

PIERRE CELIS, IL PICCOLO GIGANTE DELLA BIRRA

CAMRA, i suoi primi 40 anni...

Birra & Sociale: "Eccellenti e Solidali"

La parola ai birrai: Dark IPA, stile da scoprire

Tecniche e Ingredienti: Le Birre XXL - Il lievito

Birra Artigianale dalle Fiandre alla Calabria



ORVAL



www.interbrau.it

FIRMA SOLO GRANDI BIRRE

SOMMARIO

- p. 4** Un ricordo di Pierre Celis dal suo discepolo Kuaska
- p. 6** Camra, i primi 40 anni
- p. 8** Camra, the first 40 years
- p. 10** L'intervista: Pausa Café, Non Solo Un Birrificio
- p. 13** Le birre di Pausa Café
- p. 14** Nuovi birrifici, nuovi stili: Rurale e Foglie d'Erba ci presentano le Dark IPA
- p. 17** Kuaska & il Lambic: 3ª puntata
- p. 20** La birra e i suoi ingredienti: i lieviti
- p. 22** Forte, più forte, fortissima...
- p. 25** OK, facciamo un viaggio turistico-birrario nella vecchia città di Anversa
- p. 30** Clock Tower Pub
- p. 32** Birra artigianale, direzione Sud: Campania!
- p. 35** Club Affiliati a MoBI
- p. 46** The Library: Recensioni di libri birrari

LE FOTO DI QUESTO NUMERO

SONO STATE SCATTATE O FORNITE DA:

- p. 4(b),6,7,10,14,20(b),25,26,28** Rosalba Gelardi
- p. 4(s)** Illustir (Flickr)*
- p. 5(b),11,17,18** Lorenzo Dabove
- p. 8** Roger Protz
- p. 12** Andrea Bertola
- p. 16** Birrificio Rurale
- p. 20** Pino Bressan
- p. 21** tjmwatson (Flickr)*
- p. 22** skibier (Flickr)*
- p. 23,24** Bernt Rostad (Flickr)*
- p. 30,31** Clock Tower Pub
- p. 32,33,34** Francesco Donato
- p. 35 e seguenti** dalle rispettive associazioni

* Licenza Creative Commons (CC BY-SA 3.0)



**RICICLA
QUESTA RIVISTA
REGALANDOLA
A CHI NON CONOSCE MOBI**

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: Massimo Faraggi

Corpo Redazionale: Lorenzo Dabove
Francesco Donato
Daniele Fajner
Nicola Grande
Giorgio Marconi
Joris Pattyn

Grafica: Nicola Grande

Hanno collaborato:

Colin Valentine
Andrea Bertola
Beppe Serafini
Gino Perissutti

Progetto Grafico e Stampa:

Grafiche Fassicom
Via Imperiale, 41
16143 Genova
Tel. 010 506093

Stampato a Genova nel luglio 2011

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

news@movimentobirra.it

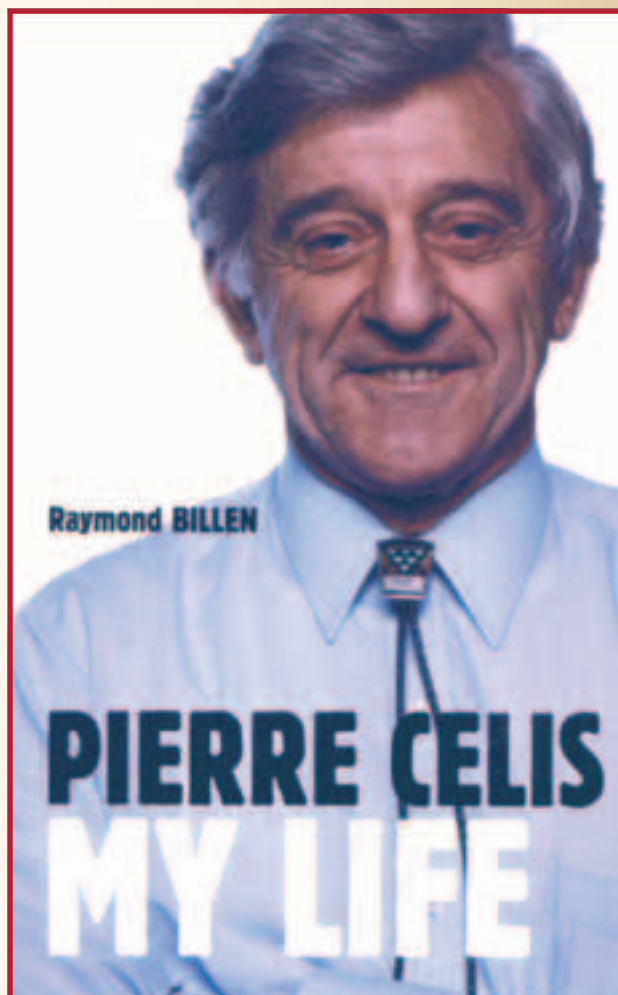
La presente pubblicazione non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene pubblicata senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 del 07.03.2001

UN RICORDO DI PIERRE CELIS DAL SUO DISCEPOLO KUASKA

Pierre Celis il piccolo grande papà della Witbier, più nota come Bière Blanche, se n'è andato con discrezione il 9 aprile all'età di 86 anni. Lo ha annunciato all'attonito mondo della birra, l'adorata figlia Christine, con



discrezione e delicatezza. La notizia mi giunse subito, via sms dal Belgio, dolorosa ed inattesa, mentre stavo sorvegliando in un bar di Verona, nel weekend di profanazione del Vinitaly, un amaro Unicum (prima e ultima volta) costretto con violenza dall'ungherese Izabela Zwak, deliziosa ma risoluta proprietaria della Unicum.



Avevo incontrato Pierre nel novembre scorso al Bierhappening di Hasselt, il magnifico festival organizzato dai Limburgse Biervrienden aderenti a Zythos, evento cui Pierre era sempre presente. Ingrassato e un po' gonfio nel volto ma ancora arzillo per la sua età e certo non

MOVIMENTOBIRRA

Apriamo questo numero estivo della nostra Rivista con due servizi relativi a eventi di segno opposto: la scomparsa di Pierre Celis e il quarantesimo compleanno del CAMRA. Da una parte il piccolo Pierre, piccolo di corporatura ma davvero un gigante della storia birraria moderna, capace da solo di resuscitare uno stile scomparso e portarlo alla ribalta internazionale. Dall'altra il CAMRA, che in 40 anni e forte dei suoi ben 120.000 membri è riuscito a salvaguardare non solo una tipologia di birre ma tutta una cultura birraria nazionale. Due storie che penso possano essere fonti di spunti di riflessione per una associazione come la nostra, per questo mi sembra giusto dedicare la prima parte di questo numero ad un ricordo di Pierre Celis da parte del nostro Kuaska e ad un'intervista al presidente del CAMRA, Colin Valentine.



Lo stand di MoBI a Selezione Birra 2011 a Rimini



Pierre Celis (secondo da destra) nella storica birreria Louis Tomsin

mi aspettavo che proprio quella fosse l'ultima volta che l'avrei visto. Chi segue da anni le mie degustazioni, laboratori o corsi, si sarà sorbita mille volte la storia di queste opalescenti, speziate e dissetanti birre di frumento, che hanno seriamente rischiato l'estinzione per il rapido e inarrestabile avvento delle pils. Non starò qui a ripeterla, vorrei invece far risaltare il lato umano di questo eroe della birra belga che non solo ha salvato uno stile ma lo ha poi saputo rendere popolare al di là degli strettissimi confini cui era relegato, l'area intorno a Lovanio, in particolare nel villaggio di Hoegaarden. L'aspetto (altezza intorno al metro e mezzo e sorriso beffardo) ed il suo modo di vestire (proverbiale la cravatta texana) davano già al primo impatto, la certezza di trovarsi davanti un personaggio importante, originale e carismatico. Le sue parole, la sua tenacia e la sua saggezza confermavano sempre la prima impressione. Nella bellissima biografia "My Life" scritta, con amore e passione, dal concittadino Raymond Billen ed edita nel giugno 2005 dalla Media Marketing Communications, oltre a suggestive e storiche immagini (prima tra tutte quella che ritrae il giovane apprendista Pierre al lavoro nella birreria del leggendario Louis Tomsin) ed a quelle più recenti legate alla sua "seconda vita" ad Austin nel Texas, troviamo le sue frasi più famose, veri e propri tesori di saggezza che nitidamente ci rivelano la filosofia di vita che ha sempre cercato di applicare. Vi cito le due più emblematiche, senza commentarle, lasciando a voi il piacere di interpretarle ed eventualmente di assumerle ad esempio: "Mi piace avere successo là dove gli altri hanno fallito" ed "Il mio lavoro è stato una grande vacanza". Ciao piccolo grande Pierre, in tuo onore qui alzeremo tutti un bicchiere di una buona blanche, magari italiana, ringraziandoti per quello che hai fatto e che ci hai insegnato. ■

Kuaska - Genova, 7 giugno 2011



Pierre Celis con il nostro Kuaska

CAMRA, I PRIMI 40 ANNI

*(intervista e traduzione
a cura di Massimo Faraggi)*

Quarant'anni or sono, quattro appassionati inglesi, preoccupati per il rischio di estinzione delle birre rifermentate in fusto a fronte delle sempre più diffuse birre filtrate, fondarono una associazione per combattere contro questa eventualità – coniando al tempo stesso l'azzeccatissimo termine di real ale, "vera birra" per definire il genere di birra che stava loro a cuore.

Quarant'anni dopo, gli associati iscritti al CAMRA superano i 120.000 e molte battaglie sono state vinte mentre altrettante si profilano all'orizzonte. Cogliamo l'occasione per una breve chiaccherata con il presidente del CAMRA, Colin Valentine.

40 anni di CAMRA, 40 anni di successi... ma ci sono stati anche errori, dai quali avete imparato

qualcosa?

(Colin) Penso che una cosa che abbiamo imparato presto sia stata che è meglio non possedere dei pub. Possedevamo per l'appunto alcuni pub ma non c'era una strategia precisa, e diventarono presto una costante perdita finanziaria per le nostre risorse. Siamo una organizzazione di consumatori e dobbiamo attenerci a questo, e non cercare di essere produttori o venditori.

La "birra artigianale" o craft beer è un termine difficile da definire. Alcuni membri della nostra associazione pensano che si dovrebbero avere parametri più precisi per identificare cosa sia una birra artigianale, in modo da sostenerla e promuoverla meglio rispetto al prodotto industriale. Altri controbattono che sia meglio non marcare una linea troppo rigida e che fundamentalmente esista solo la distinzione tra birra buona e ben fatta e birra "cattiva". Il CAMRA ha adottato la prima impostazione, con la sua definizione ben precisa e rigida della real ale. È una scelta specifica per l'UK o potrebbe essere esportata?

La real ale rappresenta il grande contributo del Regno Unito al mondo della birra, per questo penso che la scelta sia molto specifica per l'UK. Per esempio, anche se ora diverse birrerie USA producono real



Il Real Ale Festival organizzato dal CAMRA a St. Albans



Il Real Festival di St. Albans

ale, la vasta maggioranza della loro produzione è carbonata artificialmente, un metodo che per noi è semplicemente inaccettabile. Penso che ogni nazione dovrebbe decidere quello che sia meglio nel suo caso specifico. Una possibilità per definire la birra artigianale in Italia potrebbe essere relativa alle dimensioni delle birrerie che la producono - sta poi a voi stabilire il limite.

Quanto può esser stretto il rapporto di collaborazione tra una associazione di consumatori di birra e associazioni di carattere professionale e commerciale (come la SIBA nell'UK) che abbiano alcuni obiettivi in comune?

Noi lavoriamo a stretto contatto con la SIBA e molti di loro sono stati membri del CAMRA ben più a lungo di quanto siano stati birrai. Tuttavia non andiamo d'accordo su tutto, e quando possiamo lavorare insieme, come riguardo alla tassazione della birra in UK, lavoriamo insieme, e quando non siamo d'accordo andiamo ognuno per la propria strada.

È auspicabile una forte cooperazione o è più importante che ciascuno abbia il suo ruolo preciso, critico e indipendente? Per esempio, che relazione e che tipo di collaborazione esiste fra SIBA e CAMRA?

Un esempio di lavoro fatto insieme è il festival nel quale sono coinvolto anche io, lo Scottish Real Ale Festival a Edimburgo.

È organizzato in collaborazione tra le due associazioni, e noi ci occupiamo del concorso delle birre scozzesi, dato che loro semplicemente non hanno né l'esperienza

né la forza lavoro per organizzarlo. Come dicevo, molti membri del SIBA sono anche da lungo tempo membri del CAMRA, ma molto pochi fra loro sono effettivamente attivi nelle nostre sezioni e non influenzano la nostra politica nazionale in modo inappropriato.

Quanto sono presenti e attivi i soci del CAMRA nelle attività dell'associazione? Il lavoro è portato avanti fondamentalmente da poche persone, o mediamente i membri sono coinvolti di frequente nelle attività, campagne e anche decisioni dell'associazione?

La partecipazione attiva dei nostri membri è piuttosto buona e si attesta tra il 10 e il 15% del totale degli iscritti. La maggior parte delle persone sono attive solo a livello locale, ma c'è anche un consistente numero di membri attivi a livello regionale. Per esempio, il GBBF conta su uno staff di oltre 1000 membri volontari nel corso del festival, e come sapete, questi provengono da tutto il Regno Unito e anche da diverse parti del mondo.

Che conoscenza hai della scena birraria artigianale in Italia? Hai dei suggerimenti per una associazione italiana di consumatori di birra?

Purtroppo la mia conoscenza è limitata all'evento in cui ho preso parte qualche settimana fa (l'United IndiPubs festival del 30 aprile-2 maggio 2011, ndr). Ad ogni modo, visto l'entusiasmo dei gestori e l'ampio ventaglio di età dei clienti penserei a un luminoso futuro. Posso solo suggerire di continuare a lavorare con continuità... il CAMRA non ha raggiunto e superato i 100000 membri di botto, c'è voluta la maggior parte di questi 40 anni per superare questo traguardo. ■

CAMRA, THE FIRST 40 YEARS

(intervista e traduzione a cura di Massimo Faraggi)

Forty years ago, four English drinkers, worried about the risk of extinction of the traditional ales refermented in the cask against the increasing domination of the filtered keg beers, decided to found a consumer association in order to fight this risk – at the same time coining the quite effective term of “real ale” to define the cask beers. Forty years later many battles have been won while many others are still to be fought. We talk about this with CAMRA President, Mr. Colin Valentine.

40 Years of CAMRA, 40 years of successes... were there also a few mistakes, from which you have learned something?

(Colin) I think that something we learned early on was not to own pubs. We did own some pubs and there was no firm strategy and they became a financial drain on our resources. We are a consumer organisation and should stick to that and not be producers or retailers.

Craft beer is quite difficult to be defined. Some members of our association feel that we should have more precise parameters to define what is craft (“artigianale”) beer in order to better support it against the mega-industrial stuff. Other argue that is better not to draw too strict lines and that basically there could just be good, well done beer and bad beer. CAMRA took the first view with its strict definition of real ale. Is this choice quite specific for UK or could it be exported?

As real ale is the United Kingdom’s great contribution to the world of beer I think that it is quite specific to

the UK. For instance, while many breweries in the USA do produce real ale, the vast majority of their output is under CO₂ pressure, a dispense method we simply don’t accept. I think that each country should do what it feels is right for them. One suggestion for defining Italian craft beer would be that it had to be made only by breweries up to a certain size. It would be for you guys to define the size.

How strict could be the collaboration between a beer consumer association, and professional/commercial associations (like SIBA for UK) which could have some common goals?

We work very closely with SIBA and many of them have been CAMRA members much longer than they have been brewers. However, we do not agree on everything and where we can work together, such as on UK beer duty, we work together and where we disagree we do our own thing.

Is it a strong cooperation desirable or is it more important that each one has its clear, independent and critical role? For example, what relationship and cooperation has CAMRA with SIBA?

As an example of us working together, the local festival that I am involved in, the Scottish Real Ale Festival in Edinburgh, is a collaboration between both organisations and we host their Scottish competitions as they simply don’t have the expertise or manpower to put such an event together. As I said, many SIBA members are long standing CAMRA members but very few of them are active in our branches and they do not influence our national policy unduly.

How active are CAMRA members in their association’s activities? Is the work carried on basically by few people, or the average member is frequently involved in the association’s activities, campaigning and also decisions?

Our active membership is pretty good and is somewhere between 10 and 15% of our total membership. Most people are active only in their local area, but there are a good number of people who are active at regional level. For instance, GBBF has a staff of over 1,000 over the course of the festival and, as you know, they come from all over the UK and from many different parts of the world.

What is your knowledge about Italian craft beer scene? Have you got any suggestions for Italian beer consumer associations?

Sadly, my knowledge is limited to the event I was at a few weeks ago. However, given the enthusiasm of the guys selling the beer and the wide range of ages of the customers I would have thought that it has a bright future. I can only suggest that they keep on trying.

CAMRA didn’t suddenly arrive at over 100,000 members, it took us the best part of 40 years to do it. ■



Colin Valentine (al centro) on i quattro fondatori del CAMRA: a sinistra Bill Mellor, Michael Hardman, a destra Graham Lees e Jim Makin.

EXTRA
ReAle

KETO
REPORTER

My
Antonia

EnKir

CastagnAle

DucAle

Duchessa

RePorter

VenZiana

ReAle



BIRRA DEL BORGO

www.interbrau.it

www.birradelborgo.it

L'INTERVISTA: PAUSA CAFÉ, NON SOLO UN BIRRIFICIO

A cura di Kuaska

Kuaska - Ciao Andrea, ti vorrei intervistare per far conoscere meglio ai nostri lettori la tua avventura come birraio nel carcere di Saluzzo.



Andrea - Ciao Lorenzo, grazie per la tua disponibilità e sensibilità. Proverò a risponderti integrando alcune parti che per la Cooperativa e il suo modo di procedere sono di grande rilevanza.

K - Come nasce il progetto birrario "Pausa Café" ?

A - Il progetto " Pausa Café - Birrificio Artiginale" nasce da un incontro tra i fondatori della cooperativa Pausa Café, Marco Ferrero attuale presidente, Luciano Cambellotti e il sottoscritto, basando l'idea di produrre birra artigianale sulla consolidata esperienza della Torrefazione, già attiva dal 2004 presso la casa circondariale di Torino " Lorusso e Cotugno" - ex Vallette.

Il concetto di base è quello di fare produzioni di eccellenza in campi alimentari specifici o della trasformazione agro-alimentare, di elevatissima qualità, come progetto di re-inserimento sociale e lavorativo.

Ma cosa sottende a questa frase ermetica e quasi difficile da comprendere?

L'idea-forza del progetto è che il lavoro intramurario, eleva la vita della persona ristretta nelle sue qualità di base, offrendo una possibilità di riscatto della propria esistenza;

I diritti di base, facenti parte del contratto ideale, che ogni detenuto stipula con la struttura penitenziaria, all'inizio del periodo di pena, lo studio ed

il lavoro, spesso non sono garantiti dalla Istituzione, provocando così una caduta certamente scontata della qualità e delle possibilità effettive di recupero derivanti dal periodo di restrizione.

Ecco che in modo del tutto innovativo, Pausa Café, si pone in questo contesto come un imprenditore Sociale che attiva quelle opportunità di grande rilievo, affinché una persona a partire dalle proprie capacità/aspettative possa realizzare un cammino che lo porti al re-inserimento sociale, inteso come quella possibilità di esprimere la propria migliore umanità e realizzare se stesso come uomo che anche attraverso il lavoro si compie.

Le persone detenute, che lavorano presso il progetto vengono regolarmente assunte e inquadrate secondo i dettami generici del contratto nazionale collettivo delle cooperative.

Dopo un iniziale periodo di formazione sulla produzione, sulle tematiche di sicurezza al lavoro e della gestione della qualità, vengono confermati con un

COOPERATIVA SOCIALE PAUSA CAFÉ: "ECCELLENTI E SOLIDALI"

SINTESI DEL PROGETTO

L'idea forza del progetto di Pausa Café è la creazione presso la Casa circondariale Lorusso e Cutugno di Torino di un centro di produzioni agro alimentari che rispondano a requisiti d'eccellenza qualitativa organolettica (gusto) e sociale (inclusione sociale dei produttori e dei detenuti lavoratori) ed ambientale (sostenibilità), prodotti dunque "Eccellenti e Solidali". Il progetto si è incentrato inizialmente sul caffè e sul cacao , prodotti paradigmatici per potenziale economico, peso nelle relazioni commerciali internazionali e impatto sulle popolazioni produttrici.

La Cooperativa Sociale Pausa Café ha quindi realizzato una Torrefazione che tosta, in purezza, il Caffè delle Terre Alte di Huehuetenango, Presidio internazionale di Slow Food ed il Cacao di Talamanca, Comunità di Terra Madre. Si è quindi creato un partenariato internazionale tra produttori, trasformatori e consumatori, che ha consentito ai consumatori italiani di acquistare prodotti di eccellenza, ad un prezzo equo ed accessibile, di migliorare le condizioni di vita dei produttori e di creare al contempo opportunità di inserimento lavorativo per i detenuti partecipanti al progetto. Sulla base del percorso sinora intrapreso, nel 2009 la cooperativa Pausa Café ha realizzato un nuovo impianto destinato alla produzione di Birra artigianale, localizzato presso la casa di reclusione di Saluzzo, in locali concessi in comodato d'uso gratuito dall'amministrazione penitenziaria. E' stato allestito un impianto per la produzione di birre ad alta fermentazione con capacità produttiva di 10 ettolitri in cui sono attualmente prodotte cinque referenze. I principali destinatari dell'iniziativa sono detenuti della casa di Reclusione Morandi di Saluzzo coinvolti nel progetto e nel particolare percorso trattamentale, lavorativo e formativo previsto dall'intervento. Il progetto ha consentito la creazione di ulteriori 5 posti di lavoro intra moenia. Destinatari indiretti dell'iniziativa sono i produttori delle materie prime impiegate nel micro-birrificio. In linea con la mission di Pausa Café in tutte le attività di produzione sono coinvolti fornitori di materie prime di eccellenza ed in particolare numerosi produttori localizzati in paesi in via di sviluppo del Sud del Mondo. Le referenze prodotte nel micro-birrificio prevedono l'utilizzo di caffè, cacao, amaranto, riso basmati, Fonio forniti da produttori che partecipano a diversi presidi Internazionali e comunità del cibo di Slow Food e localizzati tra gli altri in Guatemala, Costa Rica, Messico, India.



Andrea Bertola (al centro) tra Schigi e Kuaska (a.k.a. Luigi D'Amelio e Lorenzo Dabove)

contratto a tempo indeterminato che, secondo il loro libero volere, potranno spendere rimanendo inseriti al lavoro nell'ambito delle attività esterne della cooperativa. La qualità dei risultati raggiunti, non si può certo, solo ed esclusivamente misurare sul dato della recidiva all'atto criminale, che fin'ora, per i detenuti assunti è pari a zero, ma anche in una vera e propria fioritura che qualifica ulteriormente la persona accompagnata.

Questo avviene certamente perché il lavoro, svolto secondo alcune modalità, può elevare l'uomo, invece che renderlo simile alla bestia, ma anche alle modalità trattamentali scelte.

Presso il birrifico, le giornate trascorrono occupate nel lavoro e in momenti di scambio umano reciproco, come quello del pasto che, consumato insieme, fa sì che le relazioni umane non siano misurate da contratti o posizioni assunte rispetto alle responsabilità del lavoro, ma che si possa eventualmente, creare un legame che supera queste forme, ed in uno scambio di fiducia data e ricevuta, si cammini come persone che desiderano crescere umanamente.

Ecco che l'alta qualità proposta fin da subito con

il pregiato Caffè di Huehuetenango e poi con le birre artigianali diventa un modo per abbattere la bruttezza e il nulla carcerario per generare leve di responsabilità e responsabilizzazione. Così ognuno di noi sa che fare in modo esemplare e responsabile il proprio lavoro è fondamentale per la riuscita, anche commerciale, del progetto nella sua sostenibilità ma anche per il proprio umano crescere.

K - Cos'hai provato il giorno della prima "cotta" fatta con i detenuti? Come ti trovi adesso?

A - Il salto dimensionale che si prova entrando in un carcere è davvero grande. Il giorno della prima cotta insieme è stato caratterizzato da emozioni particolari. Non solo la gioia per il risultato di poter partire con la produzione (dopo molti scogli burocratici superati) ma anche quella della condivisione ai colleghi ristretti dell'arte che portavo a loro; la giornata fu immediatamente operativa, costellata dai controlli dell'UTIF; ricordo quindi l'eccitazione e la anche la volontà di fare bene e non sbagliare.

Gli occhi desiderosi di vedere e comprendere dei

collegli detenuti, come di persone assetate nella curiosità del conoscere e quindi di "Persone Vive", interiormente. A tratti persino lo spazio intorno a noi, i colori per esempio, sembravano mutare con il passare del tempo. I collegli detenuti, non piu' abituati a spazi ampi e colori vivaci, avevano persino giramenti di testa... è stata una emozione davvero parrticolare; era l'inizio di un cammino, e i segni lo indicavano in modo forte e chiaro. Ci siamo presi fin da subito il tempo, per fare ogni cosa secondo le regole del tempo dettate dalla vita carceraria, scandita e regolata in ogni sua cosa, in ogni singolo passaggio, e ci è parso di vivere in modo quasi simile a quei monaci (i Trappisti) che nei loro eremi da tempo immemore producono le migliori birre che tutti gli appassionati conoscono.

K - Quali birre state producendo? Ce ne puoi fare una breve descrizione?

A - Certamente (vedi descrizione delle birre in sezione a parte)

K - Progetti futuri?

Il progetto di Pausa Café è sempre e in costante crescita; lo sviluppo di nuove idee e ricette è qualcosa che, forse, possiamo permetterci di fare piu' di ogni altro birrificio e questa è davvero una grande fortuna.

Siamo quindi in ricerca di nuovi prodotti, che non solo siano innovativi nella ricerca degli ingredienti, ma anche che possano andare a coprire nuovi segmenti di mercato, sempre piu' vicini alla salute delle persone; sviluppare lavoro di rete con altre associazioni o cooperative, per far sì che il progetto possa trovare sempre maggiore riscontro è uno degli obbiettivi principali del nostro operare. Infine, il desiderio che coltivo è quello di poter creare dei progetti di educazione consapevole del consumo delle bevande alcoliche presso i giovani; trovo questo davvero di primaria importanza per l'epoca storica in cui viviamo. Ridare senso al valore degli ingredienti di altissima qualità, perchè non solo non dannosi per salute ma anche rispettosi per il nostro ambiente è una delle missioni di cui ci sentiamo investiti.

Spesso nelle degustazioni che mi capita di fare, dico il motto ormai famoso " Bere meno ma Bere bene" o come meglio e scientificamente cita Freud " Spirita contra Spiritum", cioè " Lo spirito (l'interiorità/l'anima) contro gli spiriti (alcoolici)".

Questo puo' riportare alta dignità e valore alla mitica Bevanda a cui tutti noi dedichiamo la nostra vita.

Andrea Bertola unitamente allo Staff del Birrificio Pausa Café scs

<http://www.pausacafe.org>



L'impianto di produzione di Pausa Café

LE BIRRE DI PAUSA CAFÈ

P.I.L.S.

Prodotta dal Birrificio Pausa Cafè, presso la casa di reclusione "Rodolfo Morandi" di Saluzzo, la P.I.L.S., si ispira alle tradizionali birre boeme, prodotte con puro malto Pilsner e il nobile luppolo in fiori Saaz. La cottura secondo la tradizione della "tripla decozione", conferisce un sapore maltato pieno, bilanciato dai toni floreali e secchi del luppolo ed un colore oro carico. Infine una maturazione a freddo per oltre 10 settimane in botti di rovere di Slavonia conferisce equilibrio e regalità, leggeri toni ossidativi e dolcezza al naso con lievi note di vaniglia. Dedizione e tradizione per una straordinaria birra riscoperta.

2° PREMIO BIRRA DELL' ANNO 2010 - CAT. BIRRE PASSATE IN LEGNO

Prodotta dal Birrificio Pausa Cafè, presso la casa di reclusione "Rodolfo Morandi" di Saluzzo, la DUI & MES, si ispira alle tradizionali saison belghe, molto leggere e dissetanti, a volte prodotte con l'aggiunta di spezie come in questo caso, dove a comporre il Bouquet troviamo pregiato zafferano e pepe. Le Saison infatti venivano prodotte per il periodo estivo e servite nei campi, quando il sole caldo aumentava l'arsura dei contadini. Il basso tenore alcolico e la speziatura sono la forza di questo prodotto. Leggera e dissetante con un corpo ben presente, in solo 2,5 alc vol

DUI & MES

TAQUAMARI

Prodotta dal Birrificio Pausa Cafè, presso la casa di reclusione "Rodolfo Morandi" di Saluzzo, la Taquamari, si ispira allo stile delle Weizen, interpretato in modo del tutto originale con l'impiego di Tapioca, Quinoa, Amaranto e Riso basmati. Di aspetto paglierino, opalescente, schiuma pannosa, abbondante e molto persistente. Naso dominato dal balsamico, con note orientali; In bocca grande freschezza ed una nota agrumata. Il finale è caratterizzato da note di cereale con un amaro molto contenuto. Birra fresca, beverina, ma anche complessa.

Birra ispirata alle India Pale Ale, le birre prodotte in Inghilterra durante il periodo coloniale per essere inviate in India ad alleviare la sete e la nostalgia di casa degli espatriati. Un uso massiccio di luppolo ed un grado alcolico più elevato rispetto alle tradizionali ale, erano il segreto per garantire l'"integrità" della birra durante il lungo viaggio in nave. Pausa Cafè propone un'interpretazione che va al cuore dello stile originale: malti classici inglesi, come il Maris Otter e il Cristal, e luppoli aromatici nobili, come L'East Kent Golding. Questa T.I.P.A. ha un carattere deciso e grande eleganza; colore rosso rubino, bouquet prorompente di fiori d'arancia e caramello, palato caldo e morbido

T.I.P.A.

TOSTA

Prodotta da Birrificio Pausa Cafè, presso la casa di reclusione "Rodolfo Morandi" di Saluzzo, la TOSTA, si ispira ai tradizionali Barley Wine inglesi, prodotti con puro malto Pale del tipo Maris Otter ed il caratteristico Crystal, nonché con il luppolo Goldings, che conferisce note molto calde alla birra. Colore ebano, con schiuma compatta dai toni nocciola. Naso ricchissimo, complesso, con note fruttate, di caramello, carruba, nocciola e pasta di cacao. In bocca è morbida, elegante, calda, con sensazioni di cioccolato amaro e malto.

Birra ispirata allo stile delle Noel, le birre prodotte tradizionalmente per le festività di Natale.

La nostra Navidad è di colore rosso intenso, caldo; le sue spezie, melograno cedro candito uva sultanina e una rarissima spezia proveniente da Ceylon, Le donano un bouquet caldo, familiare, avvolgente.

NAVIDAD

MARTINA

Birra ispirata alla tradizione Belga delle "Fruit Lambic Style" a fermentazione spontanea, tradizionalmente acide, al tempo stesso eleganti e altamente rinfrescanti. Questa versione prodotta da Pausa Cafè a partire da una fermentazione primaria ad opera del *brettanomyces*. è realizzata con l'aggiunta di pere bio Martin Sec, varietà autoctona saluzzese.

2° PREMIO BIRRA DELL' ANNO 2010 - CAT. BIRRE ALLA FRUTTA

NUOVI BIRRIFICI, NUOVI STILI: RURALE E FOGLIE D'ERBA CI PRESENTANO LE DARK IPA

(a cura di Massimo Faraggi)

Rurale e Foglie d'Erba: due birrifici di nascita recente (anche se non recentissima) che negli ultimi tempi hanno fatto parlare di sé.

Le loro storie sono per certi versi parallele: birrai giovani e di provenienza e cultura homebrewer, appassionati di diversi stili ma con un certo debole per birre e luppoli americani.

Qualche affinità si può trovare anche nella collocazione, legata per entrambi alla natura e al territorio: un'azienda agricola nel Pavese per il Rurale e un paese di alta montagna in una splendida zona del Friuli per Foglie d'Erba. Entrambi i birrifici producono ottime "american pale ale", tanto da conquistare il primo posto al concorso Birra dell'Anno (nel 2010 la Terzo Miglio del Rurale, l'anno successivo la Babel di Foglie d'erba). Ma è un'ultima analogia ad aver attirato la nostra attenzione, quella di aver proposto entrambi un nuovo stile, di importazione Usa, e di recentissima introduzione nei "canoni" di BJCP e affini: le Black (o Dark) IPA, dette anche Cascadian Ale.

Abbiamo colto l'occasione per rivolgere alcune domande in proposito a entrambi questi birrifici. Per Foglie d'Erba ci ha risposto il birraio-proprietario-factotum Gino Perissutti, mentre Beppe Serafini ci ha risposto a nome di tutto il "team" del Rurale.

Molti homebrewers sono così curiosi nei loro esperimenti, da cimentarsi in stili di birre che a volte non hanno neppure assaggiato. Domanda indiscreta: avete già assaggiato altre Black IPA (o Cascadian Ale) prima di mettere a punto la produzione delle vostre Ulysses e Castigamatt? In ogni caso, quale è stata l'ispirazione per realizzare queste vostre birre?



Gino Perissutti del Birrificio Foglie d'Erba, a Selezione Birra 2011



(Gino) In tutta sincerità no. Amo molto le "birre scure", in particolare alcuni stili, Dry Stout, Porter, Imperial Stout, Dubbel, alcune Alt e Brown, Mild e via dicendo... e nelle numerose cotte della mia "Ulysses" improntate nei primi due anni di produzione, non ero mai riuscito ad ottenere risultati davvero accettabili, soprattutto riguardo all'equilibrio tra i luppoli. Faccio una breve premessa: il mio piccolo impianto di produzione, di soli 4 ettolitri scarsi di brassaggio giornaliero, mi consente moltissime sperimentazioni (credo sia un poco il "succo" del nostro lavoro, ritengo abbia ben ragione chi sostiene che per imparare a bere una grande birra possano bastare due ore, ma per imparare a farla non basta una vita intera...), ma difficilmente mi lascia il "tempo giusto" per cimentarmi con birre di grande spessore alcolico, necessitanti di molto affinamento e maturazione. Preferisco pertanto cercare di dare molto carattere ed equilibrio a birre con poco alcol, un po' per necessità e soprattutto per scelta, dettata da gusti strettamente personali. Ero quindi



orientato verso la rotondità e l'equilibrio di una Porter, dopo i deludenti risultati che avevo ottenuto lavorando con lieviti belgi e luppoli continentali in questo stile (le vecchie etichette riportavano lo stile "Dubbel"...).

Ciò che ha cambiato il mio approccio e convinto a dare una connotazione "definitiva" a questa birra è stata la lettura di uno dei tanti e preziosi articoli trovati su "Zymurgy" (l'essere associato all'Association of Brewers è fonte di moltissime informazioni assolutamente utili, difficilmente reperibili altrove). Era dedicato alle Cascadian Dark Ale ed aveva un paio di ricette a corredo. Andando moltissimo i luppoli americani - esclusivamente per l'apporto aromatico piuttosto che per quello amaricante, per il quale prediligo la pulizia di un Hallertau - che non avevo mai utilizzato in una delle mie scure, ho deciso di adattare una delle ricette ai miei "schemi produttivi" e le prime sensazioni sono state molto positive. Da qui la decisione di non cambiare più, anche grazie ad un'accoglienza positiva della nuova ricetta (se solo smettessi di sperimentare un pochino troppo cotta dopo cotta...)



(Beppe) L'idea di produrre Castigamatt è venuta leggendo alcuni articoli, su riviste americane, relativi alle Black IPA. Siamo rimasti intrigati dalla unione delle tostature dei malti scuri con la balsamicità di certi luppoli americani, così abbiamo approfondito la cosa pensando di realizzare una birra scura ad alta gradazione alcolica, birra che mancava nella nostra linea produttiva. Inoltre abbiamo pensato di produrre Castigamatt stagionalmente, come birra invernale a cui seguiranno pian piano altre birre stagionali.

Per conoscere meglio lo stile e avere un riferimento, ci siamo procurati alcuni esempi americani al Salone del Gusto di Torino che abbiamo assaggiato per capire quali fossero gli equilibri al naso e in bocca. Devo dire che le 3 tipologie assaggiate erano abbastanza differenti l'una dall'altra, ciò nonostante ci siamo fatti un'idea e

abbiamo cominciato a fare delle prove sui pentoloni da HB. Dopo 4 prove e relativi assaggi abbiamo deciso di portare in produzione Castigamatt con la variante dell'utilizzo dell'Hoptimator, una sorta di Randall gigante da noi disegnato per effettuare il dry hopping in fase di maturazione mediante il ricorcolo della birra attraverso questo strumento per circa 48 ore.

Che caratteristiche volevate ottenere con queste birre? Pensate di esser riusciti a ottenerle?

(Gino) Quando, nel mio piccolo, "creo" una nuova ricetta, cerco di basarmi su quattro parametri: sensazioni personali generali, difetti evidenti da togliere, originalità o attinenza ad uno stile ben preciso se ricercate, ricordi di qualcosa di particolare che giungano ai miei sensi. Per la Ulysses ha prevalso quest'ultimo parametro: avevo in mente il piacevole contrasto che mi ricordava il cioccolatino "After Eight", calore e ricchezza del cioccolato con tutti i suoi spettri sensoriale e freschezza ed erbaceo della menta. In più i luppoli americani donano esoticità e resina. In generale mi sto avvicinando ad ottenerle, ma il lavoro di equilibrio è ancora molto!!

(Beppe) Si voleva ottenere una birra in cui spiccasse l'equilibrio delle note tostate dei malti scuri con la resinosità/balsamicità dei luppoli americani; volevamo una birra con bel grado alcolico ma beverina, pericolosamente beverina e penso che questo obiettivo lo si sia raggiunto.

Hai mai provato la Castigamatt del birrificio Rurale? In cosa si differenzia e in cosa assomiglia alla Ulysses?

(Gino) L'ho provata ed apprezzata moltissimo!! (come tutte le birre del Rurale, uno tra i birrifici che preferisco attualmente sul panorama nazionale). Si differenzia per il grado alcolico maggiore, un corpo sicuramente più "caldo" ed importante e d



una "bevibilità" forse minore rispetto alla Ulysses. Credo sia una Black IPA più vicina agli originali d'oltre oceano, più "americana" e probabilmente appagante. La Ulysses è volutamente leggera, da servire preferibilmente con carbo-azoto e rubinetto da stout per grandi bevute, meno da meditazione direi, anche se i nove diversi luppoli impiegati danno parecchie sfumature nel finale erbaceo. Generalmente, credo siano due birre con matrici comuni, da bere in momenti diversi della giornata. Un paio di bottiglie di Castigamatt vorrei non mancassero mai nella mia cantina...

Suggerimenti, note tecniche, ricette... tutto e' ben accetto! ;-)

(Gino) Per cominciare, credo che uno stile per certi versi così "estremo" necessiti di una grande ricerca di equilibrio. Non superare il 5% con i malti coloranti (non uso il Black, solo Chocolate e Carafa). Impiegare una piccola quantità di cereale che aumenti la percezione di "freschezza" e "crispy" di malto e luppolo (Frumento torrefatto può essere un buon esempio, poco Crystal). Pochissimo luppolo da amaro (il rischio di interazione con l'amaro conferito dai



Il team del Rurale: da sin, Beppe Serafini, Lorenzo Guarino, Silvio Coppelli, Marco Caccia e Stefano Carnelli.

E voi del Rurale avete assaggiato la Ulysses di Foglie d'Erba?

(Beppe) Sì, l'abbiamo assaggiata a Rimini. L'assaggio non era mirato ad un confronto con Castigamatt e in tutta sincerità ad oggi non abbiamo un ricordo così nitido da poter rispondere sensatamente alla domanda.

Nel mettere a punto la ricetta di una birra di questo tipo, siete partiti dalla formulazione di una IPA già prodotta introducendo alcune varianti, o e' stata una formulazione del tutto indipendente?

(Gino) Come accennato sopra, l'ispirazione è nata da una ricetta trovata su una qualificata rivista per homebrewers, che ho adattato ai miei gusti personali. Le variazioni principali riguardano la scelta dei luppoli da amaro (trovo che gli americani siano a volte troppo "rudi" e preferisco alcuni super-luppoli puliti della Baviera) e l'utilizzo di malti scuri meno "roasted" possibile. Nella ricetta ci sono anche alcuni cereali non maltati non contemplati generalmente in uno stile simile.

(Beppe) Direi che è stata una formulazione indipendente, basata su quanto assaggiato (birre dello stesso stile) e sulla scelta delle materie prime (malto Carafa e luppoli americani).

Che consigli potete dare a homebrewer che volessero riprodurre la Ulysses o la Castigamatt, o comunque cimentarsi in questo stile?

malti scuri potrebbe risultare alla fine fastidioso), non troppe gittate intermedie e molta attenzione ai luppoli da finitura (io li uso negli ultimi due minuti, in Whirlpool ed hop-back). Occhio al dry-hopping: ci sta eccome, ma meglio piccole quantità per pochi giorni piuttosto che quantità maggiori per un periodo più lungo di contatto con la birra verde, soprattutto riguardo ai fiori. In generale, poca resina e molto poco citrico, meglio una nota di fieno e menta nel finale. Qualche luppolo che non può, a mio modesto avviso, mancare: Simcoe, Centennial, Tettenanger, Perle. In generale, scegliere se risaltare il calore del corpo o la bevibilità, io preferisco la seconda, ma son gusti molto soggettivi. Ultimo accenno, ma forse il più importante, come per ogni birra d'altronde: il lievito. Neutro, American Ale perfetto, ma molto adatti anche American Ale II e, soprattutto (il mio preferito per questo stile) Denny's Favorite 50.

(Beppe) Prima di tutto assaggiare birre che si ispirano a questo stile. Castigamatt vuole essere semplicemente la nostra interpretazione delle Back IPA. Approfondire la conoscenza dei malti. Consiglio fortemente l'uso dei malti scuri Carafa che hanno (a mio avviso) anche la caratteristica di essere decorticati al 60% facendo sì che ci sia uno scarso rilascio (eventuale) di tannini durante la filtrazione. Questi malti sono molto più delicati dei classici scuri Chocolate, Black Patent, Per i luppoli, oggi sono disponibili diverse varietà americane. Se ne possono assaggiare alcuni prima di scegliere. Noi troviamo più interessanti, per questo stile, quelli che rilasciano note balsamiche come il Simcoe da noi utilizzato in bollitura mentre in dry hopping utilizziamo Amarillo. ■

Kuaska & il Lambic, storia a puntate di un amore senza fine

3^A PUNTATA

Kuaska, Genova 9 giugno 2011

Come annunciato nella puntata precedente, vorrei occupare questo spazio a mia disposizione per raccontarvi curiosità ed aneddoti legati all'ormai leggendario "grande vecchio" Jean-Pierre chiamato, senza bisogno di ulteriori commenti, "Osama Bin Van Roy" promettendo di portarvi per mano, nel prossimo numero, nei meandri più "tecnici" e specifici della produzione del lambic e della sua ancora misteriosa fermentazione in botte, alleggerendo il tutto con un'intervista "senza peli sulla lingua" sul momento attuale, che mi rilascerà mio "fratello" Jean.

Di aneddoti su Jean-Pierre, mio secondo padre, ne ho a migliaia, quindi, alla rinfusa e senza seguire un ordine cronologico, per voi ne sceglierò alcuni inediti, che forse solo io conosco!

Un pomeriggio invernale molto "bruxellese", con vento furioso e diluvio incessante, mi rifugiai, fradicio ma sempre felice ed emozionato quando sono da quelle parti, nel suo ufficio-bunker nella birreria-museo di Rue Gheude. Jean-Pierre era al telefono e mi salutò con un cenno.

Stava inveendo contro l'impiegata della sua assicurazione auto e terminò con questa frase testuale: "Madame, se entro cinque minuti non mi darà una risposta, cambierò assicurazione e già da ora le comunico che sarà la



compagnia X, l'agenzia Y di via W e l'agente sarà il sig. Z". Non ci crederete ma dopo meno di tre minuti, l'impiegata telefonò e risolse il problema. La prima volta che mangiai a casa sua a Woluwe-Saint-Pierre, portai il pesto di mia madre, quello vero con il basilico di Pra e l'aglio di Vesalico. Per evitare di sprecarlo con pasta di grano tenero, francese ma con nome italiano e confezione col tricolore bianco, rosso e verde, andai in un supermercato di Rue Neuve a comprare della pasta a grano duro, italiana al 100%, seppur di produzione industriale.

Mi procurai pure dei fagiolini decenti mentre per le patate, non avevo problemi, impossibile non trovarle in ogni casa del Belgio! Claude Cantillon, l'adorata moglie di Jean-Pierre, mia seconda madre (oltretutto nata il 13 settembre come me) e una delle persone più gentili ed adorabili che abbia mai incontrato, mi avvisò che l'acqua stava bollendo, bisognava salarla e buttare la pasta. Arrivai con le mie bavette (trenette non ne trovai) ma Jean-Pierre mi bloccò per portarmi in cantina dove, tra impolverate gueuze d'annata e pregiati vini francesi (suo pallino), mi mostrò delle bottiglie d'olio extra-vergine, avvolte in stagnola color oro, di un piccolo produttore dell'imperiese e prelevò un pacco di spaghetti lunghissimi, di un minuscolo produttore pugliese, che richiedevano ben 14 minuti di cottura! Buttai nella pattumiera via i miei e mangiai una delle migliori paste al pesto della mia vita abbinata ad una Iris del 1996 a dir poco spettacolare!

Secondo una legge comunitaria totalmente idiota (strano vero? :-)) in una birreria non si potrebbero tenere



Un vero scoop: ecco cosa bevono davvero Kuaska e Jean... o no!??



animali mentre anche un bambino di tre anni sa che i sacchi di malto e di frumento attirano un certo roditore che avrebbe in un certo felino il suo antidoto naturale. Orbene, il giorno previsto della visita di un'ispettrice, Jean-Pierre portò il suo decrepito gatto a finire la vecchiaia in casa ma già il giorno dopo, scordò "accidentalmente" un lucernaio aperto con il risultato di avere nella birreria, il giorno dopo, un'intera colonia di mici tigrati e così brutti da sospettare fossero il frutto di scandalosi rapporti consanguinei per non dire incestuosi. Qualche anno fa la RTBF, equivalente in Belgio della nostra RAI, mi chiese di fare due servizi per il loro telegiornale della

sera. La scaletta del primo servizio, dedicato al mondo del lambic, prevedeva la mia entrata da Cantillon e lo stupore di Jean-Pierre, non avvertito del mio arrivo, che mi veniva incontro per abbracciarmi. Per colpa dell'esagerata scrupolosità del regista, la scena fu fatta ripetere una dozzina di volte. Rimasi stupito della calma dimostrata da Jean-Pierre, notoriamente poco avvezzo alla pazienza, ma poi finalmente lo riconobbi quando urlò al malcapitato "metteur en scene": "questa è l'ultima senò andate tutti a farvi fottere!". E così fu. Ricordo ancora come, simulando il definitivo abbraccio cinematografico, mi sussurrò all'orecchio "sembriamo due coglioni". ■



Kuaska e Jean al Poechenellekelder di Bruxelles

Amarcord®

RISERVA SPECIALE

100% RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA



"...il pavone è uno degli animali più straordinariamente belli che esistano. Mi ricorda la mia infanzia, quando da bambino mi appostavo per lungo tempo in attesa dello spettacolo della ruota, ogni volta una magia che ho voluto far apparire anche in Amarcord. Non ho mai bevuto al mondo una birra così buona ed esaltante. Grazie Garrett e grazie Amarcord, per aver creato questo prodotto unico e straordinario!"

Tonino Guerra

Tonino Guerra

"come le opere di Tonino Guerra, questa birra è vivace ed espressiva. Ha un'acidità piacevole e colore rosato dato dai frutti di bosco, accenti floreali dal miele millefiori, una complessità speziata data dai lieviti di champagne e una carbonazione elegante dovuta alla rifermentazione naturale in bottiglia. Come Tonino, Amarcord Riserva Speciale è unica."

Garrett Oliver

Garrett Oliver



www.interbrau.it

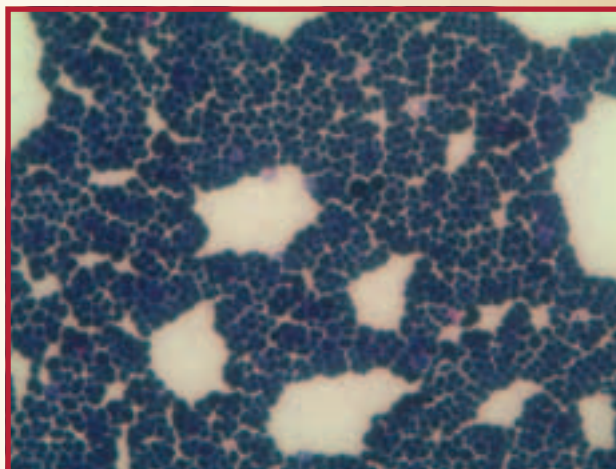
www.birraamarcord.it

LA BIRRA ED I SUOI INGREDIENTI: I LIEVITI

A cura di Daniele Fajner

La funzione dei lieviti nelle fermentazioni e la loro importanza nella produzione della birra è una scoperta molto recente; databile al 1852 quando Luis Pasteur iniziò a studiare la fermentazione alcolica della birra per migliorare la qualità della produzione francese. Fino ad allora i birrai altalenavano fra miti arcaici, superstizioni e felici intuizioni. I primi produttori di birra della mezzaluna fertile credevano che la fermentazione avvenisse per merito di Ninkasi, dea protettrice della birra, però l'esperienza ed un sano pragmatismo li spingeva a raccogliere la schiuma della produzione precedente, ricca in lieviti, per trasferirla nel nuovo mosto. Senza nessun supporto teorico preciso, i birrai si resero rapidamente conto che questa era una procedura molto utile soprattutto se la schiuma proveniva da birre gustose e ben fermentate.

Iniziò così, inconsapevolmente, un'opera di selezione dei ceppi più adatti alla birrificazione. I lieviti però continuarono a rimanere misconosciuti persino dopo essere stati osservati al microscopio da Anton Van Leeuwenhoek nel 1680. Rimasero incompresi anche da Antoine-Laurent Lavoisier, che scoprì la trasformazione degli zuccheri in alcool, studiando la fermentazione alcolica. A quel tempo i chimici consideravano i lieviti come il prodotto di queste reazioni, in particolare li collegavano a fenomeni di ossidazione. Solamente Luis Pasteur riuscì a dimostrare



Lievito visto al microscopio digitale, con un ingrandimento di 60X. Si tratta del lievito coltivato da una cotta di birra effettuata durante un Corso MoBI di homebrewing

lo stato di esseri viventi dei lieviti e la loro attività durante le fermentazioni. I suoi esperimenti si basarono su di un'attenta sterilizzazione del materiale utilizzato; tuttora il trattamento termico di riduzione della carica microbica (pastorizzazione) porta il suo nome.

Sulla base di questa importante scoperta, nel 1883, Emil Christian Hansen mise a punto un metodo di isolamento dei ceppi di lieviti, che permise di ottenere inoculi esenti, o con scarsa presenza, di microrganismi contaminanti (batteri lattici, acetici, lieviti selvaggi ecc). Il 12 novembre del 1883 la birreria Carlsberg produsse la prima birra con ceppo puro (*Carlsberg* n.1); la nuova birra fu talmente apprezzata che la metodica di isolamento dei ceppi fu rapidamente introdotta in tutte le birrerie europee ed americane.

Ma quanto è importante il lievito, nella produzione della birra? Ed è importante in tutte le tipologie di birra? Sicuramente birre tipo Weizen non possono essere pro-

dotte senza lieviti in grado di generare il tipico profilo aromatico: fruttato (banana, mela, agrumi) e speziato (chiodo di garofano). Stesso discorso per molte altre birre belghe. Mentre nella produzione di Helles, Pils o Pale Ale ci possiamo permettere l'utilizzo di lieviti con un profilo aromatico più neutro. Siamo sicuri che asserire che il lievito è meno importante per queste ultime tipologie non sia una semplificazione eccessiva? Il lavoro del lievito non è solamente quello di consumare zuccheri e produrre alcool, anidride carbonica ed eventualmente sostanze aromatiche. I lieviti svolgono un ruolo fondamentale anche nella fase di maturazione ed affinamento. Ad esempio



Lievito secco reidratato

servono per riassorbire il diacetile, da loro stessi prodotto, e a svolgere tutta una serie di reazioni biochimiche che distinguono appunto una birra "verde" da una birra al giusto grado di maturazione. Perciò anche i lieviti aromaticamente "neutri" devono terminare correttamente l'attenuazione e affinare la birra, permettendo così di mettere in risalto gli aromi ed i sapori degli ingredienti principali: malto e luppolo.

Possiamo perciò concludere che i lieviti sono sempre importanti, come del resto lo è scegliere con oculatezza tutti gli altri ingredienti, in funzione dello stile di birra che si vuole produrre.

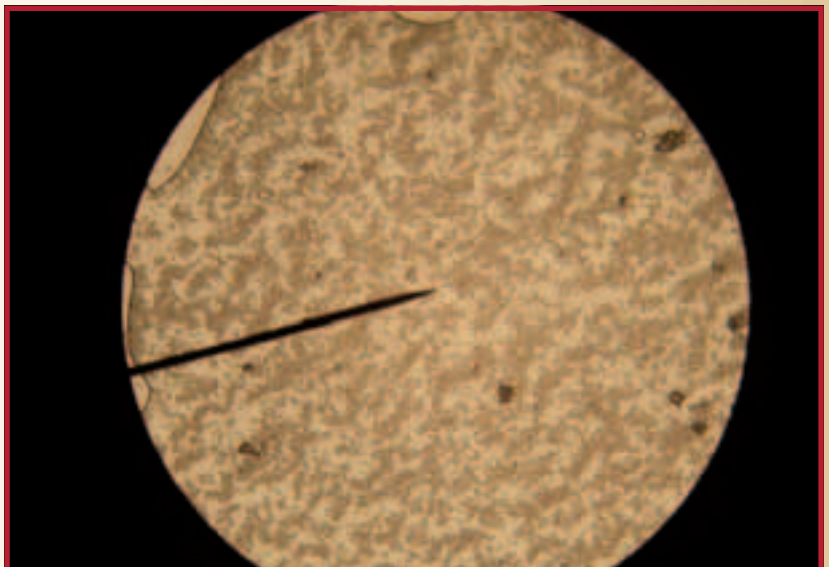
C'è persino un famoso motto birrario che lo conferma: il birraio fa il mosto, il lievito fa la birra. Perciò noi dobbiamo solo lasciarlo lavorare, mantenendo la temperatura più adeguata e fornendogli tutte le sostanze di cui necessita. Questa affermazione talmente semplice da sembrare quasi banale, vuol mettere in evidenza che è importante conoscere il lievito che si utilizza, le sue caratteristiche, il comportamento e le sue preferenze ed instaurare un rapporto di "feeling" con lui. Dobbiamo conoscere come si evolve, rendendoci conto di quando non "lavora" bene, come ad esempio quando i tempi di fermentazione sono troppo rallentati. L'argomento è però complesso; personalmente non sono neanche troppo contento se la partenza è troppo vivace, spesso mi sono poi trovato in difficoltà nelle fasi finali della fermentazione.

Un altro parametro da monitorare è la limpidezza della birra. Naturalmente è un discorso che come sempre va calibrato in funzione dello stile, ma, salvo alcuni casi limitati (Weizen, Blanche, ecc) il lievito a fine fermentazione dovrebbe lasciare la birra limpida e non dobbiamo forzarne più di tanto la flocculazione. Spesso i lieviti rimangono in sospensione perché sono in difficoltà e di conseguenza stentano a concludere il loro compito di maturazione della birra. Meglio allungare i tempi di fermentazione che abatterli con un rapido raffreddamento o con l'uso di flocculanti (l'isinglass ecc). Il raffreddamento o l'uso di flocculanti in sé possono dare un aiuto valido, ma devono essere usati al momento opportuno, altrimenti ci ritroviamo con birre poco attenuate e/o immature.

I motivi di una fermentazione stentata sono di difficile identificazione. Per prima cosa possiamo prendere in considerazione le possibili carenze nutrizionali del lievito. Con mosto "all grain" solitamente abbiamo disponibili tutte le sostanze (sali minerali, amminoacidi, vitamine, oligoelementi ecc) necessarie allo sviluppo di lieviti sani e vitali. Come eccezione segnaliamo l'eventuale necessità di aggiungere zinco (0,2-0,3 mg/l) e naturalmente avere un adeguato livello di ossigenazione del mosto. Non è facile sapere se la nostra fermentazione stentata è causata da una carenza di zinco o di ossigeno, è più semplice provare alla successiva produzione di aumentare i tempi di ossigenazione o aggiungere lo zinco sotto forma di sale. L'integrazione di zinco può essere effettuata, direi ancor meglio, impiegando un mix di nutrienti tipo **Servomyces Yeast Nutrient** della White Labs o **Nutrient Blend** della Wyeast. Queste miscele hanno il pregio di fornire lo zinco in forma più biodisponibile, almeno secondo i produttori,

e una serie sostanze utili (vitamine a, amminoacidi ecc). Suggestivo di fare una modifica alla volta (ossigeno o nutrienti), meglio anche ripeterla per essere per avere una conferma del risultato.

Spesso il problema delle fermentazioni è legato alla scarsa ossigenazione del mosto e gli homebrewer raramente sono in grado di misurare il livello di ossigeno disciolto. Gli strumenti adatti per questo tipo di misura costano fra 500 e 1000 €, una cifra consistente. Non ci rimane che verificare empiricamente l'efficacia di un aumento dell'ossigenazione. I metodi più diffusi sono l'agitazione del serbatoio (scuotendolo o agitando la superficie) o l'ossigenazione con aeratore da acquario e pietra porosa (sparger). L'ossigenazione con aeratore è sicuramente un



Lievito visto al microscopio, con un ingrandimento moderato

metodo che garantisce maggior costanza e sarà sufficiente aumentare il tempo di ossigenazione, d'altro canto la pietra porosa è di difficile pulizia e può favorire le contaminazioni microbiche, deve essere pulita, conservata con cura e sterilizzata prima dell'uso.

Un altro elemento che spesso viene citato come un fattore che può influenzare le caratteristiche organolettiche della birra è la forma del fermentatore. Personalmente credo che sia valido soprattutto per le birrerie industriali o perlomeno quelle artigianali, dove le dimensioni sono tali da mettere in evidenza meglio le differenze fra le varie geometrie. Ad esempio i fermentatori troncoconici industriali hanno un notevole rapporto di snellezza, altezze considerevoli e notevoli pressioni alla base. Nei birrifici artigianali le differenze fra le varie geometrie sono più contenute, direi trascurabile in quelli da homebrewer.

Per concludere credo sia utile ribadire l'importanza di stabilire un "feeling" con i lieviti che si utilizzano, il che significa riconoscere quando sono in buona salute e "lavorano" bene. Questo significa seguirli passo passo, seguendo il percorso di affinamento della birra.

Per una conoscenza ancora più "intima" sarà inoltre necessario sobbarcarci la fatica di esplorare i vari stili birrari che ci interessano, assaggiando più birre che possiamo (sempre all'insegna del consumo consapevole), alla ricerca dei ceppi di lieviti che possono meglio adattarsi alle tipologie di birre che vorremmo produrre. ■

FORTE, PIÙ FORTE, FORTISSIMA... Tecniche e problematiche della produzione di birre ad alta gradazione **PARTE I**

a cura di Massimo Faraggi

Estate, sole, caldo... tutto fa sì che in questo periodo il nostro desiderio si orienti su birre leggere, dissetanti e bevande. L'homebrewer però è previdente e già produce (o forse ha già prodotto) le birre più alcoliche e corpose che lo riscaldano il prossimo inverno. In questo articolo voglio offrire una panoramica su tecniche e accorgimenti per la preparazione di birre decisamente forti. Con questo voglio intendere birre che oltrepassano nettamente la barriera del 10% di alcool per arrivare a 12, 13... e anche più. Nei limiti di questo articolo non si potrà scendere in eccessivi dettagli ma vorrei offrire almeno spunti per possibili approfondimenti.

FORMULARE LA RICETTA

Prima di affrontare i problemi della produzione, soffermiamoci un attimo sulla messa a punto della ricetta. La quantità di malto da impiegare è facilmente calcolabile (a mano o con Software appositi) tenendo conto - come vedremo - che in molti casi nella preparazione all-grain l'efficienza rischia di essere piuttosto bassa. Ma quali malti usare? Un consiglio generale è quello di andarci piano con i malti speciali: la nostra birra avrà corpo e aromi maltati sufficienti anche senza ricorrere a malti caramellati o comunque più "colorati" quali ad esempio amber e aromatic. Basta assaggiare una Harvest Ale per rendersi conto che una ricetta di solo malto pale spinto a concentrazione molto alta può offrire una complessità sorprendente (se vogliamo birrafficare una super-imperial-stout naturalmente il discorso cambia). Per le stesse ragioni, lavorando con OG superiori a 1100 è consigliabile puntare ad un mosto molto fermentabile, per facilitare il difficile compito del lievito e non ritrovarsi con una "mappazza" di esagerato residuo zuccherino: scegliamo quindi temperature di ammostamento sotto i 65C per favorire il lavoro delle beta-amilasi.

Le unità di amaro dovranno essere aumentate in proporzione (e forse anche più che in proporzione) per bilanciare il corpo e il maltato della birra. È sorprendente come lupolature da 70-80 IBU non vengano quasi avvertite come amaro in questi casi!

PREPARAZIONE DEL MOSTO

Il primo problema che si deve affrontare è ovviamente quello di ottenere un mosto a gradazione zuccherina molto alta. Il problema naturalmente non si pone se usiamo estratto di malto; devo aggiungere che l'uso di estratto dà anche ottimi risultati organolettici in birre come imperial stout e soprattutto barleywine. Se invece preferiamo la preparazione dai grani, nulla vieta di "aiutarsi" un po' con l'aggiunta di zuccheri semplici: dal normale zucchero da tavola (o sciroppo di glucosio) usato da birrerie belghe, a zuccheri scuri caramellati, al miele, a ingredienti più eso-



Samichlaus (Hurlimann), 14% alc.

tici come ad esempio lo sciroppo d'acero usato in alcune "birre-monstre" d'Oltreoceano. Se non si è talebani dell'all-grain, si può optare anche per una aggiunta di estratto alla preparazione da grani. L'aggiunta di estratti e zuccheri può anche essere utile ai fini della fermentazione, come vedremo nella seconda parte.

Se invece accettiamo la "sfida" di ottenere la nostra "super-birra" solo dai grani, vi sono alcune possibilità. Banalmente possiamo aumentare decisamente la dose di malto; il problema è che non basta farlo in proporzione: ad esempio passando da una birra a 1060 a una di gradazione doppia (1120) e pensando inizialmente di raddoppiare la quantità di malto, per ottenere una stessa quantità di mosto a gradazione alta non potrò aumentare anche l'acqua, quindi il rapporto acqua/grani sarà molto più ridotto (tipicamente dovrò usare meno acqua per lo sparge). Questo determina una drastica riduzione dell'efficienza, da compensare con aggiunta di altro malto, e ancora minore efficienza... una

specie di circolo vizioso! Alla fine si dovrà usare magari il triplo del malto e rinunciare del tutto al risciacquo delle trebbie (e magari prevedere un ammostamento anche piuttosto "spesso"). A questo punto si parla quindi di tecnica no-sparge: una scelta possibile, il cui problema principale è in un certo senso l'anti-economicità dello "spreco" di mosto zuccherino rimasto nelle trebbie non sciacquate - anche se l'aspetto economico è secondario per un homebrewer, specie nel caso di esperimenti e birre particolari. L'altro aspetto negativo è la ridotta quantità di birra che posso ottenere - o, visto specularmente, la necessità di un mash-tun (tino di ammostamento) di grandi proporzioni per poter contenere il malto necessario per una quantità "decente" di prodotto finale.

Un classico modo per volgere la situazione a nostro vantaggio è quello di effettuare il cosiddetto parti-gyle. In pratica si procede alla raccolta del mosto senza effettuare sparge, come nella tecnica no sparge sopra descritta, riservando questo primo mosto per la produzione di una birra più forte, poi si procede a immettere nuovamente acqua nelle trebbie per effettuare una seconda raccolta di mosto, da utilizzare per realizzare una birra più leggera. In questo modo sfruttiamo meglio ingredienti, risorse e nostro lavoro. Si possono anche combinare variamente i due mosti in modo da ottenere anche una birra a gradazione intermedia, oppure per variare leggermente la gradazione dei mosti più forte e più leggero. Si tratta di una tecnica tradizionale, impegnata fin dai tempi antichi e tuttora in uso in diverse birrerie.

La "progettazione" di una ricetta "combinata" delle due

birre con una determinazione precisa delle relative gradazione richiede qualche accorgimento e calcolo; un approfondimento dei vari aspetti della tecnica parti-gyle è presente in due miei articoli apparsi su Unionbirrai News[1] (e in futuro disponibili sul mio sito[2]).

Altra tecnica tradizionale per aumentare la gradazione di una birra è quella di effettuare una bollitura prolungata. In questo modo si può effettuare uno sparge un po' meno ridotto (migliorando quindi l'efficienza), ottenendo un mosto sovrabbondante e a gradazione ancora insufficiente, per poi concentrarlo grazie all'evaporazione di buona parte dell'acqua. Anche questa tecnica è occasionalmente usata, ad esempio, per certi barley wine inglesi: sembra essere il caso della Thomas Hardy (per la quale alcune fonti riportano di una bollitura prolungata ma non in modo eclatante) e di altre birre per le quali vengono usate bolliture fino a 5, 6 ore e più! Questa tecnica non è indolore, dato che viene creata una notevole caramellizzazione del mosto, che in termini di colore e di gusto potrebbe essere una caratteristica ben voluta nella birra (arrivando a ricchezza e complessità con il solo utilizzo di un malto di base) o viceversa essere un handicap per la produzione di birre più chiare e pulite. Dal punto di vista dell'attrezzatura, la migliore efficienza permette l'uso di una quantità leggermente minore di grani (quindi di un mash tun ridotto, sia pur di poco) mentre è necessaria una pentola di dimensioni ben maggiori (doppie o più) rispetto al volume di mosto finale prodotto.

Naturalmente è possibile combinare più tecniche, ad esempio effettuando uno sparge ridotto o nullo seguito da una bollitura più o meno prolungata. Un procedimen-



Samuel Adams Utopias, oltre 25% alc.



World Wide Stout di Dogfish Head, 18% alc.

to suggerito nel libro *Old British Beers and How To Make Them*[3] è quello di effettuare una sorta di parti-gyle ottenendo due mosti, poi bollire a lungo il secondo (quello più leggero) per concentrarlo, dopo di che unire i due mosti e proseguire con bollitura standard.

Una tecnica più raramente impiegata ma interessante è infine quella del cosiddetto re-mashing, che si può sintetizzare in questo modo:

- impiegare metà dei grani previsti, effettuando un mashing e uno sparging (con le tecniche preferite) con le proporzioni di acqua abituali;
- riutilizzare il mosto così ottenuto al posto dell'acqua per il successivo mashing e sparging della seconda metà del malto.

Il metodo è stato descritto in un numero della rivista *Brew Your Own*,[4] e analizzato anche in un mio articolo su fermentobirra.com. [5]

Non si tratta comunque di una nuova scoperta: in diverse ricette risalenti all'Ottocento ho visto riferimenti all'uso del debole mosto proveniente dal secondo "risciacquo" delle trebbie, quale liquido per il mashing di una birra successiva – concetto insomma molto affine a quello del re-mashing.

Anche Ray Daniels[6] propone la ricetta di una Doble-Doble Ale basata su questa tecnica. Ho trovato un riferimento anche in un libro sulle birrerie delle "Country House" inglesi,[7] dove viene riportato l'uso - nel mashing - di mosto

ottenuto da un precedente ammostamento, riguardo alla realizzazione di una Strong October Beer (ottobre infatti era il mese considerato più adatto per la produzione di birre della migliore qualità, e spesso di gradazione superiore).

Il primo vantaggio di questo metodo è quello di poter raggiungere una gradazione superiore a parità di quantità di grani - in altre parole una maggiore efficienza. Il motivo è dettagliato nel mio articolo sopra citato, e ulteriori dettagli su quantità, temperature ecc sono evidenziati negli articoli di BYO. Un altro aspetto forse ancor più interessante riguarda l'attrezzatura: utilizzando i grani in due "tranche" è evidente che non vi è necessità di un tino di ammostamento sovradimensionato (e neppure di una pentola per bollitura di maggiori dimensioni, come nel metodo di concentrazione per bollitura prolungata) a parità di prodotto finale ottenuto. Questo vantaggio si paga in termini di durata del processo di birrificazione.

Ora che in qualche modo abbiamo ottenuto il mosto, siamo solo a metà dell'opera: bisogna riuscire a farlo fermentare! Di questo parleremo nella seconda parte.

[1] *Unionbirrai News*, n.23 (02/2008) e 24 (03/2008)

[2] www.maxbeer.org

[3] *Old British Beers and How To Make Them*, John Harrison & Durden Park Beer Circle

[4] *Brew Your Own*, Dicembre 2007

[5] www.fermentobirra.com, *Spillatura* n.10 - Luglio/Agosto 2008

[6] *Radical Brewing*, Ray Daniels

[7] *Country House Brewing in England, 1500-1900*, Pamela Sambrook

OK, facciamo un viaggio turistico-birrario nella vecchia città di Anversa

A cura di Joris Pattyn
(traduzione di Davide Santarsiere)

PARTE II

Ora dovete prendere una decisione - volete vedere tutto o state diventando stanchi?

Potreste tornare indietro sulla *Falconplein* fino alla fine, girare a sinistra sulla *Falconrui*, e andare all'*Hessenhuis* – un magazzino del sedicesimo secolo per il porto di allora e per i mercanti dell'Hansa – oggi un centro culturale. O potete spingervi ancora più a nord, raggiungere la *St. Aldegondiskaai*, attraversare il ponte per "*t Eilandje*" – la piccola isola. Questa, un tempo l'area più malandata di Anversa, è ora territorio yuppie. Ma ho la netta sensazione che non durerà molto. Servirebbe un vero porto ma sarà difficile. Non mi piace *t Eilandje*, devo ammetterlo.

Per gli inarrestabili ricercatori di angoletti nascosti, da *Hessenhuis* tornate indietro e dirigetevi nella strada oppo-

sta (*Hassenbrug*), poi girate a sinistra sulla *Paardenmarkt*. Proseguite su questa fino alla *Rodestraat* (la terza a destra). Quasi alla fine troverete un vicolo cieco alla vostra sinistra. Proprio alla fine c'è un ingresso con gli orari di apertura. Oltre quel cancello troverete il beghinaggio di Anversa. Per sapere cosa sia ci servirebbe una ricerca più meticolosa rispetto a quella che potrei fornirvi qui. Poi, se è ora di cena, concedetevi un piacere, andate nella piazza di fonte, *Ossenmarkt*, e troverete *Yamaya Santatsu*, il primo e più autentico ristorante di sushi/sashimi di Anversa.

Oh no, eravate già stanchi sulla *Falconplein*, e assetati. In quel caso avete seguito la *Adriaan Brouwersstraat* fino alla fine della banchina sul fiume, lo *Schede*. Se vi va potete dare un'occhiata al fiume (da qui l'ansa è rivolta a ovest, così che è molto visibile l'inizio del porto internazionale),



Il Castello (Steen) di Anversa, a sin. la statua del Lange Wapper

ma ci saranno migliori opportunità in seguito quindi vi consiglio di continuare a camminare fino a raggiungere "Koolkaai" alla vostra sinistra, per tornare nuovamente in centro. Questa strada è diventata famosa negli ultimi 2 anni per una serie tv ambientata qui in un pub immaginario, nel periodo della seconda Guerra mondiale. Simile a Eastenders, ma meno lungo è più umoristico. Poco prima di *Koolkaai* avete oltrepassato un bar yuppie chiamato *Docks'*. A meno che non desideriate ostriche e Champagne, non entrateci, qualsiasi cosa ne abbiate sentito al riguardo. E oserei dire che le stesse ostriche e Champagne si possono trovare a meno altrove. Alla fine della *Koolkaai* date un'occhiata all'edificio nell'angolo nord. E' stato restaurato con un sacco di aiuti dal servizio archeologico

città, qualcosa come 30 anni fa. Dopo di che, *nada*. Non arrivate proprio fino alla fine, girate in *Stoelstraat*, sul lato opposto al convento. Se vedete dei fiori a terra nei pressi di una casa sulla *Zwartzusterstraat*, non rimanete perplessi. Questo posto è stato il triste teatro di un omicidio, un paio di anni fa, compiuto per motivi razziali da un giovane squilibrato. Una vera tragedia, ancor più dato che è stato poi sfruttata a morte dalla sinistra perbenista e sostenuta dall'opinione pubblica benpensante per i propri comodi. Ebbene, questa è la vita moderna. Andate nella *Stoelstraat*, alla vostra destra, nella sua gentile ansa vedrete quella si pensava essere l'unica facciata medievale di legno rimasta ad Anversa. Proprio quando divenne famosa, e fu restaurata, lo stesso uomo che ho già menzionato scoprì due facciate di legno attigue, frontoni del retro, dovrei dire – nascoste in qualche posto (ma devo ammettere di non saperne nulla). Comunque è una vista speciale, anche se la sua (restaurata) freschezza le dona una leggera sensazione di... chalet svizzero, a mio parere.

Oltrepassate la casa e la strada finisce a T sulla *Zirkstraat*. Virtualmente avete di fronte a voi una vera istituzione di Anversa: il negozio spagnolo. E anche l'esempio della prima di due cose tipiche di Anversa, i cortili. Un tempo, oltre alle strade normali e più strette, la vecchia Anversa era crivellata da piccole stradine, vicoli ciechi, ecc. Ce ne sono diverse, e in effetti, se avete fatto il tour seguendo quanto scritto finora, ne avete passate alcune. Ahimé la maggior parte

sono proprietà privata al giorno d'oggi e, per ragioni di sicurezza, tenute chiuse. Una perdita, per tutti quelli genuinamente interessati alla città vecchia. Questa, al contrario, è chiusa solo da una recinzione permettendovi di dare un'occhiata all'interno. La seconda cosa tipica è... il carattere spagnolo. Potete credermi, poiché in quanto fiamminga del Brabante, è una città spagnola. Nonostante i terribili misfatti (omicidi di massa, saccheggi, incendi, persecuzioni) perpetuati dagli spagnoli (nel diciassettesimo secolo) i modi sofisticati dei conquistatori spagnoli affascinarono i timidi esuberanti abitanti di Anversa, da qui il nomignolo "*Sinjoren*" – null'altro che una storpiatura della parola "*señores*"...! Il negozio spagnolo è qui da che ne ho memoria, e ogni vero anversese lo conosce, la maggior parte vi ha persino comprato qualcosa, un giorno.

Con la faccia rivolta verso il negozio spagnolo, girate a destra, e alla volta successiva a sinistra. La casa restaurata nell'angolo era quella della famosa guida della città di cui ho parlato in precedenza. Ora siete in *Hofstraat*. Alla vostra destra ci sono degli spazi aperti e un vecchio pub rimesso a nuovo. Questo (non il pub) è un'altro dei



cittadino e ne sono scompostamente orgogliosi. A me, comunque, dà più l'idea di una "reinterpretazione", al di là di tutto il suo valore storico. Non proseguite oltre, girate immediatamente a destra nella *Gorterstraat*, mentre passate alla vostra sinistra, *Mie Katoen*. Un tempo anche questo era un beerbar, utilizzato da una delle prime e più colorite figure della birra artigianale di Anversa, *Louis Verhaeghen*. Come molte delle sue iniziative, fallì poco dopo. Temo che di interessante sulla birra non resti poi molto, ma il cortile è invitante e l'edificio in sé per sé - bene, è completamente fuori luogo; nel bel mezzo della città vecchia, è un fienile, un'enorme stalla di 1, 2, 3 secoli fa, ed è tuttavia autentico. Fantastico.

Al primo angolo girate a sinistra, andando direttamente all'entrata laterale di *St. Pauluskerk*, sulla *Veemarkt* (questa è una piazza per voi), girate a destra poi a sinistra attorno alla chiesa, e andate sulla *Zwartzusterstraat*. Il nome fa riferimento alle "Sorelle Nere" (i loro abiti, non le loro anime) che hanno il loro magnifico convento qui (sul lato sinistro). Bellissimo, ma non potete entrarci, ci sono stato una sola volta, con l'allora prima guida ufficiale della

pochi posti dove potete vedere che in effetti c'è ancora qualcosa di rilevante in città. Alla vostra sinistra, invece, al n° 15 – se capitate lì in orario di lavoro (il posto è il centro educativo della città), trovate un altro spettacolare cortile – ma con un extra, una torre sull'edificio chiamata, non proprio correttamente, *Pagaddertoren*. Queste torri sono altrettanto tipiche di Anversa quanto i cortili – ma molto meno in vista. Storicamente venivano costruite dai ricchi mercanti nell'età d'oro di Anversa, per avere una vista sul fiume e poter controllare il ritorno delle proprie navi. Il nome comunque, si riferisce a una torre in particolare che ospitava il *pagador*, l'esattore delle tasse spagnolo, al quale si doveva pagare... Proseguite, e girate a destra nella *Oude Beurs*. Sull'altro lato della strada c'era (c'è?, non sono sicuro ci sia ancora) uno dei migliori ristoranti italiani di Anversa (*La Terrazza*), e in effetti, se foste andati avanti invece di tornare indietro, c'è il ristorante giapponese che serve il miglior *teriyaki*, ma i loro classici sushi ecc. lasciano a desiderare. Se cercate uno spuntino salutare, due edifici più avanti su *Oude Beurs* e poi all'angolo, c'è *Sjalot & Schanul*, un ristorante vegetariano messo su da una simpatica coppia di ragazze che erano le mie dirimpettaie.

Continuate fino alla svolta successiva e in diagonale alla vostra destra c'è una delle vere perle di Anversa: il *Vleeshuis* (la Corporazione dei Macellai). E' una meraviglia dello *specksteen* del Brabante, mattoni e sabbia, e stiamo parlando del tredicesimo secolo, ora! Ha un certo numero di collezioni da museo oggi, inclusa una sezione sugli strumenti musicali. Se ne avete il tempo...

Avendo la *Vleeshuis* di fronte, fiancheggiate l'edificio alla vostra destra, e scendete gli scalini. Vi trovate sulla *Repenstraat* e voglio portare la vostra attenzione su una piccola porta alla vostra sinistra, in un assolutamente modesto, anzi brutto, muro di cemento.

Solamente l'insegna vicino alla porta potrebbe darvi l'idea che dietro di essa si nasconde molto di più. Questa è la *Poesje*, senza dubbio uno dei più antichi teatrini di marionette al mondo. I burattini, utilizzati tutt'oggi e riparati milioni di volte, sono davvero antichi, e così anche le rappresentazioni. Peccato non si possa visitare, è aperto solo quando ci sono le rappresentazioni e, tradizionalmente, queste si tengono solamente SU COMMISSIONE.

La loro programmazione, mi hanno detto, è prenotata per almeno un anno... Attenti, anche conoscendo un po' di olandese imparato dai vostri viaggi, assistervi sarebbe comunque una strana esperienza poiché capireste solo una parola su tre, per non parlare dei giochi di parole, doppi sensi sporchi e politici... il tutto parlato nel peggiore, più popolare dialetto di Anversa. La gente che non capisce rimane sconcertata, poiché noi anversesi restiamo a fatica seduti sulle poltrone – vorremmo rotolarci sul pavimento dalle risate (lo so perché ho avuto modo di assistere a una rappresentazione una volta – l'esperienza di una vita). Alle spalle della *Vleeshuis* noterete un piccolo arco. Questo vi dà un'idea del livello che aveva Anversa in passato, da allora si è alzato notevolmente. Non ricordo bene dove (a destra o a sinistra) ma noterete con facilità un pezzo di muro, fatto con blocchi davvero enormi, e molto irregolare. È la sola parte rimasta delle antiche mura di Anversa e di fronte a voi, sebbene gli edifici siano

molto più nuovi, c'è la vera parte più antica della città. Quel che vedete ora comunque sono edifici dei primi del 900, uno dei quali ospita un ristorante thailandese davvero fantastico (*Sombat*). Andate oltre, vi troverete ancora sul molo. Alla vostra sinistra, sull'altro lato della strada, c'è lo *Steen*. Una piccola parte del muro è autentica, il resto è stato completamente ricostruito. Alla destra dello *Steen* vedete di fronte il muro di protezione per l'acqua per le tempeste da nordovest quando ci sono le maree – alle spalle ci sono le rimesse protette del 19° secolo e al di sopra il *Noorderterras*, un camminatoio lungo la banchina del fiume. E' una buona idea darvi un'occhiata, ma io vi consiglio di prendere quello per i pedoni, il *Zuidterras* (non credo sia necessaria la traduzione). Sebbene ricostruito, lo *Steen* merita sicuramente una visita. Andate sul muro di protezione (attenti ai ciclisti!) e girate a sinistra attorno al castello per raggiungere la ripida rampa che conduce all'arco. Alla vostra sinistra c'è la statua di *Lange Wapper*, il vizioso personaggio di fantasia di molte vecchie leggende anversesi, che giocava simpatici scherzetti sadici ai propri concittadini (le due piccole figure ai suoi piedi sono due ubriachi accorsi al rumore di un bimbo piangere...). Salite sulla rampa e fermatevi giusto un attimo prima di entrare per guardare la parte alta dell'arco: c'è una piccola statua sfocata in bassorilievo. E' *Seminis*, l'immagine davvero antica di una divinità pagana della fertilità. Non è integra poiché – se ben ricordo nel diciottesimo secolo – i Gesuiti lo fecero... castrare.

Entrate e su un acciottolato, vi ritroverete in un luogo davvero accogliente – alla vostra destra un calvario, a sinistra un cortile del castello stesso. Se andate oltre dovrete pagare – forse ne vale la pena visto che il castello ospita un museo nautico piuttosto interessante. Ma guardatevi attorno anche fuori e cercate di immaginarvi indietro nel tempo di un paio di secoli. Con mio disappunto gli anversesi hanno sempre votato laburista al consiglio comunale da che ne ho memoria, ma probabilmente ci sono delle ragioni: questo acciottolato è l'ultima traccia di *Steenwijk*, noto anche come *de Burg*, la più antica, un tempo più derelitta e densamente popolata area di Anversa. Al cambio di secolo (19-20°), quando per l'ultima volta i liberali amministrarono la città, la banchina fu raddrizzata mentre prima era una sponda zigzagante con piccoli canali, e piccoli porticcioli vi rientravano tra case sporche, piccole ma decisamente belle. Tutto perduto per sempre, in nome del "progresso". Idiotti.

Tornate sui vostri passi (a meno che non vogliate prima dare una sbirciatina sulla *Noorderterras*) e andate avanti fino alla *Steenplein*. Una bella area pedonale che dà sull'altra estremità sulla *Zuidterras*. Risalite la rampa, osservate la Minerva a guardia dello Schelde, giratevi intorno di 180° e avrete la migliore vista sulla Cattedrale, poi riprendete a camminare sul terrazzo in direzione sud. Alla vostra sinistra lo Schelde è largo circa 500 m, alla vostra destra, nell'ansa lontana, 1 km. Dietro l'ansa, potete vedere i silos di cereali del porto. Esattamente sull'altro lato del fiume c'è la riva sinistra con la marina di fronte al quartiere – assolutamente di nessun interesse.

A questo punto io consiglio una tranquilla passeggiata sul terrazzo. Dato che è rialzato sulle rimesse, avete un

buon panorama della città. L'estremità sud del terrazzo finisce in uno spazioso ristorante a vetrate (molto buono, caro) e un ponte perpendicolare vi porta di nuovo sul molo fino alla strada. L'edificio che vi trovate di fronte (su una piazza naturalmente) è l'entrata sulla riva destra per il tunnel pedonale sotto il fiume, aperto nel 1932.

Le scale mobili (se ancora funzionano...) sono archeologia industriale. Ma come vi ho già detto, il tunnel stesso è più interessante della sua destinazione così, invece di entrare, giriamo a sinistra al primissimo angolo, caratterizzato da un simpatico vecchio pub chiamato **'t Zand**. Ho già parlato del **Molly Blooms**, come dell'originale Irish pub, ma in realtà questo se lo mangia – solo che, non NASCEVA come pub irlandese (anglofono, in realtà). Ma in qualche modo ha rappresentato per anni il posto dove tutti i visitatori dalle isole, volendo trattenersi qualche giorno, venivano a finire per le informazioni. Per anni è stato l'unico posto ad Anversa dove poter trovare la Guinness (irlandese) alla spina. Poi, quando il Regno Unito e la Repubblica d'Irlanda sono entrati nell'UE e le regolamentazioni si sono affievolite, non solo si è avuto un flusso di operai migranti irlandesi (questo prima della rinascita della Tigre Celtica), ma vi fu anche un boom di Irish pubs, che durò circa un anno e mezzo. L'Ispezzione Economica Belga ha messo le cose in chiaro, CHIUNQUE lavori in Belgio ricade sotto la Copertura Sociale Belga, e deve essere pagato e tassato di conseguenza. Quindi, assorbito l'influsso degli irlandesi...e molta meno Guinness in giro. E' ancora disponibile al **'t Zand**, così come nei falsi Irish pubs in città, come ovunque nel mondo.

OK, anche la strada alla sinistra del pub è chiamata **"Zand"**, seguitemela per tornare indietro al molo, ma non arrivate fin lì. Infatti dopo aver attraversato una strada (molto stretta) date un'occhiata attenta alla vostra destra. La strada finisce in una piazza improvvisata, ma poco prima di arrivarvi c'è un piccolo passaggio che porta (ovviamente) ad un

cortile. Poco prima di raggiungere il cortile stesso c'è una porta alla vostra destra...e ora, c'è un'apertura. Se è pieno giorno non vi perdetevi nulla. Ma se sono passate le 17,00 potreste volerci entrare. In effetti nei weekend si entra fino alle 3 DEL MATTINO!

Ve l'ho già detto, Anversa è una città spagnola. Questa ne è la prova migliore. Quando visitai questo pub con Tim Webb, per la (sua) prima volta, ne fu così entusiasta da dire ai suoi colleghi britannici: "troverete pub spagnoli nel Regno Unito. Ovviamente falsi come i pub "a tema" che si trovano ovunque. Questo è diverso. E' autentico. La gente che mangia **tapas**, sta mangiando **tapas** perchè è ciò che ha sempre mangiato. I fusti sul muro, che danno il nome al pub **De Negen Vaten** (I Nove Barili), contengono davvero le bevande che uno spagnolo vorrebbe vedere nel proprio pub, Jerez, Tarragona, Madeira, ecc. – così come la pilsner offerta alla spina, che è quella disponibile in qualsiasi bodega spagnola. E la De Koninck, poichè hanno imparato che è più saporita."

Se capitate al **De Negen Vaten** al momento giusto, siete lì per un'esperienza, un'**ambiance** che raramente vedrete eguagliato. Alcuni avventori sono anversesi, altri spagnoli (così come nel miglior **Tapasbar** di Anversa, ma non ci siamo ancora arrivati). In effetti, questo è il genere di cose da fare in una permanenza più lunga, e scegliendo il momento giusto di conseguenza. Andiamo di nuovo fuori per il nostro tour e giriamo sulla strada dalla **Zand** sulla **Vlasmarkt**. Solo un paio di anni fa avevo addocchiato due pub interessanti. Ora non li vedo più – gloria andata. Ma, a parte la miriade di superbe case storiche, trovate un'altra cosa che dovete visitare. State di nuovo salendo e proprio prima di raggiungere l'incrocio con una strada pedonale (**Hoogstraat**), avete trovato un edificio completamente bianco alla vostra destra, probabilmente decorato con la croce greca in bianco su blu. Questa è la casa greca di Anversa. Non solo la facciata è bella, il

retro è ancora più spettacolare. Se il tempo è clemente (e di notte, anche) questo cortile - non lo si può più chiamare cortile, è un vero e proprio giardino - e il terrazzo è il paradiso. Bevete della Retsina, mangiate della torta greca terribilmente dolce oppure sbocconcellate semplicemente del **mezze**, che viene servito con le bevande. lo l'ho fatto, in una notte d'estate, alle 3 di mattina passate, che ci crediate o no.

(fine della seconda parte - segue)

* L'Autore segnala due pub interessanti sorti di recente dopo la stesura di questo articolo: in Hoogstraat 14, ha aperto un eccellente pub, **'t Antwaerps Bierhuiske**, con ampia scelta di birre e alcune spine estremamente interessanti; in de Keyserlei 25 e' sorto il **Bier Central**, che con 300 birre e il dell'Antwerpener ABC beerclub sembra avere tutte le carte in regola.



UBERTI

www.ubertive.com



**Specialty
Malting Company
96052 Bamberg - Germany**

Importato e distribuito da
UBERTI srl
30122 Venezia
www.ubertive.com
www.weyermann.de

CLOCK TOWER PUB

A cura di **Giorgio Marconi**

Per questo "giro" vorrei parlare di un locale della Provincia di Bergamo, purtroppo piuttosto sconosciuto alla gran parte dei birrofilo incalliti, ma che sicuramente non ha nulla da invidiare a molti locali ben più noti in tutta Italia.

La chiosa iniziale non parrebbe avere nulla di strano, se non fosse che chi mi conosce sa di certo che non consideravo appetibile fino a poco tempo fa questo posto a causa di situazioni per la verità verificatesi molti anni fa.

Visto che solo i cretini non cambiano mai idea se ve ne sono i motivi, eccomi a parlarne, come già si può intuire e come certamente vedrete, in maniera tutt'altro che negativa.

Si tratta del "Clock Tower" di Treviglio, un grosso Comune nella bassa bergamasca, facilmente raggiungibile dalla provincia ovviamente di Bergamo, ma anche da quelle di Brescia, Lodi, Cremona e Milano (anzi, per alcuni più facilmente da quelle che per me dalla bergamasca!).

Il locale è situato a ridosso del centro storico del paese e deve il suo nome al campanile che è il simbolo della città.

Si trova in Via del Partigiano, 33.

Pur essendo in una zona molto centrale del paese fortunatamente il parcheggio è piuttosto agevole da trovare, e il più delle volte già nelle immediate vicinanze.

Il locale in questione, dall'anno 2000 è gestito dagli attuali proprietari, Antonio Terzi e Valentina Ardemagni,

viene proposta birra artigianale. Ricordo ad esempio che appena aperto il locale annoverava tra le proprie referenze, per citarne solo una, la Westvleteren, allora ai più ignota.

La voglia di scoprire sempre nuovi prodotti dei più disparati Paesi da allora non è mai mancata, ovviamente sempre assecondata.

Da un paio di anni, anche l'interesse verso la birra italiana è aumentato moltissimo, e con esso anche il numero di prodotti e birrerie nazionali presenti nella voluminosa lista.

Dopo i problemi del primo periodo, (tengo a specificare che i problemi non erano a causa di Antonio e Valentina, semmai proprio loro hanno contribuito in prima persona a risolverli creando un locale godibile come si presenta il "Clock Tower" attualmente) il posto è cresciuto parecchio, sia come competenza, che qualità dei prodotti serviti, che del servizio stesso.

Il personale presente in sala è piuttosto competente ed in grado di consigliare gli avventori meno esperti verso il prodotto adatto a loro cercando di capirne i gusti



personali.

Tra tutti i locali dei quali ho parlato fino ad oggi, Il "Clock Tower" è quello che senza dubbio ricrea più fedelmente l'atmosfera di un pub irlandese, con il classico arredamento in legno certamente molto caldo, cartelli stradali ovunque a segnalare località non proprio lombarde, molti manifesti riguardanti la birra (da Baladin alla Guinness) e, questo non proprio "Irish", uno schermo tv che riproduce senza interruzione immagini del "Birrificcio artigianale Elav".

Anche questo Microbirrificcio è di loro proprietà ed attivo dal 2004 con una gamma di birre prodotte inizialmente dal "Birrificcio Sguaranda" di Pagazzano e poi dal 2008 ad oggi dalla tedesca "Lauterbacher".

I nomi dei prodotti brassati "da terzi" sono Elav Pils, Elav Mater ed Elav Tosca, ma da poco si è aggiunta una gamma di birre prodotte autonomamente in quel di Comun Nuovo, proprio accanto allo stabilimento della Heineken (immagino la soddisfazione di Antonio ogni volta che esce dai locali del suo birrificcio nel poter dire "io non sono così!"), composta anche in questo caso da tre birre di nome Punk do it Bitter, Grunge IPA e Jungle Ale (del birrificcio e delle birre nello specifico sentirete parlare magari più avanti, in uno dei prossimi articoli).

L'atmosfera è tranquilla, informale e piacevole, e questo nonostante il locale sia praticamente pieno in ogni sera



ragazzi molto attivi, appassionati e simpatici arrivati a quest'avventura, almeno Antonio, dopo una vita passata dietro il bancone di vari locali sia a Bergamo che a Brescia (se nominassi tutti i locali nei quali ha lavorato sembrerebbe molto vecchio ma non lo è, solo che ha cominciato alla giovane età di sedici anni a gravitare in questo mondo).

Da parecchi anni, praticamente dal cambio di gestione,

della settimana. L'impianto di spillatura ha dell'incredibile, costituito da ventuno vie più due pompe inglesi che vengono installate all'occorrenza quando il Publican riesce a recuperare qualche birra in cask per eventi ad hoc.

Di questo elevato numero di vie, solamente setto o otto rimangono pressoché fisse, e sono ovviamente le sei prodotte per il marchio Elav e la Guinness, mentre tutte le altre sono oggetto di una rotazione di prodotti quasi imbarazzante.

Nel tempo, gli ugelli di questo impianto di spillatura hanno visto scorrere fiumi di birra, dai prodotti del Bi-Du, a quelli dell'Orso Verde, a quelli del Birrificio Hibou, del White dog, di Toccalmatto, del Ducato, di Maltus Faber, del Birrone, di Henquette, di Baladin, del Rurale, del Valcavallina per i micro italiani e scordandone di certo qualcuno, mentre da St. Peter's a Brewdog (della quale birreria presenta a volte anche i prodotti in cask), Gadd's, young's, Ridgeway, Charles Wells (vedi Brewdog per i cask), Orkney Brewery, Mikkeller, De Molen, NØgne, Meantime, Ridgeway, ed un numero talmente vasto dal Belgio che non mi metto nemmeno ad elencare qualcosa,



per quanto riguarda le birrerie estere.

Al momento della mia ultima visita, dalla quale è scaturita la voglia di scrivere questo articolo, in mescolta c'erano: Punk do it Bitter, Grunge IPA, Jungle Ale, Elav Pils, Elav Mater, Elav Tosca, 5a.m., Punk IPA, Bombardier, 1698, Guinness, Spitfire, Trashy Blonde, Weizen, Pils del Birrificio Henquette, Sloeber, Ename Tripel, West Coast IPA (Gadd's & Revelation Cat), Riptide (BrewDog), Op & Top (De Molen), Voyageur di Gadd's in cask, quindi direi un "parco birre" che potrebbe tranquillamente rendere appagato qualsiasi avventore, anche il più smaliziato.

Passando al reparto bottiglie non è che la musica cambi di molto, anzi, se possibile migliora pure.

Presenti un numero elevato di prodotti di ottima qualità sia dal Regno Unito, che dalla Germania, che dal Belgio, dagli Stati Uniti, da zone sparse del mondo e ovviamente dall'Italia.

Non sto ad elencarvi tutte le referenze, potete tranquillamente farvene un'idea andando a consultare il sito del locale che è www.birraelav.com che è sempre ben aggiornato, ma un approfondimento sui prodotti italiani lo vorrei fare, proprio perché è stata davvero una bella sorpresa vedere tanti diversi produttori e prodotti nella lista di un locale che brassa anche "in proprio".

Potete trovare oltre alle bottiglie dei birrifici che già ho nominato nel "reparto spine" quelle di Montegioco, Malto-

vivo, Via Priula, Endorama, BdB, Ducato, Extraomnes, Panil, Revelation Cat, Scarambola, Piccolo Birrificio di Apricale, Troll, Birrificio Lambrate, BI di Lurago Marinone e forse altri che non ricordo (o che si sono aggiunti da allora), ma comunque, già a prima vista una copertura nazionale veramente ampia e di qualità.

Se il lato "liquido" del locale non fosse già un buonissimo biglietto da visita per invogliare chiunque a fare almeno un "salto" in loco, direi che nemmeno il cibo manca di stuzzicare.

Nel menù della cucina, a parte le pizze, i panini e le piadine, si può scegliere tra un bel po' di piatti cucinati che vanno dalle zuppe (ribollita toscana, zuppa di cipolle, zuppa d'orzo e cereali), ai primi di pasta al sugo di selvaggina e non (pennette al ragù di anatra o di lepore, tagliolini al ragù di chanina, gnocchi alla Elav), ai secondi cucinati con la birra (Goulash alla porter con purè, straccetti alla carne irlandese con Ale, roastbeef irlandese alla Scotch Ale, tagliata di manzo alla Stout), tutto con prezzi assolutamente onesti ed appropriati alla buonissima qualità e quantità di quello che vi viene servito, tipicamente da public house.

Vengono inoltre organizzati, oltre a serate a tema birrario, eventi musicali, con la cadenza grossomodo di due al mese, di alto livello e frequentemente con artisti stranieri in tournée in Italia come ad esempio, tra quelli già presentati, Jojo Mayer, Christian Meyer, Walter Calloni, Ellade Bandini, Braido, Jake Walker, Gianluigi Trovesi, Them, Imperial Crown, Damon Fowler, John Henry, Michael Burk's, Jonnie Kaplan, Push, Formula 3, Morris Albert, Don Dilego, Ian Seagal, Ashley Flynn, Arthur Miles, Gabriel Delta, Dilu Miller, Susan Cattaneo, Ronnie Jones, Joe Pitts, Vic Vergeat, Larry Mc Cray e tantissimi altri.

Molto interessante, molto utile e ben fornito infine è anche, subito sulla sinistra appena superata la porta di ingresso, l'angolo Beershop, ricco di proposte delle più disparate zone del mondo, sempre ricco ed aggiornato nell'offerta di sicura qualità.

Collegato al pub del quale vi sto raccontando, c'è anche un piccolo locale in Città Alta, la parte più antica di Bergamo, appena fuori dalla Cittadella in direzione di Piazza Vecchia, chiamato "Osteria della Birra".

Anche qui si guarda in modo particolarmente attento alla birra artigianale, trattata con tutti i crismi, con a disposizione un impianto di sei spine più due pompe inglesi.

Sia il "Clock Tower" che l'"Osteria della Birra" non hanno giorno di chiusura, sono aperti quindi sette giorni su sette e gli orari sono, per il primo il Lunedì ed il Martedì dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 02:00, dal Mercoledì al Venerdì dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 02:00, il Sabato dalle 17:00 alle 02:00 e la Domenica dalle 15:00 alle 02:00, mentre per il secondo da Lunedì a Venerdì dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 02:00, il Sabato dalle 17:00 alle 02:00 e la Domenica dalle 12:00 alle 02:00.

Che dire di più?

Forse solo che consiglio vivamente e chiunque legga questo articolo di andare a trovare Antonio, Valentina ed il loro staff perché è davvero meritano l'attenzione di tutti insieme ai loro locali! ■

BIRRA ARTIGIANALE, DIREZIONE SUD!

Parte II – Campania

A cura di Francesco Donato

Dopo aver parlato di birra in Puglia, ci spostiamo sul versante tirrenico del meridione per ritrovarci in Campania, una terra da sempre votata alla cultura della buona tavola, e che ultimamente si sta dimostrando particolarmente viva e attiva anche sul fronte birrario!

Nello scorso numero avevamo ampiamente accennato all'importante apporto fornito alla scena birraria nazionale, soprattutto a livello storico, da questa terra. È proprio qui, al cospetto del Vesuvio, infatti che nei primi anni 80 nacque il primo brewpub e, conseguentemente il primo microbirrificio italiano.

Siamo a Sorrento, nel lontano 1982 e Tonino Cappiello, dopo aver girato l'Europa in lungo ed in largo alla scoperta della birra ed aver conosciuto Peter J. Oge (birraio di casa Whitbread), deciso a concretizzare una sua bizzarra idea, incontra Gennaro Gargiulo allo storico pub sorrentino English Inn. Il gioco è fatto. Pochi mesi dopo, i due costituiscono la società Bl.Mi.SUD, con lo scopo finanziare il progetto: produrre una birra artigianale all'interno dell'English Inn! Si dotano quindi d'impianto e iniziano a brassare una Ale spiccatamente inglese che chiamano *Chichester*.

La produzione, interamente in fusti, inizialmente si rivelò sufficiente a coprire il fabbisogno del locale ma,



Etichette dalla Collezione Bughetti - Milano

ben presto, altri locali richiesero la *Chichester*, rendendo necessario intervenire sulla capacità dell'impianto. Fu qui che entrò in gioco Peppino Esposito. Quest'ultimo, stimolato dal progetto, mise a disposizione una sua proprietà sulla zona collinare di Sorrento, nella quale si trovavano dei fabbricati adatti a contenere i nuovi impianti. La birra fu chiamata St. Josef, proprio in onore di Esposito. L'aumento di produzione permise di soddisfare le richieste degli avventori del ristorante *L'Antico Frantoio*, adiacente agli impianti, e quella di molti altri locali. Una bella avventura che volse al termine, per molteplici cause, nei primi anni 90.

NAPOLI: Per la carrellata di birrifici, beershop, locali sparsi su tutto il territorio campano partiamo naturalmente da Napoli, città che di certo non ha bisogno di presentazioni o di introduzioni di richiamo; francamente non si saprebbe da dove iniziare per concentrare in due righe quello che Napoli rappresenta. Dal punto di vista dei birrifici, Napoli, come già detto, ha rivestito un ruolo di elevata importanza, vedendo nascere il primo progetto di birra artigianale (e successivamente microbirrificio) di tutta la scena nazionale già nel lontano 1982 in quel di Sorrento. Al momento sono due i birrifici attivi sul territorio, tutti progetti relativamente giovani. In ordine strettamente cronologico, a Striano, nella Valle del Sarno, nel 2008 nasce il Birrificio Maneba del giovane e ambizioso birraio Nello Marciano. Sotto il marchio Maneba (Marciano Nello Birra Artigianale) attualmente sono prodotte tre birre (Oro di Napoli, Clelia e Vesuvia). Nel 2009, invece, è nuovamente Sorrento a dire la sua in campo birrario con la nascita del Birrificio Sorrento per mano di Giuseppe Schisano e Francesco Galano. Affascinati fin da giovani dai racconti del loro illustre suocero Gennaro Gargiulo, i due decidono di dedicarsi a



Luigi Serpe del Birrificio Maltovivo con Francesco

quella che pian piano diventerà la loro vera passione, prima da semplici homebrewers e successivamente da birrai in un vero birrificio. Il Birrificio Sorrento produce due birre, la Syrentum e la Minerva. Per quanto riguarda locali e beershop, da menzionare il Babette che, dotato di un'ottima carta di bottiglie, nasce come birreria ma ultimamente si è dotato anche di un bello spazio che funziona come beershop. Di particolare interesse anche le serate di cultura birraria organizzate al Babette da Alfio. Sul fronte beershop, invece, segnaliamo i giovanissimi ma molto agguerriti, Morris Beer e Birra e Oltre. Tra gli eventi birrari, Birra Felix, rassegna birraria sorrentina organizzata dal Birrificio Sorrento e da Slow Sud, con buona partecipazione di birrifici campani. Nello scorso Dicembre la prima edizione, tenuta a battezzo dalla presenza di Kuaska.

AVELLINO: La provincia di Avellino si esprime come una delle realtà più vive e attive in ambito birrario, non solo per quanto riguarda il territorio campano, ma probabilmente per tutto il meridione. Il Birrificio Maltovivo rappresenta senza dubbio il miglior biglietto da visita per tutta la regione per quanto riguarda i microbirrifici. Rinomato e apprezzato a livello nazionale per molte sue produzioni (tra le quali merita menzione la Noscia), il Birrificio Maltovivo nasce a Capriglia Irpina per mano di Luigi Serpe. Altra giovane ma promettente realtà locale (esiste dal 2010) è il Birrificio Irpino di Manocalzati. Per quanto riguarda i locali, Atripalda, piccolo centro a pochi minuti da Avellino, rappresenta un vero concentrato di eccellenza birraria, soprattutto grazie alla presenza dell'Ottavonano, probabilmente la miglior birreria dell'intero meridione. Divenuto una mecca birraria per tanti appassionati affascinati dall'interessantissima rotazione di fusti e dalla passionale dedizione al vintage, l'Ottavonano si contraddistingue anche per intriganti degustazioni e verticali. Sempre ad Atripalda, di recente è partito il progetto *beer firm* Alter Ego, dietro al quale si cela la mano dell'esperto homebrewer Marco Maietta, impegnato tra l'altro in belle iniziative di cultura birraria in zona, tramite l'Asso-

ciazione Birrando s'Impara. Tra i beershop, segnaliamo ad Avellino la Birroteca 'Hops.

BENEVENTO: Comunemente nota nelle credenze popolari come la *città delle streghe*, Benevento esprime due microbirrifici, tutti locati in provincia. A Faicchio, troviamo il Birrificio Saint John's attivo dal 2000 per mano dei giovani fratelli, britannici di nascita, Gianni e Mario Di Lunardo. Sempre in zona, precisamente a Vitulano, troviamo il Medatus, attivo dal 2008. Tra i locali, da segnalare l'Historia, un bel locale che sorge tra le massiccia mura del suggestivo castello baronale di Puglianello, paesino che conta circa 1400 anime. Per l'Historia, il Birrificio Karma produce una birra ad hoc, la De Rinaldi, una Belgian Ale che ha avuto come padrino d'eccezione Kuaska in persona.



Francesco insieme a Mario Cipriano del Birrificio Karma



LE SPECIALITA' ALIMENTARI

LUMACHE alla BIRRA, CIPOLLE alla BIRRA, CREMA di LUPPOLO, MOSTOFRUTTA, LE MALTINE, PRIMOSTI.

AMARO DEL BIRRAIO
amaricato con luppolo

CANTUS CAELI
Idromele speciale

Maggiori informazioni su www.gradoplato.it

CASERTA: Città conosciuta soprattutto per la sua imponente reggia borbonica, Caserta vive di un buon fermento birrario soprattutto in provincia, con la presenza del Birrifico Karma di Mario Cipriano ad Alvignano. Per quanto riguarda i beershop, a Santa Maria Capua Vetere troviamo l'Abbazia Beer Shop, mentre e di recentissima apertura a Piedimonte Matese, la Birroteca Karhisma.

SALERNO: Salerno sorge sull'omonimo golfo, tra la costiera amalfitana e la piana del Sele. E' conosciuta soprattutto per la Scuola Medica Salernitana, che oltre ad essere la prima e più importante istituzione medica d'Europa all'inizio del Medioevo, già intorno all'anno mille riconosceva alla birra proprietà medicamentose nel famoso trattato denominato Trotula! Al momento, si tratta della realtà con il numero di microbirrifici più alto di tutta la Campania. Anche per Salerno, è la provincia a rappresentare il cuore pulsante della scena birraria locale. A Nocera Inferiore nel 2005 nasce il Chiostro, apprezzato birrifico di Simone La Porta. A Castel San Giorgio troviamo il Birrifico AEFPE di Arturo Spinelli e Ferdinando Di Landro, attivo dal 2008, i nomi delle cui birre si ispirano alla cabala napoletana. Giovannissimo progetto è invece il Birrifico B1080, nato nel 2010 a Battipaglia. Sul fronte brewpub da visitare il Kasperlbrau di Pagani e il Kloster Keller di Cava dei Tirreni. Il Mmiez 'e sound di Angrì, invece, si rivela locale di riferimento

birrario per tutta la zona, soprattutto grazie alla passione e alla dedizione di tutto il suo staff.

AL PROSSIMO APPUNTAMENTO CON LA BIRRA IN SICILIA!



Francesco con Mimmo Esposito del Mmiez 'e Sounds di Angrì

VILLAGGIO DELLA BIRRA 2011

BIBBIANO. BUONCONVENTO. SIENA

10-11 SETTEMBRE

FESTIVAL DEI PICCOLI BIRRIFICI

Le migliori birre artigianali belghe ed italiane presentate dai loro mastrobirrai

BIRRIFICI DAL BELGIO:

Glazen toren, Rulles, sint canarus, boelens, cazeau, den hopperd, de ranke, hof ten dormaal, lion à plume, de leite, de la serme, st helene, hofbrouwerijke, tilquin, schelde

BIRRIFICI DALL'ITALIA

foglie d'erba, EXTRAOMNES, LOVERBEER, L'OLMAIA



I BIRRANTI

Presidente: Marco Pasquini
Via Pian di Grassina, 75
Grassina (bagno a Ripoli) - Firenze

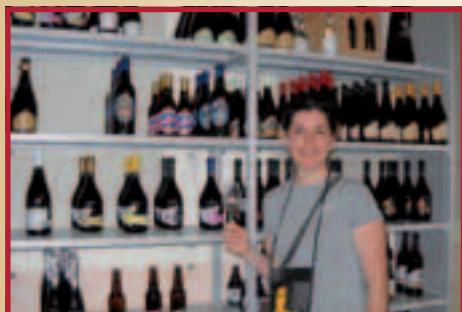
info@ibirranti.com

www.ibirranti.com



La storia dei BIRRANTI è relativamente recente, ma le attività svolte dall'Associazione sono già numerose, con alcuni importanti traguardi. L'anno di nascita è il 2007 - non troppi anni fa - ma appena in tempo per essere in anticipo, sulla nascita di molte realtà nell'effervescente mondo brassicolo italiano. I BIRRANTI nascono a Firenze dalla decisione di un gruppo di amici e appassionati degustatori, con la precisa volontà di diffondere a più livelli il gusto e l'apprezzamento della birra. Si tratta, quindi, di un'Associazione che ha cercato di stabilire nella concretezza dei fatti e degli impegni il proprio rapporto con la gente. In un piccolo e tumultuoso mondo come quello birrario italiano, la presenza dei BIRRANTI vuole portare una voce priva di fini di lucro, personale e non caratterizzata da pressioni esterne. L'interesse dei BIRRANTI si è sempre rivolto al mondo della birra nazionale e internazionale, con cene, degustazioni, presentazioni, recensioni e conferenze volte a permettere ad un pubblico anche non specialistico di apprezzare gli stili birrari e le varie etichette. Perfettamente consapevoli che in ambito italiano, alla birra si chiede di potersi abbinare con i piatti e con il cibo, i BIRRANTI si sono, sin da subito, posti il problema di organizzare abbinamenti cibo-birra in diverse location. Un aspetto troppo trascurato anche nelle più importanti occasioni d'incontro del mondo birrario nazionale. L'attività dell'Associazione è strutturata su due fronti: la comunicazione attraverso il proprio sito, il web 2.0 (tramite Facebook), e l'organizzazione di eventi dove si possono testare con mano gli abbinamenti fra il cibo (quasi sem-

pre di tipologia italiana) e le birre (di carattere internazionale). Nel website www.ibirranti.com sono presenti recensioni di birre e libri, un lungo elenco delle serate organizzate e un nutrito programma degli eventi futuri, oltre a sezioni dedicate alla scoperta delle birre in viaggio (con itinerari in Portogallo, Corsica, Toscana ecc), una sezione dedicata alle ricette e, persino, un breviario per i debuttanti homebrewers. Nel tempo l'Associazione è stata presente ad Eccellenza Birra, ha collaborato alla realizzazione di eventi con Slow Food e si è occupata di stringere sempre di più contatti con le altre realtà associative italiane. Lo sguardo dei BIRRANTI per il futuro è alla comunicazione tramite web e la realizzazione sul campo di situazioni di degustazione e di abbinamenti, c'è anche la volontà di stringere sempre di più rapporti con realtà extra-nazionali. Alcuni delle etichette passate dagli abbinamenti dei BIRRANTI? Zonderik, Almond, Orval, Real Beer, Olmaia, Bacherotti, Amiata, Cajun, Alternmuster, Duvel, Blumenbier, Lauterbacher, Arabier, Rhyton, St. Feuillien, Chouffe, Gouden Carolus, Blanche de Namur, Affligem e tante altre. Con le etichette citate abbiamo degustato e fatto degustare (non tutte insieme, s'intende!): antipasti dei generi più diversi, primi piatti di carne, verdura e pesce, carni (in umido, alla brace, bollite), frattaglie e trippe, verdure d'ogni genere e dolci. Il tutto ricercando qualità, tipologie di piatti tradizionali italiani, così come cercando input dalla cucina creativa. Non è stato sempre facile rapportarsi con il mondo della ristorazione, e il lavoro per arrivare ad una delle degustazioni/abbinamento dei BIRRANTI è solitamente lungo, fatto di prove in privato, contrattazioni levantine e qualche fallimento. Gli eventi patrocinati dall'associazione, che utilizza l'occasione per la raccolta fondi, vedono i membri stessi occuparsi della presentazione dei piatti e delle etichette ai tavoli, la scelta dei bicchieri, nella volontà di creare un rapporto di amicizia con i nuovi soci e partecipanti. La tenacia che dimostra l'Associazione, è stata spesso lodata e riconosciuta dai molti produttori di Birra nazionali e anche dallo stesso Kuaska, col quale l'associazione ha collaborato per un laboratorio del gusto alla recente edizione di Eccellenza Birra a Prato.



Valeria



Marco e Marta

Dr. Bardus

IL CIRCOLO DEL LUPPOLO



Marco Bellini - Presidente del Circolo del Luppolo

Sede Operativa: "Nuova Osteria Tripoli" V.Folengo, 37 - 46038 Tripoli di S.Giorgio (MN)

Email: info@circolodelluppolo.net

www.circolodelluppolo.net

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

È NATA!

Erano anni che nella testa del Circolo frullava l'idea di avere la propria birra. Oggi il sogno si è realizzato: è nata **"AMARAMA"** la prima birra del Circolo del Luppolo! Con "lei" festeggiamo i primi 5 anni di attività... incessante e passionale. È bionda, fresca, leggera e caratterizzata da quella nota Amara mA... non invadente, profumata, attraente e molto dissetante. Disponibile su richiesta in bottiglia da 0,5 lt: info@circolodelluppolo.net

Grazie infinite a Riccardo del Birrificio BABB di Manerbio (BS) per averci permesso di realizzare questo ambito progetto.

EVENTI:

28 MAGGIO: "Un PO di Birra: Atto V": 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.

11 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, porchetta, musica e pazzie varie!

16 GIUGNO: "La Gastaldia e le sue birre": cena con abbinamenti alle ottime birre di questo valido birrifico trevisano.

10 LUGLIO: "Pazzo Pranzo" in Osteria con il birrifico Biren di Renazzo (FE).

...e preparatevi per il September Fest **DAL 2 AL 4 SETTEMBRE** presso il Boschetto di Curtatone (MN), tantissime birre, ottima cucina, degustazioni e buona musica...

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 mantengo sano e vivo lo spirito del Circolo del Luppolo.

Birra artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata, rifermentata in bottiglia

Ingredienti: acqua, malto, zucchero, luppolo e lievito

OG 1050	FG 1012
IBU 30	EBC 12
Vol Alc 5%	cl 50

Prodotto da: BABB
via S. Martino del Corso, 6
Manerbio - BS -
Per conto di:
Il Circolo del Luppolo
via T. Falengo, 37
Tripoli di S. Giorgio - MN -



Amarama

La Birra del Circolo

www.circolodelluppolo.net

Birra chiara, beverina, **luppolo** ben presente come amaro ed aroma. Ottima sempre, da soli o in buona compagnia, con formaggi freschi, crostacei e verdure fritte

Temperatura di servizio:
10 - 12°C

Conservare al fresco e al riparo della luce

Da consumare pref. entro: 23.04.12
Lotto N°: 001
Imbottigliata in data: 23.04.11

BEER EMOTION



Il 2011 si presenta al giro di boa e noi non possiamo che essere più che soddisfatti dal lavoro svolto in questi primi sei mesi dell'anno. Un 2011 che ci ha visto crescere ulteriormente, confermare il nostro apporto al movimento e arricchire con tanti eventi il nostro cammino di divulgazione di cultura birraria.

Da segnalare sicuramente il format portato avanti in collaborazione con la birreria reggina Birri Basta, sempre molto sensibile nel darci tutto il supporto richiesto, che ha visto avvicinarsi in riva allo stretto birrai come Vito Lisco (Birrificio Svevo), Mario Cipriano (Birrificio Karma), Luigi Serpe (Birrificio Maltovivo), Donato Di Palma (Birrificio Birranova), Raffaele Longo (Birrificio B94) e Riccardo Cimarrusti (Birrificio Almon'22). Un format vincente e avvincente che sicuramente porteremo avanti anche nella seconda parte dell'anno e che arricchiremo con un'assoluta novità: una seconda serata successiva da tenersi in quel di Vibò Valentia, con il Rubirosa di Giovanni Cacciatore e il Tato's di Tato Calio a fare gli onori di casa. Confermate le presenze



di Birrificio Maneba, nuovamente Svevo, Birrificio Yblon, Birrificio Irpino, e tanti altri che si aggiungeranno. Continua anche l'attività di introduzione all'homebrewing, con i corsi tenuti da Eraldo Corti che si stanno susseguendo su tutto il territorio e con eventi come concorsi e incontri tra homebrewers. Il Black Barley's del nostro Emanuele Fittipaldi si conferma eccellenza birraria meritandosi Eurhop!, unica birreria calabrese presente sulla guida, mentre La Cantina del Macellaio di Reggio Calabria continua la sua crescita, stimolata anche dal nostro supporto, finendo anch'essa su guide di settore e aprendosi a eventi birrari di assoluta novità per il territorio.

Insomma, le premesse per una grande seconda parte di questo 2011 ci sono tutte!

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

www.beeremotion.com



LA PINTA MEDICEA

La notizia principale che ci riguarda è il nostro primo concorso homebrewer, domenica 26 giugno 2011 a Greve in Chianti (FI). L'occasione è stata i due giorni di festeggiamenti per il secondo anniversario dell'apertura della Birroteca di Greve a cui hanno partecipato birrifici e associazioni più sorprese varie. Michela e Giampiero della Birroteca ci hanno offerto lo spazio necessario per ospitare il concorso - a stile libero, senza vincoli sulle birre, ma soltanto con l'obbligo di dichiarare lo stile e gli ingredienti caratterizzanti. In seguito, gli homebrewer interessati potranno pubblicare sul nostro sito la ricetta della birra presentata.

In questo periodo siamo impegnati anche in altre attività: stiamo, infatti, facendo alcune serate di degustazione, ciascuna dedicata alla scoperta di un birrificio italiano, dove presentiamo quattro birre e altrettanti abbinamenti. Sono serate che hanno lo scopo di far conoscere i birrifici artigianali più nuovi o che non si trovano facilmente qui in zona. Stiamo riscontrando con piacere una buona partecipazione di pubblico, sempre più interessato alle micro-realtà birrarie del nostro paese e a riconoscere le caratteristiche di ciascuna produzione.

Il nostro carnet è fitto di appuntamenti: ci saranno i vari mercatini nelle piazze di Firenze, i corsi di birrificazione a tre livelli che continuiamo



a fare, ormai da quattro anni, al ritmo di uno al mese e una partecipazione "In Fermento, Festival delle Birre Artigianali" a Fivizzano (MS) il 18 e 19 giugno, dove abbiamo organizzato dei laboratori di degustazione.

Abbiamo un calendario sempre in fermento, siamo ben lieti di partecipare a eventi ed a momenti di incontro con gli altri appassionati quando ci vengono proposti. Ci trovate su internet: www.pintamedicea.com e al nuovo indirizzo Facebook:

www.facebook.com/pintamedicea.

www.pintamedicea.com

www.facebook.com/birra

BIRRANDO GUSTANDO

Presidente: Emilio Muscarello

Sede: V.Coazze, 52 - 10094 Giaveno (TO)

birrandogustando@gmail.com

sito in allestimento



L'Associazione ha organizzato nel comune di Giaveno Gusto Birra, una festa della birra artigianale (anche se il termine sembra essere diventato quasi fuorilegge!).

Presenti in miscita birre di Baladin (Isaac, Super, Nelson), San Paolo (Pecan, Ipe'), Birra del Borgo (Reale, Enkyr, Duchessa) ed altre ancora...

Presenti gruppi musicali per allietare le serate oltre a momenti di cultura birraria (come ad esempio una cotta pubblica).



ASSOCIAZIONE

BREWLAB

La primavera è rosa

Presidente: Giovanni Sansolino

V. Fernando de Rosa, 8 - 40134 - BO

info@brewlab.it - www.brewlab.it



Le nostre attività per il 2011 iniziano con una festa dedicata alle birre "di primavera", evento tenutosi a Lortica, dedicato a birre di facile bevuta ed accompagnato da un buon riscontro del pubblico per quanto riguarda la selezione dei fusti. Audience che, cosa non da poco, era per la maggior parte formato da donne. Questo stacco dalle abituali risicate "quote rosa" negli eventi birrari ci fa ben sperare per il futuro. L'evento seguente è stato il B.I.R.R.A. al Bartleby di Bologna. L'acronimo sta per "Bagarre Internazionali Riviste Alternative", ma non a caso richiama il nome della nostra bevanda preferita: in una due giorni piena di dibattiti tra addetti del settore editoriale alternativo, giornalisti ed artisti, brewLab insieme a quattro birrifici emiliani-romagnoli si è adoperato per diffondere il verbo della cultura birraria alternativa al mainstream. Il primo giorno abbiamo illuminato decine di avventori entusiasti sulla magia dell'homebrewing con una cotta pubblica, mentre il secondo giorno abbiamo dato vita ad un dibattito sul fenomeno "birra artigianale" italiano con interessanti parallelismi tra il nostro mondo e quello delle riviste alternative. A questo dibattito, oltre a noi ed ai birrifici presenti, ha preso la parola anche Simone Monetti (Unionbirrai). Tra i prossimi eventi ci sarà sicuramente la seconda versione del "Festival dei Birrai Eretici", anche se in cantiere ci sono varie idee su come far passare il tempo in attesa di questo! Stay tuned!



HBS

HOME BREWERS SARDI

Presidente: Giulio Gardu

Via 4 Novembre, 26 - 09047 Selangius (CA)

info@hbsardi.it - www.hbsardi.it



Siamo un gruppo di produttori domestici di birra e più in generale un gruppo di appassionati di Birra Artigianale e di Qualità. La nostra associazione conta circa 15 soci e molti simpatizzanti. A partire dal 2003 ci incontriamo regolarmente per scambiarci pareri sulle nostre produzioni e più recentemente, nel 2007, ci siamo costituiti Associazione per contribuire alla diffusione della cultura birraria. Per raggiungere i nostri obiettivi organizziamo corsi di produzione casalinga di birra, serate con abbinamenti birra-cibo, partecipiamo a manifestazioni a tema, organizziamo corsi di degustazione per i quali ci avvaliamo del supporto di degustatori competenti come Kuaska e Giacù. Gestiamo il sito internet www.hbsardi.it che è il punto di riferimento regionale per gli appassionati come noi.

CORSI DI PRODUZIONE

Realizziamo corsi per imparare a fare la birra in casa. I corsi sono generalmente articolati in tre livelli di difficoltà, in base al processo produttivo illustrato. La birra in casa può infatti essere prodotta con estratti, direttamente dalle materie prime o con un metodo misto.

CORSI DI CULTURA BIRRARIA E DI DEGUSTAZIONE

Si tratta di eventi studiati per avvicinare al mondo della birra artigianale e di qualità persone che per la prima volta si interessano a questa realtà, o per offrire agli appassionati gli strumenti tecnici necessari a di-

stinguere gli stili birrari e ad apprezzare le differenze tra le birre.

EVENTI DI DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTI BIRRA-CIBO

Con la collaborazione di alcuni ristoranti, organizziamo serate caratterizzate da menù nei quali ciascuna portata è abbinata a una birra diversa. La estrema varietà delle birre consente di trovare una birra adatta per ogni pietanza.

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE

Presentiamo le più famose e pregiate birre del mondo, tradizionali o caratterizzate da ingredienti particolari, per pasteggiare col pesce o per accompagnare una sera davanti al camino... e tanto altro ancora!

ALCUNI EVENTI PASSATI

- Partecipazione alla manifestazione «Birras» organizzata dalla Proloco di Guspini negli anni 2007-08-09-10
- Partecipazione al Master of Food Birra organizzati dalla Condotta Slow Food del Sulcis presso il Birrifico Rubiu, e dalla condotta Slow Food Oristano
- Corsi di produzione all'Istituto Agrario Duca degli Abruzzi, Elmas
- Pranzi/Cene con abbinamenti birra-cibo.
- Laboratori di degustazione di birre fatte in casa, con Luca Giaccone nella Prima Giornata Nazionale dell'Homebrewing, Selargius
- Corso di cultura birraria al carcere di San Sebastiano (SS)
- Corso "impressionista" di degustazione con Lorenzo Dabove, in arte Kuaska, Cagliari. Svoltosi i primi di febbraio 2011.
- Uri Beer Fest, abbiamo tenuto uno stand divulgativo a Uri, un paese del sassarese, nell'ambito di una manifestazione organizzata dalla pro-loco, incentrata sulla birra artigianale, alla quale hanno partecipato quasi tutti i birrifici Sardi.

EVENTI PRESENTI E FUTURI

Con la collaborazione di un Cafè organizziamo a Cagliari degli "Aperibirra", aperitivi birrari entry-level e limitati a 20-25 persone, dove si abbinano birre artigianali e di qualità a stuzzichini possibilmente della





tradizione Sarda. L'obiettivo delle serate, a cadenza mensile, è quello di fare divulgazione ad un prezzo veramente accessibile (15 euro/partecipante). Il clima molto informale e la qualità degli "stuzzichini" (per citarne alcuni: fregola con arselle, porchetto Sardo arrosto, dolci artigianali tipici sardi ecc.), unita alla particolarità delle birre, rendono questi appuntamenti davvero piacevoli quanto importanti dal punto di vista della divulgazione. In molti dopo questi incon-

tri mostrano più attenzione nei confronti delle birre, e dei possibili abbinamenti che si possono fare.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

(alcuni dei quali già in corso al momento della stampa di questo numero) saranno:

- "Un Prato di Birre", una manifestazione organizzata interamente dalla nostra associazione, che si terrà presso il centro commerciale Pratosardo - Nuoro il 18 e 19 giugno. Ci saranno diversi stand con i birrifici artigianali Sardi che hanno aderito. Saranno inoltre presentati al pubblico dei laboratori di degustazione ove dieci salumi della gamma del Salumificio Murru di Irgoli saranno abbinati a diverse birre artigianali sarde. I laboratori saranno condotti da Luca Giaccone.
- Partecipazione a "Birrass", sabato 9 luglio, come ogni anno abbiamo uno spazio tutto nostro con uno stand divulgativo. Faremo come sempre delle cotte simulate per far conoscere alla gente il mondo dell'homebrewing.
- Giornata dell'homebrewing, stavolta contiamo di fare le cose un po' più in grande (lo scorso anno hanno partecipato circa 70 persone), sperando di riuscire a radunare anche gli homebrewers della Sardegna che lo scorso anno non hanno partecipato...



BEERBANTELLI

Presidente: Marco Valenti

**c/o De Simoni - via Brera 20
20010 Cornaredo (MI)**

info@beerbantelli.it

<http://www.beerbantelli.it>

L'Associazione Culturale Beerbantelli è costituita da persone, di varia provenienza geografica e professionale, unite dall'interesse e dalla passione per la birra, soprattutto artigianale e di qualità. Possono pertanto far parte dell'Associazione tutte le persone maggiorenni attratte culturalmente da questa antica bevanda.

La zona geografica di riferimento è la **Provincia di Milano**, sono comunque previste trasferte in altre aree geografiche rilevanti dal punto di vista birrario.

Gli scopi principali dell'Associazione sono:

1. l'approfondimento e la promozione della cultura e della conoscenza della birra di qualità;
2. la promozione del bere consapevole in Italia.

Per raggiungere questi scopi organizziamo:

1. degustazioni guidate;
2. cene sociali;
3. partecipazioni a fiere e degustazioni;
4. visite a birrifici artigianali, birrerie e a tutto ciò che ci possa permettere di raggiungere i nostri obiettivi.

L'idea di costituire un'associazione è nata nell'estate 2009 quando quattro amici e compagni in un corso di sommelier della birra, iniziarono a incontrarsi per degustare e scoprire insieme tipologie birrarie o produttori di birra. Poco a poco, il gruppo si allargò ad altri compagni di corso e poi anche a persone esterne al corso stesso, sino a giungere alla costituzione formale dell'Associazione nell'estate 2010.

L'Assemblea dei Soci tenutasi il 31 agosto 2010 ha eletto un Consiglio Direttivo, composto da 5 associati, che a sua volta ha eletto il Presidente, il Vicepresidente e il Segretario. I tesserati sono oggi più di 30, più una decina di soci onorari, tra cui importanti personalità del mondo italiano della birra. Il gruppo di Amici dell'Associazione su Facebook conta più di 50 iscritti.

Sono in programma altre visite a birrifici e degustazioni libere a tutti, i tesserati avranno però diritto di prelazione (in caso di numero di posti limitato) e condizioni più vantaggiose se l'evento sarà a pagamento.

La partecipazione attiva degli associati e dei simpatizzanti è fondamentale perché la nostra è un'associazione a carattere prettamente ricreativo, per cui tutti sono invitati non soltanto a partecipare alle iniziative, ma anche e soprattutto a proporre e organizzarne di nuove, contribuendo attivamente alla diffusione della birra di qualità in un Paese in cui è il vino la bevanda preferita durante i pasti principali e le serate in compagnia.



I PRINCIPALI EVENTI ORGANIZZATI DAI BEERBANTELLI:

- 1 - Una giornata con il Birrificio Geco - 20/11/2010
Un'intera giornata per seguire tutta la produzione della birra - in questo caso, l'Ambra - guidati dai mastrobirrai Marco e Luca Ligas.
- 2 - Visita al Birrificio Extraomnes di Marnate - 21/01/2011
Visita guidata al birrificio del mitico "Schigi", acquisto... e degustazione della gamma di ispirazione belga.
- 3 - Serata "Italia Tripel vs Belgio Tripel" - 07/02/2011 - Serata di degustazione e "confronto" di 4 birre di tipo Triple "Italian style" vs. "Belgian style", organizzata dai Beerbantelli insieme alla Pizzeria e condotta da Kuaska. - Birre in degustazione: Extraomnes e Maltus Faber, Val Dieu e Rulles, tutte Tripel.
- 4 - Visita al Birrificio Brewfist di Codogno (LO) - 26/03/2011
- Visita al Birrificio Brewfist con assaggio di alcune delle loro birre, guidati dal mastro-birraio Pietro di Pilato.
- 5 - Primavera Sotto la Torre - 26/04/2011 - Degustazione di 4 birre "primaverili" guidati da Kuaska, organizzata dai Beerbantelli insieme alla Birreria Sotto La Torre di Melzo (MI). - Birre in degustazione: Saison di Extraomnes, Saison di DuPont, Biunda del Lariano, Genziana di Birra del Borgo, con abbinamenti gastronomici (piatti leggeri).
- 6 - Birre vive sotto la Torre - Festival delle birre artigianali a Vigevano (PV) - 14/05/2011. Partecipazione come "aiutanti volontari" nei laboratori guidati da Kuaska e presso lo stand del Mo.Bi..



BIRRA DIVIN PIACERE

Per rimanere informati sulle nostre iniziative, è possibile consultare la sezione Eventi del sito

www.birradivinpiacere.it

oppure contattarci via e-mail

info@birradivinpiacere.it

Siamo presenti con il nostro gruppo anche su facebook.
L'Associazione è affiliata sia a MoBI che a Unionbirrai



COMPAGNIA DEL LUPPOLO

Presidente: Giovanni Marconi

Via Piave, 1 - 24019 Zogno (BG)

Email: info@birrabelga.org

www.lacompagniadelluppolo.org



La Compagnia del luppolo negli ultimi mesi si è dedicata principalmente all'organizzazione di cene con degustazioni dedicate ai nuovi e promettenti birrai artigianali bergamaschi: Endorama, Via Priula ed Elav. Importanti e soddisfacenti le collaborazioni offerte allo svolgimento dei Festival "Beerghèm" di San Pellegrino Terme, a cui hanno partecipato per la prima volta tutti i produttori della nostra Provincia, e "Sapori d'Europa" di Suisio. Gestiremo assieme a Michele Galati la 2ª edizione dell'OBf, Orobie Beer Festival (www.obf.bg.it), il primo weekend di Luglio presso "The Dome" di Nembro con la partecipazione di 8 birrifici italiani e stranieri (tra cui la "Brasserie de la Senne").

Tra le prossime iniziative è da segnalare la realizzazione di due birre (diverse interpretazioni di una Christmas Ale), prodotte in esclusiva per i nostri soci in Belgio ed in Italia, che distribuiremo verso fine anno. Tutte le informazioni sulle nostre attività possono essere consultate sul nuovo sito:

www.lacompagniadelluppolo.org

FERMENTO SARDO

Associazione Brassicola
FERMENTO SARDO

www.fermentosardo.it



CERERE

ASSOCIAZIONE PER LA CULTURA DELLA BIRRA E DEL CIBO

Presidente: Mauro Ricci
V. Francesco Paolo di Blasi, 2 - 90100 PA
Tel 3484159159

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

info@birraincircolo.it
www.birraincircolo.it

LA COMPAGNIA DELLA BIRRA

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

Segreteria: Enrico Scarsi

Tel. 340 5832940 / 338 8702679
Email: compagniadellabirra@gmail.com

www.compagniadellabirra.it



dal 30 giugno al 3 luglio 2011

Birre al Parco
 Birra artigianale - Birra

Nel momento in cui questo numero è in stampa, staff e soci della Compagnia sono impegnatissimi a organizzare e lavorare ad un evento di grande portata: Birre al Parco, un festival birrario nell'hin-

terland genovese. La manifestazione ha luogo nella splendida cornice di Villa Serra di Comago e nel contiguo parco. 18 birrifici con relativa gamma di un centinaio di birre, altrettanti stand gastronomici, laboratori di degustazioni guidati da Kuaska, sei concerti e altri eventi collaterali, tutto questo nel corso di 4 giorni (dal 30 giugno al 3 luglio). Nel prossimo numero contiamo di proporre report e immagini di questo grande (e impegnativo) evento! Nel frattempo l'associazione non ha comunque trascurato le altre iniziative, prima fra tutte l'ormai tradizionale corso di homebrewing, arrivato il 22 maggio scorso alla edizione numero 18. Dopo Birre al Parco il riposo sarà breve; con molta probabilità verrà riproposta a settembre una iniziativa di richiamo come Birre Trappiste in Abbazia e naturalmente, sempre in autunno, la diciannovesima edizione del corso di homebrewing... tutto questo sempre in Compagnia!



LIVINGSTONE CLUB

Presidente: Franco Fratoni
Viale Francesco Redi, 73
50144 Firenze

explore@livingstoneclub.it

www.livingstoneclub.it

THE LIBRARY:

Recensioni di libri birrari

a cura di Massimo Faraggi

BIRRA, FARE E GUSTARE di Daniele Fajner e Mirco Marconi ediz Edagricole - 176 pagg.



Un nuovo e interessante libro si inserisce nella ristretta cerchia dei testi italiani validi sull'home-brewing: si tratta di Birra, Fare e Gustare, opera di due nomi ben conosciuti fra i pionieri della birra fatta in casa: Daniele Fajner e Mirco Marconi.

Come ci si poteva aspettare, la parte tecnica è molto corretta e approfondita, riuscendo a bilanciare molto bene la profondità con la chiarezza e la sintesi. Le spiegazioni sono dirette anche ai birrai alla prime armi, ma indubbiamente il libro risulta interessante anche e soprattutto per chi vuole migliorare la sua tecnica e approfondire diversi aspetti, alcuni dei quali non coperti da gran parte degli altri testi sull'argomento (per fare un esempio, il capitolo relativo alle misurazioni fatte in birreria).

Facendo riferimento al titolo del libro, la parte

"Gustare" pur essendo senz'altro precisa e corretta, risulta più sintetica rispetto a quella del "Fare" - intendendo con questo la degustazione in senso più stretto (tecniche degustative, abbinamenti, bicchieri ecc); più che una mancanza, si tratta di una caratterizzazione dell'impostazione del volume.

In senso più ampio, la parte "culturale" è comunque interessante e approfondita, in particolare nei capitoli relativi alle varie "scuole" birrarie e relativi stili. In queste sezioni, i precisi riferimenti storici e culturali si integrano bene con le notazioni tecniche e le ricette che rendono possibile all'homebrewer replicare gli stili descritti.

In conclusione, si può considerare questo libro come un testo che non può mancare nella libreria del birraio casalingo e artigianale italiano.

Liefmans

La birra d'ora
spesso decanta con
con il legno. Liefmans
nella nuova gamma,
estrattata ad arte
con il legno, l'aroma
diverge verso il pizzetto
di un'isola.
Liefmans, l'aroma
è rinfrescante.
Cantale da una
sulfata, rinfrescante.



FIRMA SOLO GRANDI BIRRE

www.interbrau.it



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 2010/2011

Questi sono gli eventi già programmati per la fine del 2010 al momento di andare in stampa (febbraio 2011). 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.

LUGLIO	23/24	Concorso homebrewing Piozzo (CN) *
SETTEMBRE	5	Corso degustazione Quinto Vicentino (VI)
SETTEMBRE		Corso homebrewing Rimini
SETTEMBRE	11	Concorso homebrewing Buonconvento (SI) *
OTTOBRE		Corsi homebrewing Nicorvo (PV) , Firenze, Castel San Giorgio (SA) e Nembro (BG) Giornata nazionale HB
NOVEMBRE		Concorso homebrewing Palermo*
DICEMBRE		Concorso homebrewing Nembro (BG) *

* prove valide per il Campionato Italiano Homebrewing 2011