dà la possibilità ai soci di godere di una particolare scontistica. L'Associazione, di contro, fornisce informazioni utili alla formazione di un valido menù con suggerimenti sulle scelte birrarie da operare in base al tipo di locale e, dove richiesto, provvede alla realizzazione



materiale del menù cartaceo con indicazioni sulle birre artigianali proposte, il tutto supportato da consigli sul servizio e informazioni sul progetto Beer Emotion.

Altra forma di supporto al movimento birrario meridionale si concretizza nella scelta di prodotti birrari appartenenti (per il momento) all'area Calabria, Sicilia e Puglia da affiancare a birre molto più conosciute durante le nostre degustazioni organizzate. Il direttivo dell'Associazione al momento è composto da: Francesco Donato (Presidente, Reggio Calabria), Eraldo Corti (Vice-presidente, Cosenza), Francesco Aldo Mellea (Segretario, Vibo Valentia) più i consiglieri: Francesco Pizzimenti, Giovanni Mallamaci e Antonio Cuzzola.

Orgogliosi di essere l'unica realtà calabrese a muoversi in tal senso, siamo fermamente convinti che il 2010 sarà un anno bellissimo per Beer Emotion e per tutta la Calabria birraria. In quest'ottica si inquadrano le prossime serate di degustazione, con prodotti sempre più ricercati, con un occhio di riguardo soprattutto a ciò che viene prodotto sul territorio meridionale; le prossime visite ai microbirrifici e brewpub locali (abbiamo voluto aspettare l'arrivo delle nostre bellissime giornate di sole per partire con questa iniziativa); alimentare la collaborazione con le realtà pugliesi e siciliane a noi vicine e scese in campo da più tempo, con le quali scambiare proposte e creare una sinergia (come ad esempio ufficializzare un gemellaggio con Cerere, l'altra associazione meridionale affiliata a MoBI, conosciuta nell'ambito dell'iniziativa "la tre giorni della birra a Palermo"). Ma soprattutto portare finalmente Kuaska e MoBI in Calabria, organizzando un'iniziativa indimenticabile per tutti.

Presidente: Francesco Donato
Via S. Giuseppe, tr.VI, 10
89100 Reggio Calabria
tel.: 328 2665958
E-Mail info@beeremotion.com
<http://www.beeremotion.com>

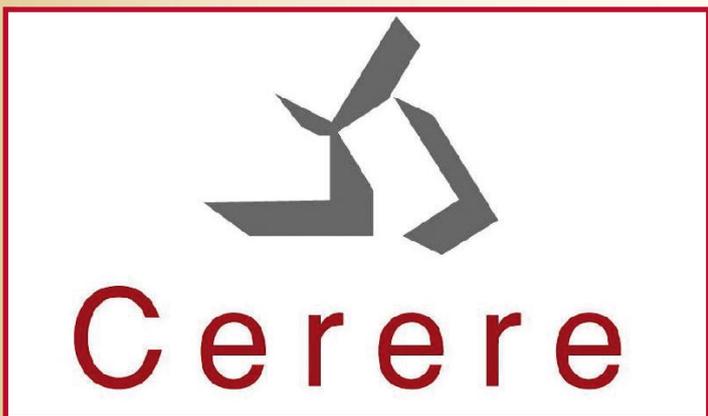


FERMENTO SARDO

L'Associazione Brassicola Fermento Sardo è un progetto nato nel Gennaio del 2010 per mano di sette Homebrewers vogliosi di vedere qualcosa di nuovo nella loro Isola. L'associazione, senza fini di lucro, ha come fine la divulgazione del bere consapevolmente e responsabilmente. A tre mesi dalla nostra nascita abbiamo già all'attivo due serate con abbinamenti cibo e birra e un corso produttivo. Durante il corso abbiamo voluto rendere partecipi in prima persona i partecipanti, infatti dopo le due lezioni teoriche di avvicinamento alla cotta abbiamo lasciato che fossero materialmente loro a fare la cotta sotto la nostra supervisione. Il risultato è stato una fantastica giornata



all'insegna del divertimento e dell'entusiasmo dei partecipanti, contenti di aver brassato la loro prima birra che a breve berranno. Infatti ad ognuno di loro spetterà una parte della birra prodotta. A breve pubblicheremo le date di altri eventi che abbiamo già in cantiere, sicuramente ci saranno altre cene "Birra & Cibo", altri corsi produttivi in diverse zone della Sardegna e di sicuro un corso degustativo. Il numero delle persone che hanno deciso di unirsi a noi come amici sostenitori continua a crescere, ad oggi sono circa una trentina, vogliamo offrire loro una serie di eventi legati alla birra sempre di alto livello. Stiamo lavorando per ampliare ed aggiungere dei nuovi esercizi convenzionati nei quali i nostri associati possano avere dei vantaggi economici e non solo. Associarsi a Fermento Sardo è semplice, basta andare sul nostro sito (www.fermentosardo.it) scaricare il modulo di adesione da rimandarci compilato, la tessera annuale costa solo 10.00 €. Come associazione abbiamo deciso di aderire senza ripensamenti o indugi sia a MoBI che ad UNIONBIRRAI, siamo convinti che unendo le forze si possa arrivare a risultati più grandi in tempi inferiori. Per ogni informazione contattateci via mail ad info@fermentosardo.it oppure tenete d'occhio il nostro sito. Siamo presenti anche su twitter, my-space e facebook



CERERE

associazione per la cultura della birra e del cibo

Presidente: Mauro Ricci
Via Francesco Paolo di Blasi, 2 - 90100 Palermo
Tel 3484159159
E-Mail: associazionecerere@tiscali.it
www.associazionecerere.org



BIRRA IN CIRCOLO

Presidente: Pierluigi Police
C/O Pizzeria Birreria 'O Scugnizzo
Via de Redi, 9/11
52100 Arezzo
tel.: 339-1324235

E-Mail info@birraincircolo.it
<http://www.birraincircolo.it>



*LO SPACCIO DEL BIRRIFICIO E' APERTO
il martedì, giovedì e domenica dalle 16 alle 19
MOBI SOCI MOBI SCONTI!!!!!!*



segui il filo... via Poggio 4 - Pasturana (AL) - www.birrapasturana.it - info@birrapasturana.it



Beerhouse

LO STORE DELLA BIRRA

Per gli appassionati della birra tutte le migliori marche italiane e straniere, birre artigianali, alimenti alla birra, kit per homebrewing e gadget.

Via Mameli 11 - Casale Monferrato (AL)

Tel/Fax 0142-540234 - Cell. 3345276419

info@beerhousecasale.com - www.beerhousecasale.com

OGNUNO DI VOI PUO' CAMBIARE IL MONDO!

SCEGLIAMO LA MIGLIORE
BIRRA BELGA PER VOI!



MoBI, Movimento Birrario Italiano, rappresenta le legittime esigenze dei consumatori e promuove la cultura birraria per un approccio alla "birra di qualità" più consapevole e responsabile.

Quali sono gli scopi di MoBI?

- ✓ *promuovere una sempre più ampia offerta birraria, un corretto livello dei prezzi e una informazione adeguata e trasparente, incoraggiando la crescita di degustatori consapevoli*
- ✓ *promuovere la produzione della birra casalinga (homebrewing) e l'accesso ad un'ampia offerta di relative attrezzature e materie prime*
- ✓ *stimolare la creazione e la crescita di realtà associative locali aventi i medesimi scopi dell'Associazione*
- ✓ *organizzare corsi, rassegne, seminari, convegni, concorsi e attività editoriali in campo birrario*

Associandoti a MoBI potrai:

- ✓ *dare il tuo contributo alla crescita del movimento birrario in Italia*
- ✓ *partecipare alla vita associativa e al "dibattito" birrario, anche tramite il forum dell'associazione*
- ✓ *ottenere diversi vantaggi e agevolazioni: sconti da parte di fornitori di birre e di attrezzature e materiali per l'homebrewing, agevolazioni e sconti sia per tutte le iniziative organizzate dall'associazione che per alcune delle più importanti manifestazioni nazionali (come Pianeta Birra)*

L'associazione ordinaria a MoBI costa 20 euro e ha la durata di un anno dalla data di iscrizione; può essere effettuata online sul sito dell'associazione www.movimentobirra.it

Programma MoBI 2010

Questi sono gli eventi già programmati per la seconda parte del 2010 al momento di andare in stampa (maggio 2010). Quasi certamente altri se ne aggiungeranno, consigliamo quindi di consultare il nostro sito, sia il Calendario Eventi in home page che la sezione "Eventi". Ricordiamo inoltre i diversi eventi e manifestazioni organizzate dai Club associati a MoBI: potete trovarli sia nei siti delle associazioni stesse sia nel Calendario Eventi sopra citato.

GIUGNO	12	Corso homebrewing Piverone (TO)
	19	Corso homebrewing Arezzo
	11-13	partecipazione a Festival Pasturana (AL)
	26	Corso homebrewing Roma
LUGLIO	24-25	Concorso homebrewing Piozzo (CN)
	SETTEMBRE	14 (4 serate)
OTTOBRE	4 (4 serate)	Corso degustazione Rimini
	9	Corso homebrewing Nicorvo (PV)
	23	Corso homebrewing Castel San Giorgio (SA)
	23	Corso homebrewing Nembro (BG)
	26	Giornata nazionale HB
NOVEMBRE		Corso homebrewing Rimini
		Corso homebrewing Palermo
		Concorso homebrewing Palermo
DICEMBRE	4	Concorso homebrewing Nembro (BG)