

BIRRA SENZA GLUTINE: SI PUO'!

**HOME BREWING
ESPERIMENTI E ATTREZZATURE**

**L'EUROPA DELLA BIRRA:
SVIZZERA E BELGIO**

**BIRRA ARTIGIANALE,
DONNE E... FOCACCIA**



AMA

BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

Ama la birra Italiana come tutti noi



In collaborazione con Garrett Oliver,
Mastro Birraio di Brooklyn Brewery,
New York, USA

www.interbrau.it

FIRMA SOLO GRANDI BIRRE



SOMMARIO

- p. 4** Questo numero estivo
- p. 5** Birra senza glutine
- p. 7** Gluten-free: esperimenti di homebrewing
- p. 8** I primi passi della Renaissance svizzera
- p. 10** MoBILab HB: Esperimenti di homebrewing
- p. 12** Guida alla scelta della pompa ideale per l'homebrewing
- p. 16** Focaccia vs Focaccia
- p. 17** Birre e pupe - quello che le donne non dicono
- p. 20** OK, facciamo un viaggio turistico-birrario nella vecchia città di Anversa
- p. 26** Birrificio Endorama
- p. 30** Storie di famiglie di birrai e assemblatori di lambic
- p. 31** Club Affiliati a MoBI



**RICICLA
QUESTO 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: Massimo Bombino
Norberto Capriata
Lorenzo Dabove
Alfonso Del Forno
Marco Donato
Francesco Donato
Giulio Gardu
Giorgio Marconi
Joris Pattyn

Grafica:

Ha collaborato:

Nicola Grande
Laurent Mousson

Progetto Grafico e Stampa:

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

Le immagini sono fornite dagli Autori degli articoli, salvo diversamente indicato in didascalia o nel testo

Stampato a Genova nel luglio 2012

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

QUESTO NUMERO

estivo della nostra Rivista, è inutile negarlo, esce in un periodo un po' agitato per nostra associazione - per lo meno, nel momento in cui sto scrivendo queste righe. È peraltro anche vero che tali vicende (per i quali rimando gli associati alla lettura del forum) sono giunte in un momento in cui il coinvolgimento degli associati comincia a dare segnali senza dubbio positivi.. Quello della partecipazione attiva alla vita associativa è un punto su cui ho già insistito e che non sfugge a molti dei nostri iscritti, e per il quale - pur cercando di stuzzicare gli associati a far la loro parte - il Consiglio Direttivo non si sottrae alle sue responsabilità: quelle di sapere o meno coinvolgere il più possibile nei processi decisionali e nelle attività un maggior numero di associati. Su questo aspetto, come dicevo, alcuni segnali positivi non sono mancati, con idee e iniziative nate "spontaneamente" dalla discussione fra i Mobiani e che fanno intravedere possibilità di sviluppi interessanti: ad esempio, la compilazione di una guida ai locali del tipo di quella del CAMRA o la realizzazione di una "birra di MoBI", idee accompagnate da diversi spunti interessanti riguardo al percorso e alla modalità di attuazione delle stesse. La rivista riflette almeno in parte questo trend di



Lo stand di MoBI a Selezione Birra

collaborazione e partecipazione, con un paio di articoli, anzi di "servizi speciali", che derivano da esperienze dirette e collettive coinvolgenti alcuni associati. Uno riguarda una serie di assaggi tematici di birre, effettuati alla cieca, i report dei quali inizieranno dal prossimo numero. Già si è partiti, invece, con il MoBILab: esperimenti "collettivi" su alcuni aspetti dell'homebrewing, preparati e coordinati sul forum, con risultati presentati sul forum stesso per poi essere analizzati e sintetizzati in articoli e servizi anche sulla Rivista. In questo numero illustriamo il primo esperimento, i cui risultati e relativa analisi compariranno in quello successivo. Più ridotto del solito purtroppo lo spazio dedicato alle notizie dalle associazioni, le quali (con alcune eccezioni) non sempre approfittano degli spazi a disposizione sulla rivista. Quello del coinvolgimento e delle relazioni con le associazioni locali è un altro tema importante da affrontare nel breve futuro. ■

Massimo Faraggi
(le foto sono di Rosalba Gelardi)

Beercontrol
software per la gestione del processo di Ammostamento

*Inserisci la tua ricetta.....
Beercontrol penserà a tutto il resto*

NEW

Regolazione ON-OFF oppure P.I.D.
Monitoraggio di tempi e temperature
Inserimento di pause per controlli
Grafico della temperatura con datalogger
Controllo resistenze elettriche, Gas o Vapore
Personalizzazione per produttori di Impianti

Beercontrol è un prodotto maggiori informazioni sul sito www.beercontrol.it oppure scrivi a info@beercontrol.it

BIRRA SENZA GLUTINE

a cura di **Alfonso Del Forno**
(aldfelforno@gmail.com)

Parlare di birra senza glutine sembra essere quasi una bestemmia per chi, da integralista della cultura birraria, non ammette che questa bevanda possa essere prodotta senza questa proteina comune a tutte le birre esistenti sul mercato. Ma bisogna farsene una ragione: il mercato della birra si sta aprendo a questa importante novità. A primo impatto è facile associare questo prodotto alla celiachia e si immagina che una birra con queste caratteristiche sia destinata al pubblico degli intolleranti al glutine. Questo è l'errore che commette chi è miope rispetto al mondo che ci circonda e non ha una visione ampia di quello che è il mercato del food e beverage in questo secondo decennio del 2000. Per avere ben chiaro i concetti che sono alla base della scelta di importanti birrai di dedicarsi alla ricerca delle birre senza glutine, bisogna fare un passo indietro e partire dall'inizio.

Cos'è il glutine? Il glutine è una proteina presente in alcuni cereali e si forma dall'unione di gliadine e glutenine in presenza di acqua. Le gliadine contengono alcuni amminoacidi che sono la causa dell'intolleranza alimentare al glutine. Non tutti i cereali contengono il glutine. Questa proteina è presente nell'orzo, frumento, farro, kamut e segale. È totalmente assente nel riso, mais, miglio, grano saraceno, amaranto, sorgo, quinoa e manioca. Ancora incerti gli studiosi nel ritenere l'avena un cereale con o senza glutine. La quantità di glutine nei secoli è andata sempre aumentando, per la selezione che ha operato l'uomo sui cereali. La caratteristica del glutine è quella di essere un forte collante tra le particelle e quindi è particolarmente idoneo



per la panificazione in genere, oltre che nell'utilizzo in settori anche lontani dall'alimentazione, proprio per queste sue caratteristiche di elasticità che conferisce a tutto ciò che lo contiene. La ricerca di coltivazioni sempre più intense, hanno spinto gli uomini ad una continua modificazione dei cereali arrivando addirittura alla coltivazione di vere e proprie specie contenenti altissime percentuali di glutine che viene estratto per essere utilizzato nelle industrie. Il momento storico che stiamo vivendo è particolarmente attento alla riscoperta di quelle che sono le nostre origini alimentari e quindi la ricerca di prodotti non modificati geneticamente e di assoluta genuinità. In questo contesto risultano essere interessanti alcuni studi effettuati nella ricerca di antichi cereali non modificati, nella speranza di poterne riprendere la coltivazione. Un esempio emblematico di questo tipo di ricerca è il Monococco della Pianura Bresciana, noto come Shebar. Questo cereale, che si coltivava 27.000 anni fa nella Mezzaluna Fertile, una vasta area compresa tra la Turchia e l'Iraq, sembra essere stato coltivato anche nella pianura Bresciana ed è proprio qui che si stanno facendo delle ricerche in merito, in quanto sembrerebbe che sia un cereale a bassissimo contenuto di glutine. Sebbene la dieta senza glutine viene associata immediatamente al celiaco o al sensibile al glutine, bisogna ricordare che questo regime alimentare non è assolutamente indicato solo alle



Grani di Quinoa

categorie sopra descritte, ma è altamente consigliato a chi voglia seguire una alimentazione più sana. Basti pensare che negli Stati Uniti i nutrizionisti da anni consigliano ai loro pazienti, non celiaci, di seguire una dieta senza glutine, tanto che nel 2008 c'è stato il sorpasso della dieta gluten free rispetto a tutte le altre diete esistenti e nel 2011 questa ha raggiunto una quota pari al 30% di quelle consigliate dai dietologi. Se rapportiamo questi dati alla birra, ci rendiamo conto che quella "senza glutine" non deve essere definita una birra per celiaci. Sarebbe un errore grave relegarle solo questo ruolo. Infatti è molto più corretto definire il "senza glutine" una caratteristica qualitativa in più rispetto alle altre, ma non come una birra cosiddetta "da farmacia". Ed è proprio questo filo conduttore che sta alla base delle produzioni attuali, oltre che in tutte le sperimentazioni che stanno avvenendo in giro per l'Italia, se vogliamo guardare solo al nostro mercato interno.

Ma vediamo in concreto come è possibile definire una birra "senza glutine". Per poter riportare questa dicitura in etichetta, secondo le normative vigenti, il prodotto in bottiglia deve avere una quantità di glutine inferiore alle 20ppm (parti per milione) che corrispondono a 20mg/litro. Il metodo che si utilizza nei laboratori di analisi è l'Elisa R5 metodo Mendez "competitive". Esistono due filosofie brasicole per poter ottenere questi risultati nella produzione della birra: la prima prevede l'utilizzo di cereali naturalmente senza glutine (riso, mais, sorgo, miglio, etc.), mentre la seconda prevede gli stessi malti che usa il mondo della birra artigianale tradizionale, andando poi a deglutinare la birra in produzione.

Nel primo caso si hanno birre realizzate da malti di cereali che danno sì la possibilità di birrificare normalmente, ma, per una carenza di zuccheri insita nei cereali stessi, necessita

di soluzioni che permettano di superare questo ostacolo in fase di fermentazione. Da qui l'utilizzo di estratto di sorgo, di riso, di castagna o altro ancora, che permette la corretta fermentazione della birra. Questo modo di produrre birra senza glutine è tipico del mondo d'oltre oceano, dove ci sono la maggior parte di aziende che producono da malti "alternativi". Possiamo ricordare i recenti



vincitori del World Beer Cup di San Diego, la canadese Glutenberg: si sono aggiudicati i primi tre posti con una Red Ale di 5,0% fatta con grano saraceno, miglio, quinoa e castagne, una American Pale Ale di 5,5% realizzata con miglio, grano saraceno, mais e quinoa, ed una Blonde di 4,5% nella quale è stato usato il miglio con pepe e scorzette di limone. Altra azienda che utilizza un cereale di questo tipo, il sorgo, è la St. Peter's: il birrificio inglese, noto per le sue birre tradizionali anglosassoni, è stata una delle prime nel vecchio continente a realizzare una birra senza glutine di qualità e la forte presenza di luppolo le conferisce una caratteristica bevanda molto accentuata.

Nel caso di utilizzo del malto d'orzo tradizionale, ricco di glutine, il lavoro per arrivare alla birra senza glutine è legato solo ad aspetti prettamente produttivi. Nessuna azienda finora ha voluto parlare delle tecniche di deglutinazione adottate all'interno dei birrifici, essendo segreti industriali, ma è probabile che si agisca su particolari step di temperatura in fase di ammostamento, con azioni meccaniche per l'allontanamento del glutine e l'utilizzo di tecniche per l'abbattimento delle proteine all'interno della bevanda. Il limite di questi processi è che con l'abbattimento delle proteine, si ha un abbassamento del corpo della birra, oltre ad una minore consistenza della schiuma. Un birrificio che utilizza queste tecniche è la belga Green's, che ha in catalogo cinque birre senza glutine: una Premium Pils, una Premium Golden Ale, una Blonde Ale, una Brown Ale ed una Dark Ale (le ultime tre rifermentate in bottiglia). Altro produttore è Mongozo, che ha una Premium Pilsner realizzata con malto d'orzo e riso. Per finire, non perché ultimo, abbiamo l'unico birrificio italiano, Il Birrino, che realizza tre birre senza glutine nella tradizionale bottiglia da 75 cl: la Briantea Wiener di 4,8%, la Light Grano Saraceno di 3,5% e la Zero Virgola con meno di 1,2%. Credo che questa nicchia del mondo birraio andrà sempre più allargandosi nei prossimi mesi e a dare credito alle voci di corridoio, alcuni birrifici, tra i più importanti del panorama italiano, saranno presto pronti per mettere sul mercato birre senza glutine. È una sfida, quella del senza glutine, che negli anni premierà i sacrifici dei tanti che stanno sperimentando giorno dopo giorno per arrivare a prodotti destinati a tutti gli amanti della birra di qualità. ■



Birrino Light Grano Saraceno

GLUTEN-FREE: ESPERIMENTI DI HOMEBREWING

A cura di Massimo Bombino "Megamax"

La mia esperienza di birrificazione di una birra gluten-free è nata nel 2004, in quanto con un collega (diventato poi più famoso e bravo di me, Lorenzo di Rurale...) già birrificavamo in casa e facevamo assaggiare i nostri esperimenti agli altri colleghi... ma ce n'era uno in particolare che era celiaco, e si lamentava di non poter assaggiare le nostre birre...

Leggendo un po' in giro su Internet, ho trovato molto materiale da parte di appassionati statunitensi, che come spesso succede, si erano già dati da fare per andare a fondo delle varie problematiche ed avevano trovato delle soluzioni. Una di queste coinvolgeva la maltazione del grano saraceno: si trattava di un lungo procedimento, nel quale si cercava di far germogliare il grano stesso inumidendolo, per poi interrompere la germogliazione e tostare il grano, avendo poi a disposizione il malto necessario per la birrificazione all-grain.

Per quanto riguarda il lievito, sembrava oramai assodato che i lieviti secchi erano di fatto gluten-free, in quanto cresciuti su una base di melassa di composizione quindi zuccherina. I classici lieviti liquidi Wyeast invece sembravano essere non indicati, in quanto anche se alcune voci sostenevano che la sola bustina centrale isolata contenesse soltanto cellule di lievito senza glutine, questa indicazione non era mai stata confermata ufficialmente dalla casa produttrice.

La lunga procedura di maltare il grano saraceno è stata poi ovviamente scartata per la complicazione, ed



Coltivazione di grano saraceno (foto di Mario Biondi, Public Domain)



Miglio, riso e grano saraceno

avevo quasi abbandonato l'idea, quando alla catena di prodotti biologici NaturaSì ho trovato del malto di riso e di mais garantito gluten-free. Praticamente, i chicchi di base venivano macinati e trattati con enzimi amilasi estratti da altri cereali e "purificati" dal glutine, ed il prodotto finale era un malto liquido ovviamente dolciastro ma adatto al consumo dei celiaci.

A questo punto tutto era pronto, non senza qualche modifica per rendere la birra finale più gustosa, visto che gli ingredienti di base fondati su mais e riso non fornivano certo un gusto così piacevole...

QUESTA LA RICETTA PER 5 LITRI:

- 500g. Malto di riso
- 500g. Malto di mais
- 200g. di grano saraceno tostato in forno a 250° circa fino ad imbrunirlo bene
- 42g. di luppolo Hallertauer
- Lievito T-58 Saf-Ale

Primo contributo ad un prodotto finale più caratterizzato, è stato il grano saraceno tostato, leggermente macinato e lasciato poi in infusione 20-30' in acqua a 70°C. Il liquido così ottenuto è stato poi bollito per 90', insieme ai due barattoli di malto, ai primi 14g di luppolo e ad acqua sufficiente per ottenere 5L. di birra finali. Altri 14g. di luppolo sono stati aggiunti a 10' dalla fine della bollitura, per caratterizzare ancor di più col luppolo la birra. Infine, altri 14g. di luppolo sono stati aggiunti in dry-hopping.

ALCUNI DATI:

- IBU: 45-50
- OG: 1.068
- FG: 1.012
- Alcool: 7.4%
- Fermentazione: una settimana di primario, una di secondario

La birra finale è decisamente luppolata e molto profumata, soprattutto floreale, e gradevole e dissetante. La componente di tostatura del grano saraceno sembra dargli un sapore interessante, e anche l'alcool sostenuto la rende tutto sommato un esperimento ben riuscito, apprezzato durante una serata di homebrewer del vecchio newsgroup IHB (It.Hobby.Birra) ed ovviamente anche dal mio collega ;-)

I PRIMI PASSI DELLA RENAISSANCE SVIZZERA

a cura di Lorenzo Dabove "Kuaska"

INTERVISTA A LAURENT MOUSSON

Non solo in Spagna (vedi articolo nel precedente numero) ma qualcosa si sta muovendo anche nella scena birraria della vicina Svizzera, paese che, come la Francia (della cui Renaissance mi occuperò approfonditamente, nel prossimo numero, in uno speciale dossier) ironicamente definivo "inutile, o meglio utile solo per raggiungere il Belgio". A parte il contiguo Ticino che paradossalmente non sembra, con rarissime eccezioni, voler ispirarsi alla nostra dirompente ascesa qualitativa, troviamo interessantissimi fermenti innovativi nei cantoni di lingua francese e qualche promettente vagito in quelli di lingua tedesca. Avendo la fortuna di avere un amico carissimo che sa tutto e di più sulla realtà del suo paese, lascio a lui la parola. Avrete certo capito che stia alludendo al "nostro" Laurent Mousson, il leggendario "Submarine Capitain", esperto di fama internazionale e grande amico dell'Italia, delle sue birre e della sua cucina 😊



Kuaska: Qual'era la scena birraria svizzera prima della nascita del movimento della birra artigianale?



Laurent Mousson: Beh, tra il 1936 e il 1991 esisteva un "cartello della birra", che fissava i prezzi, le aree di distribuzione esclusiva delle birrerie, i tipi di formati di bottiglie, direi poco più di una misura protezionistica. In ogni città si potevano trovare solo la gamma dei prodotti di una sola fabbrica di birra, principalmente una lager chiara, una lager chiara un po' più fine, una lager scura e occasionalmente una lager "festiva" più forte. Quindi non c'era un reale incentivo a produrre birre di qualità o di carattere che potessero distinguersi. Non solo, l'unico modo per crescere era quello di acquisire concorrenti, arrestarne la produzione e conquistare la loro area di distribuzione. Dopo che nel 1991 tale cartello si sciolse si formò una rapida concentrazione di due grandi gruppi, rilevati da Carlsberg e Heineken più una dozzina di piccoli produttori indipendenti. Alcuni di loro, in particolare Locher nell'Appenzell, capirono subito che, per crescere, avrebbero dovuto sviluppare mercati di nicchia e lo hanno fatto con successo.

K. Quando è cominciato e come si è sviluppata la



vostra "Renaissance"?

LM. Beh, il primo moderno brewpub è stato presumibilmente Die Fischerstube a Basilea, aperto nel 1972 proprio come un gesto di sfida contro il cartello. Nello stesso periodo, alcuni importatori di birra hanno iniziato a vendere alcune birre speciali belghe nella parte di lingua francese nella Svizzera occidentale ma nel campo della produzione artigianale c'era ben poco da segnalare. A metà degli anni Novanta, La Houblonnière di Vuadens è stato il primo vero e proprio microbirrifico svizzero ma ebbe breve durata. Il vero grande pioniere è stato Jérôme Rebetz della Brasserie des Franches-Montagnes (BFM) nello Jura che da tempo ha meritatamente conquistato un successo internazionale.

Una cosa da sottolineare per gli stranieri è che c'è una scissione birraria in Svizzera sull'asse linguistico est-ovest. Lovest, francofono, con pochissime birrerie rimaste dopo la fine dell'era del cartello, aveva già scoperto e apprezzato le qualitative specialità belghe, ed è quindi attualmente più aperto verso birre ad alta fermentazione e a birre ricche di aromi e sapori differenti. Invece nell'est, germanofono, dove le piccole fabbriche sopravvissero, il consumatore e i birrai sono più conservatori e tuttora considerano le pale ale e le hefeweizen come varietà da selvaggi.

Città di lingua tedesca come Basilea, Berna e Zurigo si stanno ora chiaramente aprendo, ma si tratta maggiormente di birre importate o localmente prodotte da anglosassoni espatriati come, ad esempio, Rappi, Sudwerk e Storm & Anchor. La maggior parte delle micro svizzero-tedesche sembra incapace di pensare al di fuori dei canoni tedeschi e di rendersi conto che non si può davvero ottenere un valore aggiunto quando il prodotto è così simile a quello delle multinazionali.

K. Quali sono gli stili birrari più popolari? Sono di ispirazione americana o si può parlare di un "Made in Switzerland"?

LM. Nella parte svizzero-tedesca dominano le lager chiare prodotte secondo i canoni germanici mentre nella



Laurent, Jerome e Kuaska a Piozzo nel 2008

parte occidentale si avverte l'influenza belga con in più la presenza di qualche stout che, come nella vicina Francia, sono mediamente forti e dolci. L'influenza americana è marginale e riguarda una manciata di birrerie, sebbene queste siano riuscite a staccarsi dalla massa e a farsi un nome solo con le proprie forze.

Uno specifico stile svizzero? Sopravvivono i vecchi stili del cartello, in particolare le Helles molto simili alle consorelle bavaresi e le Lager Spezial, più secche ma non per questo necessariamente più luppolate, raramente vicine ad una pils decente e le Lager Dunkel, un'interpretazione più dolce delle Dunkles Münchner, di solito con un tocco di diacetile. Le micro svizzero-tedesche sembrano portarsi anche verso le Amber che poi non sono altro che norma-



Jerome Rebetez

lissime lager di colore ambrato per l'utilizzo del malto caramello.

D'altra parte, la BFM, per esempio, ha fornito molte interessanti birre sperimentali, ma chiamarle veri e propri stili significa, per ora, spingersi troppo lontano.

K. Quali sono i migliori birrifici e i migliori esempi delle loro birre?

LM. Dipende da quello che ti piace ... comunque BFM e Trois Dames sono chiaramente in testa al gruppo occidentale, ma nominare uno o due delle loro birre, come "migliore" è difficile. Da provare sarebbero l'Abbaye de Saint Bon Chien e La Meule della BFM, mentre tra quelle di Trois Dames segnalo la India Pale Ale e la Oud Bruin, eretica interpretazione dello stile fiammingo con un blend tra una fermentazione spontanea con albicocche ed una stout. Nel-

l'area di lingua tedesca una birra da provare è la Locher Schwarzer Cristall, una morbida schwarz con note vinose e affumicate mentre le altre birre della gamma sono meno interessanti ma pur sempre degne da provare. Infine i relativamente nuovi arrivati Sudwerk ci offrono una bella gamma di birre d'ispirazione americana tra cui spicca la beverina ed elegante Porter.

K. Come sta accadendo in Italia, i consumatori mostrano un interesse per la birra in abbinamento con il cibo?

LM. Non proprio, anche se alcuni birrifici artigianali stanno lavorando. In particolare la Brasserie Trois Dames organizza un evento primaverile basato sull'abbinamento birre-cibi chiamato "Mange, c'est de la Bière!".

K. La tua opinione personale sul futuro prossimo della birra svizzera

LM. Beh, il monolite della parte di lingua tedesca sembra gradatamente sgretolandosi e penso che sicuramente, seppur lentamente, l'influenza americana prenderà piede.

Nella parte occidentale il vero problema sta nella scarsa qualità di alcune micro che vendono birre orrende quindi diventa necessario svolgere, almeno per il prossimo decennio, un grosso lavoro di seria educazione e profonda cultura. ■

MOBILAB HB ESPERIMENTI DI HOMEBREWING

A cura di Massimo Faraggi
(le foto sono di Rosalba Gelardi)

L'idea è venuta durante una discussione su un passo del libro di Daniels (riguardante la quantità d'acqua assorbita dai grani) e da uno spunto del Presidente sulla possibilità di fare esperimenti che coinvolgano gli HB associati: creare un gruppo di homebrewer disposti a collaborare volta per volta ad una serie di semplici esperimenti.

In una prima fase, si sono così registrate le adesioni al progetto da parte di diversi homebrewers, ognuno dei quali ha specificato la tecnica utilizzata e l'attrezzatura e la strumentazione in suo possesso. Gli esperimenti in generale possono essere anche poco impegnativi, senza richiedere cotte o varianti specifiche - ad esempio, potrebbero consistere semplicemente nell'effettuare alcune misurazioni e prenderne nota, durante una cotta già in programma. In altri casi invece si potrà pensare a coordinare cotte/ricette con determinate varianti tecniche. Il tipo di esperimento e le modalità con il quale effettuarlo vengono discusse nel forum stesso, dove vengono anche man mano riportati i risultati ottenuti da ciascuno. A questo punto tutti i dati e i risultati vengono analizzati, con la possibilità che una sintesi venga presentata sulla Rivista o in altra sede. Il gruppo di sperimentatori naturalmente è sempre aperto: chi è interessato a partecipare, può dare le proprie adesioni (contributi?) sul forum stesso, nella sezione "Tecniche avanzate di produzione HB" nel topic MoBILab HB.

Ed eccoci così al MoBILab HB n.1!

In questo numero - sia per ragioni di spazio, che per poter fare un esame più approfondito dei risultati - mi limiterò



alla descrizione dell'esperimento, rimandando l'analisi al numero successivo.

Scopo: studio di alcuni parametri che entrano in gioco nella birrificazione:

- 1 acqua assorbita dai grani
- 2 acqua assorbita dal luppolo
- 3 sopraelevazione della temperatura del mosto durante la fermentazione

Tempi: una prima fase si è sviluppata nella primavera del 2012, durante la quale gli HB partecipanti avevano comunque in programma alcune cotte

Svolgimento: si tratta semplicemente di misurare e prendere nota di alcuni valori, buona parte dei quali dovrebbero già essere oggetto di "registrazione" quando si fanno le cotte. In questo modo si potranno determinare i parametri di interesse per un ampio range di condizioni (ricette, materiali e tecniche diverse) evidenziando eventuali correlazioni.

Misure e parametri standard da effettuare e riportare:

- ricetta dettagliata
- tecnica usata
- attrezzatura
- quantità di acqua impiegata nelle varie fasi
- temperature (e pH se disponibile) nelle varie fasi
- quantità raccolte, pre- e post-bollitura
- densità/gradazione durante le varie fasi (incluso OG, FG)
- temperatura ambiente durante la fermentazione

Misure Extra

- 1 peso delle trebbie ancora inzuppate, dopo lo sparge
- 2 peso del luppolo inzuppato di mosto
- 3 Misura della temperatura all'interno del mosto durante la fermentazione e della sua sopraelevazione rispetto alla temperatura ambiente

La misura "extra" 1 (peso delle trebbie inzuppate) non ci darà una indicazione diretta e precisa dell'effettivo assorbimento (perché non sappiamo a priori con esattezza



Trebbie dopo il risciacquo

quanta sostanza dei grani viene ceduta al mosto) ma incrociandola con altri dati potrà essere utile nell'analisi dei risultati

Note sul procedimento

1- Le misure dipendono anche dallo spazio morto sotto il rubinetto. Gli sperimentatori dovrebbero aggiungere se possibile una stima di questo spazio. In generale i risultati possono dipendere dall'attrezzatura e tecnica impiegata (fly/batch sparge, bazooka o tino-filtro) che va quindi specificata

2- la misurazione è applicabile solo nel caso di hop bag con luppolo in fiori. In caso di hop bag + pellets (combinazione non molto usata), la misura è imprecisa, mentre per luppolo immerso liberamente la misurazione è difficilmente effettuabile.

Metodo standard:

- a) sgocciolare le hop bag per 1 minuto
- b) appoggiare su piatto (sanitizzato nel caso si proceda con c) e d) e pesare
- c) per chi è uso farla, eventuale "strizzata" del sacchetto e annotazione di come è stata effettuata
- d) ri-pesatura.

3- La misura non ha utilità per chi non usa sistemi di riscaldamento raffreddamento applicati direttamente al fermentatore e regolati dal termostato. Negli altri casi, misurare la temperatura all'interno del mosto (al centro) e la temperatura ambiente in quel momento.

Risultati

Essendo questo il primo MoBILab, mi sono soffermato a descrivere con particolare cura la genesi e le premesse dell'esperimento. Per motivi di spazio e di tempi, come scritto all'inizio, rimando al numero successivo per l'esposizione



dei dati raccolti e la loro analisi, in particolare per l'aspetto più interessante e complesso: quello dell'assorbimento dell'acqua da parte delle trebbie e in generale del "bilancio" delle quantità di acqua immessa e del mosto ottenuto. Posso comunque anticipare alcuni dati riguardo agli altri due aspetti. Per quanto riguarda la sopraelevazione di temperatura durante la fermentazione, la misura è stata effettuata solo in due occasioni. In genere, infatti, gli HB che possono effettuare facilmente la misura tramite una sonda sono anche equipaggiati per un condizionamento diretto della temperatura del fermentatore. Per quanto siano richieste altre conferme, è interessante comunque notare che sono state registrate temperature superiori di 2,7C e di 3C nel fermentatore rispetto all'ambiente. Più affidabili anche se in numero ancora insufficiente le misure sull'assorbimento di mosto da parte del luppolo. Dalla tabella vediamo che i fiori di luppolo se non strizzati assorbono tra i 9,5 e i 14,4 ml di mosto per gr di luppolo. Se ben strizzati (senza addentrarci sulla validità di questa procedura) l'assorbimento scende a meno della metà. Specie nel primo caso, per birre ben luppolate con fiori o plugs, questo può implicare una significativa perdita della quantità di mosto ottenuta: naturalmente la quantità di mosto può essere ripristinata con aggiunta di acqua ma quello che conta è la perdita di zuccheri e quindi di

OG - soprattutto per mosti molto zuccherini - e efficienza. Nel caso di Nico, la perdita di volume di circa 1,35 litri di mosto nei 140gr di luppolo si traduce - nel caso di 23 litri prodotti - in una efficienza di sistema del 5% inferiore e una perdita di quasi 5 punti di OG. ■

Nick forum MoBI	cotta	OG	luppolo	a fine cotta:			
				luppolo strizzato		luppolo non strizzato	
				peso luppolo	assorbimento (mL/gr)	peso luppolo	assorbimento (mL/gr)
Nico	26/04/2012	1080	140	844	4.66	1600	9.66
demus	26/04/2012	1040	103			1120	9.49
Cle	01/05/2012	1036	84	330	2.83		
kobalashi max(beer)	07/05/2012	1048	23			370	14.40
faraggi max(beer)	20/05/2012	1085	22			300	11.65
faraggi	(pellets)		(58)			(350)	

(Nella Tabella, il dato per il singolo caso di pellets in hop bag è riportato a titolo puramente indicativo. Le quantità sono indicate in grammi, e in mL per grammo nel caso dell'assorbimento).

GUIDA ALLA SCELTA DELLA POMPA IDEALE PER L'HOMEBREWING

A cura di **Giulio Gardu**

Nel momento in cui ho deciso di realizzare un impianto per produrre circa 80 litri di birra, uno degli elementi fondamentali per poter gestire agevolmente i volumi in gioco, è stato la scelta della pompa migliore per questo scopo.

La scelta è stata in parte condizionata dal layout dell'impianto che ho scelto, con tino filtro separato dal tino di mash: per poter realizzare un impianto così strutturato, era necessario trovare un sistema per spostare l'impasto acqua-malto dal tino di mash al tino filtro, in fretta, per non perdere troppa temperatura. È cominciata così la ricerca di una pompa che consentisse il travaso di un impasto abbastanza denso, e che potesse essere usata facilmente anche per gli altri trasferimenti o fasi (es. whirlpool). Ovviamente ero alla ricerca di una pompa di piccole dimensioni e di prezzo allineato alle normali pompe che si trovano in vendita nei negozi online per homebrewers, che sono però adatte al trasferimento di mosto limpido (pompe ad anello liquido o a canale laterale).

Per poter trasferire acqua e trebbie, la prima scelta da effettuare è la tecnologia della pompa; ho trovato diversi tipi di pompe adatte allo scopo:

- le pompe centrifughe
- le pompe volumetriche (a lobi, a vite, a pistoni...)
- le pompe a girante flessibile

Alcune di queste, principalmente le pompe volumetriche, sono molto costose e si trovano difficilmente di piccola (nel nostro caso piccolissima) dimensione; per il mio scopo cercavo infatti una pompa con motore di potenza non superiore a un kW. Ho scartato anche le pompe centrifughe perché hanno portate molto elevate (nell'ordine delle decine di mc/h) e anche queste le ho trovate solo con potenze superiori a 1,5 kw.

La mia ricerca si è quindi incentrata sull'analisi delle pompe a girante flessibile: più leggero in proposito, più mi convincevo che questo tipo di pompa è quella più adatta alle nostre esigenze. Il principio di funzionamento è molto semplice: la girante è costruita con materiale flessibile e la camera della pompa ha una forma non circolare. Le alette della girante sono quindi costrette a piegarsi durante la

rotazione, richiamando il liquido all'interno della camera nel momento in cui tornano alla posizione originaria. L'immagine che segue (Fig.1) ne esplica il principio.

Le caratteristiche principali delle pompe

a girante flessibile sono:

- **Autoadescente** (aspirazione automatica del prodotto fino a diversi metri di profondità anche a secco).
- **Reversibile** (funziona in entrambi i sensi di rotazione, permettendo di far rifluire il liquido eventualmente in eccesso senza interventi manuali e facilitando lo svuotamento delle tubazioni alla fine del trasferimento).
- **Ottime prestazioni** già a basso regime di giri che permettono il trasferimento di fluidi delicati e fragili, viscosi anche con corpi in sospensione e senza aerare, emulsionare e danneggiare le parti solide.
- **Trasferimento prodotto senza pulsazioni** (flusso continuo ottimo per dosaggi, riempimenti e filtrazione).
- **Funziona montata in qualunque posizione.**

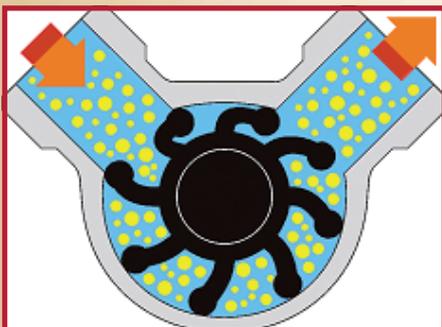
Con queste caratteristiche la pompa è adatta a effettuare travasi, sia a svuotare che a riempire contenitori, funziona come pompa da ricircolo e come pompa dosatrice, potendo funzionare con ottime prestazioni anche a basso regime. Consente poi di trasferire l'impasto acqua-grani senza danneggiare i malti.

Tra i vari costruttori, mi sono orientato sulla Liverani, per il quale le pompe a girante flessibile rappresentano il prodotto principale e sono disponibili in diverse configurazioni e potenze. Analizzando le caratteristiche tecniche, ho individuato il prodotto più idoneo alle mie esigenze nel modello mini 3/4 da 0,56 kW (0,75 HP). La velocità massima di rotazione è pari a 1400 giri/min e la portata massima (con prevalenza 0 m) è pari a 1620 l/h, corrispondente a 27 l/min, che è un valore di portata in linea con le mie aspettative.

La pompa è autoadescente fino a 6 m, ha il corpo in acciaio inox AISI 316 e viene fornita con giranti e tenute di diversi materiali a seconda delle esigenze. Per quanto riguarda le giranti, la scelta è tra:

- Gomma Naturale (NR) - Ottimo per liquidi a base acqua a temperatura ambiente, massima resistenza meccanica.
- Neoprene (CR) - Buon compromesso tra resistenza meccanica e chimica.
- Nitrile (NBR) - Eccellente resistenza ad oli e grassi.
- EPDM - Ottimo per fluidi caldi, compatibile con processo CIP. Ottimo per fluidi alcalini e acidi.
- Silicone (VMQ) - Ottimo per elevate temperature, bassa resistenza meccanica.

La mia scelta è caduta sulla girante in EPDM, idoneo per usi alimentari, per fluidi caldi (fino a 100°C) e per fluidi alcalini e acidi. Con un impianto di grande capacità, infatti, per alcune sezioni ho previsto il CIP (Clean In Place - lavaggio sul posto), e quindi la pompa deve far circolare soluzioni alcaline (a base di soda per il lavaggio iniziale) e acide (a base di acido peracetico per la sanitizzazione). Oltretutto la pompa è tecnologicamente molto semplice (nella Fig.2





L'OLMAIA

BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL D'ORCIA

BIRRIFICIO



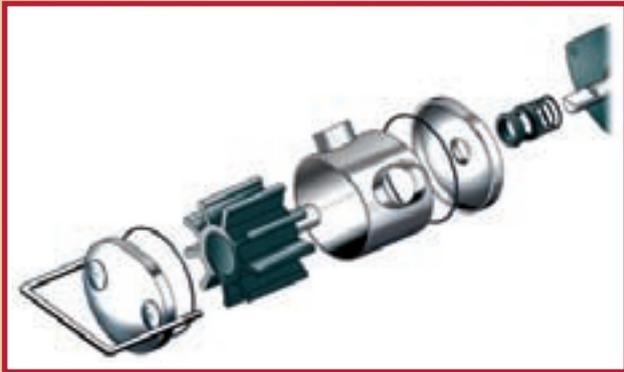
L'OLMAIA

BIRRA ARTIGIANALE DELLA VAL D'ORCIA

"It's a Long Way to the Top...

... if You Wanna a Rock 'n' Roll Beer"

www.interbrau.it



si può vedere un esploso) e con sole due viti consente di aprire il corpo e sostituire la girante, se necessario.

Per quanto riguarda la tenuta meccanica, sono disponibili l'acciaio-grafite-NBR, il carburo di tungsteno-NBR, il carburo di tungsteno-Viton ecc.). Per poter scegliere, ho contattato la casa produttrice e ho parlato con un tecnico, che mi ha consigliato il viton e mi ha confermato la girante in EPDM come scelta ideale per la produzione di birra.

L'ultima scelta riguarda la motorizzazione: monofase o trifase? La monofase ha, a mio parere, solo il vantaggio di poter funzionare in casa collegata alla 220v, ma funziona solo al regime previsto (1400 giri/min), a meno di non acquistare un variatore meccanico (Liverani ne produce uno a puleggia) o un motoriduttore (ma lo fa solo sui modelli più grandi e questi accessori incidono sul prezzo finale quasi quanto la pompa da sola). L'alimentazione trifase consente invece, in accoppiata con un inverter (se ne trovano a prezzi molto accessibili) di pilotare la pompa a qualsiasi regime da 0 a quello massimo senza perdere in coppia, consentendo di lavorare quasi col "contagocce". La mia scelta è quindi ricaduta sull'alimentazione trifase,

che in casa ho accoppiato a un inverter che consente di utilizzare la 220v domestica e di controllare il regime (tramite il controllo sulla frequenza), e quindi la portata della pompa. Posso quindi far girare la pompa al massimo per un whirlpool o per il lavaggio, e a pochi litri al minuto durante lo sparging, quando inserisco acqua calda nel tino-filtro. L'inverter dà inoltre il vantaggio (secondo il tipo di inverter) di poter essere controllato dal quadro o da contatti elettrici da collegare a relè, che consentono il controllo remoto, ad esempio da PC (ma questa è un'altra storia... :-).

A fondo articolo si può vedere la pompa installata nella struttura del mio impianto.

Al momento del collaudo devo dire che la tensione era elevata... funzionerà? Riuscirà a trasferire mostro e trebbie attraverso una tubazione da soli 3/4"? Le prove preliminari le avevo fatte infatti solo con acqua. Alla fine del primo mash con il nuovo impianto, tutti i dubbi si sono dissolti! In meno di 5 minuti tutto l'impasto è stato trasferito senza esitazioni nel tino-filtro. La pompa si è comportata benissimo anche durante lo sparging, funzionando per tempo prolungato a regime molto basso, e durante i lavaggi, ricircolando le soluzioni detergenti per una ventina di minuti ciascuna.

In definitiva, sono molto soddisfatto della scelta. La tecnologia a girante flessibile è molto versatile e sembra non avere particolari svantaggi... Questa pompa mi ha permesso di progettare l'impianto senza preoccuparmi dei trasferimenti. Se avessi infatti scelto una pompa ad anello liquido, avrei dovuto scegliere un altro sistema di filtrazione (es. un tino di mash con filtro) ed evitare il trasferimento di impasto acqua-grani. Ma questa scelta avrebbe complicato la realizzazione del tino di mash... ■

Nota: immagini e caratteristiche tecniche prese dal sito www.liverani.com
Si ringrazia per questo articolo l'associazione HBS - HomeBrewers Sardi - www.hbsardi.it



Ecco la pompa installata nella struttura del mio impianto.

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



Riserva Speciale
Medaglia d'Argento
IBC Londra 2011



www.interbrau.it

www.birraamarcord.it

FOCACCIA VS FOCACCIA

A cura di Marco Donato

Che passione il "pane liquido"! Ma anche quello solido, fragrante e profumato, non scherza, e per chi, come me, è nato e ha vissuto tanti anni in Liguria, sommo è il piacere di una striscia di focaccia calda la mattina, da accompagnare al caffè o addirittura, per gli integralisti, ad un bicchiere di vino bianco fermo: la colazione dei vecchi "camalli" (scaricatori) del porto. Tale straordinario alimento, che accompagna il genovese potenzialmente in ogni parte della quotidiana esperienza di veglia, è un motivo di orgoglio regionale non inferiore a piatti tradizionali famosi nel mondo, come il pesto, ma appare sorprendentemente meno diffuso nello stivale. Scoprire per caso sul forum di MoBI che nella sua produzione si cimenta il fornaio leghnanese Massimo Grazioli, artigiano premiato e docente di panificazione per Slow Food, non poteva che suggerire l'idea di una gustosissima sfida fra l'originale ligure e la sua rilettura lombarda: una volta designato un campione attraverso accurate selezioni primarie a cura della sezione ligure di MoBI (con la partecipazione attiva del nostro Presidente) e calibrato un programma grazie all'esperienza di Luigi "Schigi" D'Amelio ed alla discussione fra i soci, si è giunti all'organizzazione di una splendida cena "agonistica" a suon di focaccia (semplice e farcita), pane (bianco e speciale) e dolci lievitati, ovviamente tutto accompagnato con una scuderia di birre liguri, lombarde e non solo, reclutate e scelta dallo stesso Schigi in collaborazione con Kuaska.

E così, in "campo neutro", nella suggestiva cornice del casale oltrepadano di Villa Meardi, fra Voghera e Retorbido (location trovata e fornita dall'impeccabile mobiano di zona Sergio Riccardi), in una fresca sera di maggio il panificio

Grazioli da Legnano e l'antico forno Patrone dal centro storico di Genova si sono contesi lo scettro del gusto di fronte ad una platea di circa cinquanta persone, ognuno dei partecipanti fornito di penna e scheda di valutazione; e se l'assenza del fornaio genovese, annunciata all'ultimo e dovuta a motivi di lavoro, ha limitato il confronto "fisico" fra i due artigiani, non è certo mancato quel genuino pepe della sfida fra regioni che aveva ispirato l'evento fin dall'inizio. L'apertura delle danze è affidata alla portata-principe, la focaccia genovese normale: nonostante il tentativo di Grazioli sia più che dignitoso, è quella di Patrone, pur lontana dai fasti dell'appena sfornato, a conquistare il pubblico (facile accorgersene già dalla richiesta dei bis ai tavoli). Segue la focaccia farcita: da Genova la classica variante con cipolla, da Legnano un'interpretazione diversa, con acciughe, capperi e pomodorini, molto buona ma segno di una lettura più da "pizza bianca", se mi è concesso; anche qui, si scoprirà allo spoglio, il prodotto ligure ha goduto della maggiore approvazione. Sul pane, normale e di segale, il risultato è opposto: la mano esperta di Grazioli si fa sentire e sconfigge due pani decorosi ma decisamente più semplici, calando l'asso di uno splendido e croccante pane bianco e di un gustosissimo (invero un po' pesante) pane di segale; menzione speciale per il companatico, con salame cremasco e due straordinari formaggi scelti e presentati da Paolo Leone (taleggio e strachitunt) sul fronte lombardo, mentre i Liguri portavano olive taggiasche, salame di Sant'Olcese ed un pesto da favola. Il pandolce genovese basso di Patrone ha poi sfidato il panettone del fornaio leghnanese, uscendone sconfitto: a mio parere ambo i prodotti, molto diversi fra di loro, erano eccellenti. Un risultato vicino al pareggio, quindi, ma in verità una vittoria ligure: la focaccia, da cui era nata la gara, aveva infatti un peso più importante sul punteggio finale. Ma le birre? C'erano eccome, e pure i birrai! La squadra, radunata da Schigi, comprendeva, oltre a lui medesimo (Extraomnes), Bruno Carilli (Toccalmatto), Riccardo Franzosi (Montegioco) e Massimo Versaci (Maltus Faber), i quali presentavano i loro prodotti sotto la regia di un Kuaska in grandissima forma e visibilmente divertito: con la focaccia s'è assaggiata una grandiosa Mummia di Montegioco e l'interessante Zio Selassie, saison ai fiori d'ibisco nata da una collaborazione fra Toccalmatto ed il progetto romano Aleph Beer; per inaffiare le abbondanti

porzioni di pane, nel bicchiere da una parte la nuova Re Hop del produttore fidentino (estromessi i luppoli tedeschi e affidata ad una miscela di cascade, saaz, simcoe, motueka, amarillo e marinka), dall'altra la Tainted Love, "black saison" brassata in collaborazione con Extraomnes. Con i dolci, due bicchieri direi classici: una grande Demon Hunter di Montegioco e la Brune di Maltus Faber, fra le bandiere del produttore genovese. Insomma, un'edizione "numero zero" niente male, per un evento, in fondo, tutto mobiano (anche senza il cappello ufficiale dell'associazione): subito dal giorno successivo, sul forum, entusiasmo e tante idee per migliorare e per limare le piccole imperfezioni in vista di una prossima rivincita. Segno genuino e spontaneo del successo della serata e della formula: e guai a chi ce la ruba! ■



L'agguerrito gruppo genovese (foto di Rosalba Gelardi)

Normalmente però si guardano bene dall'infliggere a se stesse tali tormenti, pertanto non capita quasi mai di incrociarle ai raduni.

Le saltuarie e rarissime apparizioni, tipo Madonna di Fatima, le fanno solo in occasioni davvero eccezionali, in genere per farsi perdonare qualcosa (dall'aver distrutto la macchina durante un parcheggio, all'aver buttato via bottiglie di Thomas Hardy's scadute) o, più frequentemente, per poter poi esigere in cambio dal marito una ben più terrificante concessione (tipo ospitare la suocera per un mese, fare la vasectomia, passare il sabato mattina all'Ikea, etc...).

In tali casi, in genere, le DBA non fanno nessuno sforzo per dissimulare quanto questo sacrificio gli sia di peso e passano la giornata passeggiando cupe e annoiate, sorseggiando coca cola e dando chiara evidenza di divertirsi come alla proiezione di un documentario polacco muto.



• LE AMICHE

Fanno parte della "compagnia" delle DBA delle due categorie precedenti.

Sono cioè le amiche delle mogli o delle (rarissime) fidanzate recidivanti, invitate dalle stesse affinché condividano e mitighino il supplizio che, in questa

occasione, non hanno saputo o potuto evitare.

In effetti in genere queste amiche accettano l'invito di buon grado, sempre in cerca come sono di nuovi ed originali pretesti per passare il tempo libero in compagnia.

Allo scopo, per l'appunto, di radunare un'allegria comitiva, le amiche estenderanno l'invito ad amici, parenti e conoscenti, anche vaghi, coinvolgendo così, nel giro di breve tempo, i personaggi più svariati, anche assai dissimili tra loro per età, carattere, estrazione sociale, cittadinanza, lingua e religione, ed accumulati da una sola ed unica caratteristica comune: il totale disinteresse per quello che dovrebbe essere l'argomento principe della giornata (cioè la birra).

La simpatica combriccola si presenterà così all'evento, rigorosamente in ritardo e senza troppe aspettative (se non una leggerissima e curiosità) ma con la ferma volontà di passare una giornata "diversa dal solito".

Ben presto l'alibi birresco andrà a scemare in quanto, come prevedibile, nessuno del gruppo dimostrerà il minimo interesse per l'argomento né alcuno riuscirà a prendere seriamente in considerazione il fatto che altri partecipanti alla giornata possano realmente interessarsene.

Inizierà così, quasi subito, un chiacchiericcio discreto, inizialmente soffuso ed abbastanza rispettoso -quasi timido - ma che diverrà presto assai fastidioso e molesto, man mano che gli iniziali sussurri si trasformeranno in schiamazzi, grida e risate.

Da qua in poi sarà un'escalation inarrestabile di "cazzi propri" che ben presto renderà impossibile agli altri partecipanti l'ascolto e/o la partecipazione a qualsivoglia presentazione, discussione, degustazione, etc (vedi EXTRA n.2 a fondo articolo).

Il supplizio sarà comunque di breve durata; gli intrusi se ne andranno infatti abbastanza presto disturbati da tutte queste chiacchiere di birra, lasciando però sulla tavolata, come degno ricordo della loro venuta, svariati avanzi di Stille

Nacht del 93' o Westvleteren 12 del 99', appena assaggiate e subito dismesse perché troppo corpose e/o amare.

Non preoccupatevi troppo comunque, non le vedremo più; d'ora in poi infatti, esaurita la curiosità iniziale, rifiuteranno garbatamente i prossimi inviti optando invece per altre nuove mirabolanti attrattive tipo la SPA, il ristorante giapponese o la cena al buio coi ciechi.

• LE "KUASKETTES"

In pratica sono le groupie di Kuaska.

È una sorta di illuminazione, vero e proprio amore a prima vista.

Quando infatti lo incrociano per la prima volta ne rimangono immediatamente rapite, incantate: è come se nella loro vita si accendesse una luce.

L'indubbio fascino e la bravura del Signor K. non bastano da sole a spiegare l'effetto devastante che l'incontro ha sulle poverine; il motivo recondito principale sta probabilmente nel fatto che l'approccio giunge in un momento della loro esistenza in cui esse hanno la forte necessità di una guida spirituale: avrebbero potuto diventare discepole di Sai Baba, o Padre Pio, invece hanno incontrato Kuaska (in effetti gli è andata di gran culo).

Da questo momento in poi lasceranno tutto (o almeno qualsiasi altro precedente interesse e passione) e dedicheranno la loro vita al Maestro.

E nel giro di breve tempo bruceranno le tappe.

Innanzitutto, se pure in precedenza avevano bevuto solo e strettamente tisane al finocchio o assaggiato al massimo qualche birra industriale chiara miscelata con la gazzosa (trovandola troppo amara), da ora in avanti svilupperanno una passione istantanea e violentissima per i Lambic più estremi e puzzolenti dei quali apprezzeranno gli off-flavours e l'acidità, che pulisce la bocca.

Non solo, impareranno a menadito centinaia di aneddoti sui più sconosciuti birrai e birrifici del Belgio e sui loro proprietari e famigliari di almeno 3 generazioni, e non mancheranno di dividerli ad ogni occasione col Maestro dando così prova, e godendone assai, del grado di intimità che ormai possono sfoggiare nei suoi confronti.

Inoltre, anche se in precedenza avevano sempre schifato il calcio costringendo magari il partner a rinunciare alla finale dei Campionati Mondali per andare a vedere "il Cenacolo" (bello eh, ma proprio stasera?!), da questo momento in poi diventeranno delle sfegatate ultrà del Genoa in grado di sciorinarne la formazione (I, II squadra e Giovanili), il palmares completo dal dopoguerra ad oggi e tutte le più fresche indiscrezioni di calciomercato.

Nel contempo ovviamente matureranno un odio atavico ed indomabile per la Sampdoria (che fino al giorno prima non sapevano nemmeno fosse il nome di una squadra di calcio).

Di varie età, morfologie, e provenienze geografiche, le troverete ovunque sia stata segnalata la presenza anche fortuita di Kuaska, spesso anche accompagnate da un partner, umile, sorridente e silenzioso, a svolgere timidamente il ruolo di principe consorte (con funzione quindi puramente rappresentativa ed effettiva importanza gerarchica tendente allo zero).



Sempre in competizione tra loro, le noterete per l'estremo impegno profuso nel mettere in evidenza in ogni modo la propria competenza e dare il loro preziosissimo contributo alla performance del Maestro che, dall'alto della sua gentilezza e, tutto sommato anche un pizzico lusingato da tante attenzioni, sopporterà con pazienza anche le più invadenti, forse temendo anche un po', almeno inconsciamente che qualcuna di loro possa prima o poi trasformarsi nella protagonista di Misery ed incatenarlo in una cantina per averlo finalmente tutto per se.

CONTENUTI SPECIALI!!!

• EXTRA N.1: LE SOMMELIER - LA 5° TIPOLOGIA

Talvolta, in occasione di un evento, inizia a spargersi una voce: "la vedi quella lì? È una sommelier!!!"

Come poi questa notizia inizi a trapelare non è chiaro; i più maliziosi sostengono che sia la sommelier stessa, non appena giunta in loco, a farsela sbadatamente sfuggire (il fatto che un sommelier maschio passi molto più facilmente in incognito ne sarebbe, a loro parere, una prova convincente).

Comunque sia, a questo punto, indipendentemente dalle effettive qualifiche ed esperienze degustative della persona (che magari ha maturato il titolo partecipando ad una verticale di vin brulé ad una gita dell'oratorio), entro pochi minuti, man mano che si diffonde la voce, agli occhi dei comuni partecipanti essa acquisisce un alone misterioso e una statura quasi leggendaria, divenendo nell'immaginario collettivo almeno Sommelier di 5° livello 3° Dan con lode e bacio accademico.

La sommelier si aggira, rigorosamente sola, col bicchiere mezzo pieno nella mano (si badi, mai mezzo vuoto), con l'aria elegantemente annoiata di chi potrebbe impiegare il proprio preziosissimo tempo in ben altri modi e dando l'impressione di riflettere su concetti astratti niente affatto banali e sicuramente fuori portata per la maggior parte degli altri partecipanti.

Qualora un incauto trovi il coraggio di rivolgerle la parola, domandandole magari un parere su quanto sta bevendo, ella lo liquiderà rapidamente rispondendo che la birra non è il suo campo e che pertanto non ritiene in coscienza di avere le giuste qualifiche per esprimere un giudizio, ottenendo così il doppio risultato di umiliare implicitamente il malcapitato e di dare al contempo prova di umiltà, saggezza e rigore.

Osservandone però attentamente il linguaggio del corpo potrete notare un certo spostamento del sopracciglio, appena abbozzato, e una certa luce di intelligente ironia nello sguardo che sottointendono che, se solo volesse abbassarsi al vostro livello, ella potrebbe formulare una descrizione degustativa talmente preziosa, profonda ed illuminante da cambiare la vostra vita andando a colmare un vuoto che non credevate nemmeno di avere.

Nessun essere umano al momento può però onestamente affermare di averla effettivamente mai vista assaggiare quanto ha nel bicchiere.

• EXTRA N.2: FRAMMENTO DI UN DISCORSO CAPTATO AD UN TAVOLATA DI "AMICHE":

"(...) È vero anche il pediatra mi ha detto che è alto per la sua età probabilmente perché ha preso dal bi-snonno che era altissimo e aveva gli occhi chiari come i suoi devi vederlo all'asilo nido sembra uno dell'ultimo anno lo dicono anche le maestre che brave che sono e che pazienza io non ce la farei mai non basta un titolo di studio per fare un lavoro di questo tipo e lì sono tutti laureati in pedagogia e psicologia non come in altre strutture che magari sono più economiche ma non sai chi ti può capitare questo posto invece è rinomato proprio perché gli insegnanti sono bravi coi bambini e con quel che costa vorrei vedere noi ci siamo messi in lista 2 anni prima e ci hanno chiamato l'ultimo giorno che altrimenti come facevamo certo che con quello che si sente in giro non si può stare mai tranquilli

nemmeno in questi casi d'altronde ti devi fidare perché se no come fai non c'è alternativa al giorno d'oggi uno stipendio non basta una volta non era così a casa mia ha sempre lavorato solo mio padre eppure eravamo in quattro e non c'è mai mancato niente abbiamo pure comprato casa al giorno d'oggi se non ci fossero i nonni certo che non puoi nemmeno lasciarglieli sempre che te li viziano e poi dopo a rimmetterli in riga sono dolori tipo hai fatto caso ai figli della

Lella hai visto come sono maleducati d'altronde poverini non è colpa loro io non dico che devi tenerli nella bambagia ma non puoi nemmeno lasciargli fare tutto quello che vogliono l'altra settimana li abbiamo invitati a cena e giuro che ci hanno sfasciato la casa e loro non aprivano bocca la prossima volta ci penso due volte prima di invitarli di nuovo che tra l'altro casa loro non l'abbiamo ancora vista che poi a viziarli così quando andranno a scuola e dovranno incominciare a fare i conti con le regole e la disciplina si troveranno male e per forza anche lì poi con la maestra unica è un disastro che se ti va bene sei a posto però se ti va male può fare di quei danni a noi purtroppo è andata male ti ho detto della maestra di mio figlio è pazza te lo giuro non per dire te l'ho raccontato che l'ha preso in antipatia perché è gelosa e non gliene fa passare una e non lo dico perché è mio figlio chiedi pure alle altre mamme siamo tutte esasperate pensa che alla fine siamo state costrette ad andare tutte insieme dal preside a chiedergli di prendere dei provvedimenti ma non si riesce fare niente perché quella là purtroppo è protetta dai sindacati (...)"



(le immagini sono copyright dei rispettivi autori, per gentile concessione o per fair use.)

OK, FACCIAMO UN VIAGGIO TURISTICO- BIRRARIO NELLA VECCHIA CITTÀ DI ANVERSA PARTE III

A cura di Joris Pattyn (traduzione di Davide Santarsiere - foto di Rosalba Gelardi)

Nuovamente fuori, attraversate *Hoogstraat* e vi ritroverete nella *Reyndersstraat*. Alla vostra destra, dopo pochi metri, c'è un vicolo che porta ovviamente in un cortile e, alla sinistra di questo cortile, una bella facciata di (quella che era) la *Jordaenshuis*, un tempo l'abitazione di un altro pittore barocco, *Jacob Jordaens*. Uscite nuovamente, seguite ancora per un breve tratto la *Reyndersstraat* finché non vedete una piccola strada pedonale alla vostra sinistra. Date un'occhiata: nell'angolo sinistro c'è un negozio che ha un sacco di bottiglie, nell'angolo a destra c'è un pub, chiamato *Vagant*, e alle vostre spalle una magnifica casa borghese del 16° secolo, conosciuta come *De Groote Witte Arend*, oggi pub, ristorante, sala concerti, luogo di ritrovo e altro ancora. Tutti e tre sono collegati tra loro. Tutti furono avviati dalla stessa persona, *Ronald Ferket*. È noto soprattutto come l'uomo che ha aperto il *Vagant*, il "jeneverbar" *par excellence* di Anversa, e quel pub è sempre stato punto di ritrovo di intellettuali per divertirsi (o ubriacarsi). Il negozio vende... jenever (gin belga), ma anche whisky, brandy, birra. Ferket scrisse il primo libro sul jenever in Belgio ed è giustamente considerato l'Esperto. Dopo il *Vagant*, aprì il superbo *Groote Witte Arend*, che ospita musica classica in un edificio con

una propria cappella (ci si può dare un'occhiata), e diversi cortili sul retro (di solito non visitabili). È indefinitamente grande e anche se non vi fermate a bere qualcosa dategli un'occhiata comunque. Il GWA fu il primo pub di Anversa a servire la birra bianca di Hoegaarden (attenzione, parliamo dei primi anni settanta!), e uno dei primi in assoluto al di fuori di Hoegaarden/Lovanio. Ferket poi vendette il posto, ma lo ha riacquistato un paio d'anni fa. Il *Vagant* ha un ristorante al piano superiore per la cucina con il jenever. Il mio parere sincero: da evitare. La cucina regolare al GWA è (era) davvero buona ma il figlio di Ronald ha deciso di partire proprio qui con la *cuisine à la bière*, che sembra essere piuttosto elitaria. Non ho ancora avuto modo di provarla quindi non dò opinioni... Procediamo, sulla *Reyndersstraat*, fino al primissimo angolo a destra. Sull'altro lato della strada c'è *De Herk*, un altro pub non male che – come il *Vagant* – apre tardi – questa è la zona, capite. Comunque, la casa nell'angolo in cui vi trovate è chiamata *'t Fornuis* (il forno della cucina), ed è il più blasonato ristorante di Anversa (2 stelle Michelin, se ben ricordo). Caldamente raccomandato, se le vostre tasche lo consentono, ma prendono le prenotazioni MESI in anticipo...

Giriamo quindi a destra intorno al ristorante *Fornuis* nella

Leeuwenstraat e seguiamo la sua piacevole tortuosità finché non scorgiamo una piazza alla nostra destra: la *Vrijdagmarkt*. Letteralmente significa "mercato del venerdì" ma il nome ha un suono speciale: da tanto tempo (effettivamente) ogni venerdì c'è un'asta pubblica di beni sequestrati, confiscati, ecc.. Se dite di un anversese che è andato al *Vrijdagmarkt*, vuol dire che è arrivato alla fine delle sue risorse finanziarie. Ma per noi turisti il Mercato del Venerdì è molto più importante per gli edifici che ci troviamo di fronte sull'altro lato della piazza. Quello nell'angolo a destra è il *Prentenkabinet*, un museo di disegni, incisioni, ecc.. Ora, con grande vergogna, devo confessare che non vi sono mai entrato... diversamente, 25 metri alla sinistra c'è il *Plan-tijn-Moretusmuseum*. Insieme alla *Rubenshuis*, questo è tra i



Cattedrale di Anversa



Cattedrale di Anversa

posti da visitare: oserei definirlo UNICO al mondo. Ospita la prima casa editrice quasi industriale al mondo, virtualmente immacolata, integra (seppur restaurata), originale, compresi i macchinari contemporanei; fu portata avanti da **Christoffel Plantijn** e dai suoi discendenti (**Jan Moretus** era, se ben ricordo, suo genero). Da mozzare il fiato. Una piccola osservazione sulla **Prenenkabinet** – solo per informazione, se siete fortunati. Se proseguite su questa vi è un piccolo vicolo accanto e all'opposto, in quel vicolo (**Heilige Geeststraat**), un cancello all'apparenza piuttosto grande. Dietro quel cancello non solo c'è l'ennesimo cortile ma anche l'autentica **Pagaddertoren**. Dategli un'occhiata se potete, non ricordo il numero esatto ma l'ingresso è piuttosto evidente.

Tornate indietro, attraversate l'ingresso del **Plantijn-Moretus**, in un passaggio davvero stretto e uscendone guardate alla vostra si-

nistra: il negozio che trovate merita un'occhiata più attenta. È il **Cognatheek**, che vende esclusivamente (ed esclusivi) cognac e **Pineau des Charentes** di piccoli produttori indipendenti. Caro, ovviamente. Sul lato opposto c'è un'altra strada pedonale, **Korte Ridderstraat**, vi consiglio di percorrerla fino a poco prima dell'incrocio più vicino. Alla vostra sinistra c'è l'ingresso per un altro di quei vicoletti secondari senza via d'uscita, con un'unica differenza: per quel che ne sappia è sempre visitabile, sempre aperto. Se vi siete persi gli altri questo è il momento giusto. Incrociate ed entrate nella **Lange Ridderstraat**, ma solamente per 10-15 metri scarsi, qui, alla vostra sinistra, c'è un passaggio che porta all'ingresso della più piccola delle 5 chiese principali di Anversa: la chiesa di **Sint Andries**. Non c'è da meravigliarsi che sia la più piccola visto che il St. Andriesquarter è storicamente il più povero dei quartieri originali di Anversa, ma è comunque una chiesa bellissima. Infatti il mio matrimonio è stato celebrato qui.

Uscite dalla chiesa alla vostra destra nella **Augustijnenstraat**, girate a sinistra nella **Nationalestraat**, e poi dritti fino alla **Groenplaats** nel frattempo attorno a voi scoprirete un sacco di negozi che vendono abiti esclusivi, così come il museo della moda – questa è la zona che ha portato Anversa sulla mappa internazionale della moda. Ahimè non è il mio forte). Sulla **Groenplaats**, due cose attireranno la vostra attenzione. Di certo l'impareggiabile cattedrale gotica e, al centro della piazza la statua: **Pieter-Pauwel Rubens**, ancora lui. Comunque, gli anversesi hanno un modo di dire: **"è caduto come Rubens"**, intendendo la statua non la persona. Quando cercarono di erigere questa statua furono capaci di farla cascare per ben 2 volte prima che potesse finalmente mantenersi sul proprio piedistallo. Non importa, entriamo nella cattedrale. L'entrata è in realtà più avanti, sul retro, su una piazza molto più piccola. La raggiungete



Il Kulminator



Il Paters' Vaetje

camminando intorno alla chiesa mantenendo la vostra destra. Attenzione, i pub tutt'intorno sono da dimenticare. Gli odori però sono più difficili da ignorare. Un ulteriore avvertimento, la maggior parte di essi vende spuntini internazionali per nulla interessanti, sebbene alcuni siano decisamente migliori di altri. La piazza che trovate è nota come *Handschoenmarkt*, e oltre all'ingresso della chiesa con la guglia di 123 m (terza al mondo, superata da Colonia e Ulma, eguagliata da Salisbury, ma non da Bruges), potete trovare un bel pozzo in ferro battuto attribuito a *Quentin Matsys*, un altro famoso pittore (precedente) e artigiano di Anversa. C'è anche il *Paters' Vaetje*, un pub che vince facilmente la palma come il più interessante nei dintorni della cattedrale.

La cattedrale di *Onze-Lieve-Vrouwen* - ebbene, è stato pubblicato abbastanza su di essa. Due opere principali di *Rubens* (le più famose), due organi, diverse cappelle laterali con interessanti affreschi e dipinti, ecc. Questa la lascio alle guide ufficiali.

Uscite nuovamente sulla *Handschoenmarkt* e girate a destra giusto prima del pozzo, nella strada acciottolata salendo fino al *Grote Markt* (perché mai dovrebbe essere più difficile da capire per gli anglofoni rispetto a *Grand Place* non lo capisco, comunque...). L'intera piazza centrale, (triangolare, così come *Handschoenmarkt*, e ogni antico mercato germanico), è una veduta mozzafiato di magioni borghesi risalenti all'età dell'oro di Anversa, tra le quali la statua d'oro a forma di pinnacolo colpisce l'occhio in particolare modo. Certo, sono tutte rese nane dall'imponente palazzo municipale, lo *Stadhuis*, conosciuto localmente come *'t Schoën Verdiep*, una sarcastica traduzione dal francese

Belle-Etage. Ha la particolarità di essere il primo municipio di stile Rinascimentale costruito ovunque a nord delle Alpi. Strano, visto che la parte centrale è già sospettosamente baroccheggiante. Per una volta non è colpa di *Rubens* ma di *Cornelis De Vriendt*. Come se la suggestiva facciata non fosse già abbastanza, sono soliti adornarla con centinaia di bandiere da tutto il globo - com'è colorato il mondo.

Quanto ad attenzione l'unica cosa a rivaleggiare con il municipio, in questo punto, è la torreggiante statua di *Brabo*. OK, c'è bisogno di qualche spiegazione. Leggenda vuole che, in questa zona dello *Steen*, un gigante di nome *Antigoon* dominava la Schelda in tempi remoti. Egli esigeva un crudele pedaggio dalle barche in transito. Fu poi sfidato e sconfitto da un centurione romano, conosciuto con il nome di *Brabo*. La statua rappresenta un *Brabo* completamente nudo in procinto di gettare la mano della vittima nel fiume - da qui la leggendaria spiegazione del nome "*Antwerpen*" (Anversa ndr) come *hand-werpen* (= lanciare una mano). La realtà lo spiega in modo differente, ma è una bella storia.

In ogni guida di Anversa, e in ogni beerguide, troverete il pub *Den Engel*, che è giusto accanto al municipio, citato probabilmente come il più tipico *café* che si possa trovare in tutta Anversa. Mi si consenta di dissentire. È senza dubbio molto originale, molto *'Anversèsè*, e si vanta di *bollekes* perfetti, così come del fatto che ogni anversese sia stato qui almeno una volta nella propria vita, e probabilmente è vero.

Il mio problema con questo posto è che tutti vogliono venire qui a vederlo e che di giorno è stracolmo di *colleagues* politicamente importanti della *Stadhuis*. E a ogni ora del

giorno, che sia pieno oppure no, il pub è saturo di fumo di sigaretta, così denso da poter essere tagliato (*). Che decidiate di entrarvi o meno fatelo dipendere dall'umore e dalla sete. Proseguiamo, in senso antiorario intorno al municipio, dando un'occhiata nella *Braderijstraat*. Un tempo un ristorante-trattoria era ospitato lì in un'edificio incredibilmente bello, conosciuto come *In St. Jacob in Galicië*. Girate ancora a sinistra, vi troverete nella *Gildekamerstraat*. A metà di questa strada c'era l'ex ingresso del *Volkskunde Museum*, poi museo Etnografico. Per ragioni a me sconosciute, hanno spostato il museo in qualche posto a sud, e ne ho persi i contatti. Alle spalle di questo (ex) museo, potete individuare l'edificio in *Kaasstraat*, che nel 17° secolo doveva essere l'equivalente dei (nostri) grattacieli.

Sull'ultimo lato (quello a sud) del Municipio, troverete la statua del *Buildrager* ad opera di *Constantin Meunier* (secondo solo a *Auguste Rodin*) rappresentante un lavoratore del porto dell'epoca. Continuate a sinistra, allontanandovi dal fiume, fino alla *Oude Koornmarkt*. Seppur non ne avete, gli odori vi metteranno fame, ma vi consiglio di attendere ancora un po'. Questa strada, che diventa sempre più stretta man mano che vi allontanate dal fiume, ospita alcuni edifici spettacolari, compreso uno dei più antichi, *De Cluyse*, riprodotto anche al museo nazionale all'aperto di Bokrijk, e che fino ad un paio di anni fa ospitava un beer-bar sotterraneo. Non so perchè ma il bar non c'è più, rimpiazzato da un sushi bar – l'ennesimo... Non siate ansiosi – prima di raggiungerlo c'è ancora dell'altro. Siete mai stati in uno snackbar, dove servono piatti di *Haute Cuisine*? Ebbene, provate *Popoff*, con una vetrata di aspetto molto moderno (sebbene sia in realtà un'ex macelleria), e vedete se è per le vostre tasche. *Popoff* crea un angolo, con un'entrata: qui comincia il *Vlaeykensgang*, una delle perle meno note di Anversa: un corridoio (un tempo considerate strada!) attraverso un ammasso di autentiche vecchie case. Quella che vi trovate di fronte, appena entrati, ospita il ristorante *Sir Anthony Van Dyck*. Il primo ristorante in città con una stella Michelin, ha volontariamente abbassato le proprie

aspirazioni, ma offre ancora alta cucina a prezzi imbattibili. Raccomandato! *Vlaeykensgang* deve aver avuto diversi lampioni nel corso della storia, ma la maggior parte sono stati eliminati, o trasformati in Diosacosa. E questo stava per diventare il destino anche del *Vlaeykensgang*, che stava per essere trasformato in... parcheggio!! Ma fu salvato grazie agli sforzi di un antiquario, *Alex Vervoordt*, che lo trasformò in luogo espositivo per i propri oggetti, e per Anversa. Non crediate sia stato mai ringraziato per questo.

Vlaeykensgang fa troppe svolte per essere descritto, vi consiglio di continuare a girare a sinistra, uscite così sulla *Pelgrimstraat* (se vi ritrovate invece nella *Hoogstraat*, tornate indietro). Di fronte, leggermente a destra, c'è ancora uno di quegli scandali che ogni persona normale non crederebbe possibile. Nel bel mezzo di una serie di splendide vecchie case, c'è l'insignificante facciata restaurata, che vorrebbe essere moderna, in verde vasca da bagno, a gridare il proprio squallore rispetto al posto in cui è. Chiudete gli occhi, e cercate il pub due case a destra. Il *Pelgrom*, di per sé un posto piccolo, ha una cantina al piano di sotto, che sfida ogni immaginazione – per lo meno, se non ci siete abituati, visto che tutte le case della parte vecchia di Anversa hanno la doppia cantina, di cui il livello più basso era in parte la fogna (aperta) dell'epoca; molto recentemente sono state completamente restaurate, ripulite e aperte al pubblico. Il *Pelgrom* è stato uno dei primi beer-bar (dopo il *Vagant* e il *Kulminator*) ma oggi non è altro che una triste trappola per turisti. Comunque, date un'occhiata alle cantine (al plurale), e decidete che non vi piace cosa hanno da offrire (oppure se vi piace...). Avanti sulla sinistra, prima di raggiungere nuovamente il *Vagant*, c'è il *Tapasbar* – un altro di quelli veri. Di sera si suona *flamenco*, compreso il *cante jondo*.

Tornate sui vostri passi fino alla *Pelgrimsstraat*, girate a destra ancora nella *Oude Koornmarkt*, fino alla fine (ci sono un sacco di ristoranti, comunque), girate nella *Drukkerijstraat*. Questa si incrocia con non meno di 6 strade. Scegliete quella esattamente di fronte a voi, chiamata *Kammenstraat*, fino a un paio di decenni fa la stradasempreiperattiva punk-newwave-gothic- di Anversa. A metà strada trovate la facciata di una chiesa (un tempo *St. Augustinus*), oggi un centro di musica antica. Buttateci un occhio. Esattamente alla sua sinistra, il ristorante *da Mario* compete per il miglior cibo italiano. Ma fermi, non andate ancora così lontano ma girate, proprio prima di *Mario*, nella *Everdijstraat*. Cercate di non guardare l'enorme alveare dietro la chiesa. Non solo è un tremendo pugno nell'occhio, ma ospita anche un terribile tipo di insetti, noti come *flikken* (ndt. poliziotti).

Everdijstraat, per quasi l'intera lunghezza, è antica e bellissima sul lato sinistro e brutta sull'altro. Arrivate sulla *Korte Gasthuisstraat*. È il momento di fare delle scelte. Siete assetati – o affamati? In quest'ultimo caso, e se preferite comprare qualcosa piuttosto che mangiare al ristorante, girate a sinistra. Immediatamente a destra



De Groote Witte Arend

c'è la pasticceria più leggendaria di Anversa. Anche la più piccola, ma con ottimi prodotti. Continuate, e arriverete a una piccola piazza, conosciuta come *Wilde Zee*. Sì, è esatto; *Wild Sea!* Cosa ci sia di così selvaggio non lo so, ma i migliori biscotti e gingerbread vanno presi al *Philips' Biscuits*, il miglior pesce al *Van Bladel*, la cioccolata migliore al *Burie*, il miglior tè al *Tea Collection (Wijngaardstraat)*. E il miglior takeaway a nord delle Alpi si trova a meno di 100 m di distanza nella *Wiegstraat*, al *Pastaiolo*.

ORA avete sete, e tornate sui vostri passi sulla *Korte Gasthuisstraat*, fino a raggiungere il punto in cui l'avete presa (o avete già girato a sinistra se eravate già assetati allora), continuate, e seguite i binari del tram, che vi vengono incontro per un breve tratto. Sul lato opposto di questa strada, la *Lange Gasthuisstraat*, c'è comunque un'altra sosta: il *Mayer van den Berghmuseum*. Piuttosto che *Rubens*, qui troviamo *Pieter Brueghel den Ouden*, e contemporanei. Favoloso, così come lo sono la *Maagdenhuis*, e l'ospedale con la cappella e il centro *Elzenveld*, un po' più avanti. Il resto dell'ospedale è circondato dal *Kruidtuin* di Anversa, (un'enorme giardino botanico) tranquillo in mezzo al frastuono della città. Ma... proprio prima dell'ospedale, vi arrestate. Girate a destra sul *Boogkeers*, e immediatamente ancora a destra nel *Vleminckveld*. Sulla sinistra, dopo 60 metri, c'è il candidato di Anversa per il migliore beer-bar al mondo, il *Kulminator*. Prende il nome da una forte birra tedesca che Dirk, il proprietario, era solito importare, ed ha trovato il proprio posto nei cuori di tutti gli amanti della birra del mondo. E, per di più, dal 01/01/2010 è totalmente per non fumatori. (*) OK, vi lascio per un paio d'ore...giorni, notti???

Kulminator a parte...

Per gli irriducibili beerlovers, girate a destra per andare a raggiungere *Maarschalk Gerardstraat, Terninckstraat, Vrijheidsstraat, Karel Rogierstraat*, andate oltre (o visitate?) il *Museum voor Schone Kunsten* (Belle Arti), e proseguendo nell'angolo diagonalmente opposto, prendete la *Verschansingsstraat*, poi a sinistra sul *Vlaamse Kaai* troverete il *'t Pakhuis*, tristemente l'unico brewpub di Anversa. Il cibo è OK, la birra... diciamo che è variabile. Per trovarlo dovete guardare attentamente, poichè è nascosto in un vecchio magazzino, dietro un portone d'ingresso. Questo enorme spazio aperto, sulla *Vlaamse*, e nella parte opposta, il *Waalse Kaai*, offrono anche una buona scelta di ristoranti decenti. O, dal *Kulminator*, mantenete ancora la sinistra, e attraversando *St. Jorisstraat*, andate in *Mechelse Steenweg* (dopo aver attraversato nuovamente la *Leien*), per un paio di chilometri, proprio alla fine della vecchia Anversa, per arrivare al birrificio principale, De Koninck.

Non pensate nemmeno per un secondo che vi abbia dato più di un graffio in superficie. Mi ci sono voluti 50 anni, e sto ancora imparando. E, se proprio volete far impazzire l'ufficio informazioni per i turisti, (su *Grote Markt*), insistete nel voler visitare la *Burgundian Chapel (Lange Nieuwstraat)*, visto che è l'unico ricordo dell'antica Anversa. Esiste, esiste, anche se cercheranno di negarlo...

FINE

(*) Ora in Belgio il fumo è vietato in tutti i locali.

**VUOI ENTRARE NEL MONDO DELLA
BIRRA DI QUALITA'?**
**ILBEERSHOP.IT HA CREATO LA PRIMA RETE
ITALIANA DI FRANCHISING DEDICATA AL
MONDO BIRRARIO!**

**Noi ti forniremo tutto ciò di cui avrai
bisogno per avviare l'attività: allestimento,
formazione, gestione e servizi esclusivi per
gli affiliati.**

**CONTATTACI PER AVERE TUTTE LE INFORMAZIONI
SULL'APERTURA DI UN NEGOZIO O DI UN SHOP-PUB!**

IL BEER SHOP .IT
tutto il mondo della birra artigianale

Info: Diego Parodi 393.07.80.169
e-mail: info@ilbeershop.it

WE WANT YOU!!!



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

"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



Riserva Speciale
Medaglia d'Argento
IBC Londra 2011



www.birraamarcord.it

www.interbrau.it

BIRRIFICIO ENDORAMA

A cura di **Giorgio Marconi**

Non ero convintissimo fosse la cosa migliore scrivere un articolo sul birrificio di Simone Casiraghi, prima di tutto perché il birraio è un amico e poi perché ho seguito tutte le sue vicissitudini da prima ancora che lui aprisse. Inizialmente ho pensato che qualunque giudizio formulato nell'articolo sarebbe stato messo in discussione, ma visto che mi ritengo fornito di sufficiente onestà intellettuale, e fortunatamente ne sono consapevole anche le persone che mi conoscono (inoltre se non dovessi più scrivere dei birrai di cui mi considero amico, potrei tranquillamente chiudere qui già da ora), la decisione mi è poi venuta facile e naturale; inoltre ognuno dei lettori è dotato di palato e discernimento e saprà valutare autonomamente le birre che racconto nelle mie recensioni.

Simone fonda "Endorama" (nome 'misterioso' legato ai suoi gusti musicali) nel Settembre 2010: già da qualche anno, appassionato di birrificazione casalinga, aveva iniziato a pensare seriamente di tramutare il suo hobby in attività lavorativa, complice il fatto che il suo impiego da informatico non lo soddisfaceva più e non gli dava stimoli per continuare sulla strada fino allora percorsa. Il cammino verso la realizzazione del suo sogno, come è accaduto ed immagino stia accadendo anche a molti in analoga situazione, non si rivelò per niente facile. Le banche, contro ogni logica, finanziano solo chi dimostri di potergli ridare i soldi "ieri" (in pratica quelli che non ne hanno bisogno...), la burocrazia nel nostro "beneamato" Paese è qualcosa di pachidermico e ottusamente cieco e i piccoli o grandi problemi sono sempre dietro l'angolo. Per questo, dal momento in cui Simone lasciò il suo vecchio lavoro a quando riuscì finalmente ad aprire la nuova attività passarono all'incirca due anni, durante i quali, senza entrate di alcun tipo, la voglia di mollare tutto lo assalì più di una volta. Fortunatamente perseverò ed ora possiamo assaggiare i risultati della sua determinazione.

La sede del "Birrifico Endorama" è in Via Boschetti 97/6, nella zona industriale 2 del comune di Grassobbio (un'area estesa più di quella destinata a civile abitazione, densissima di unità produttive), nell' hinterland di Bergamo, vicino all'aeroporto di Orio al Serio e facilmente raggiungibile dall'autostrada A4. Non è semplice trovare il capannone, posto sul retro di un'area artigianale privata, recintata e non immediatamente visibile (né molto segnalato): chiunque, al primo tentativo,

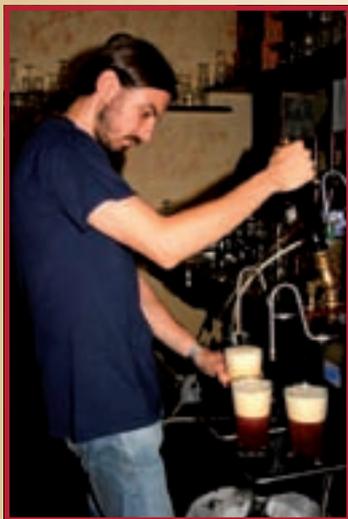


potrebbe sentirsi come un novello Indiana Jones alla ricerca della birreria perduta! L'impianto sul quale il birraio lavora, riscaldato a vapore, è costituito da due tini di ImpiantInox della capacità di 2,5 HI, con quattro Unitank da 5 HI l'uno, di cui due arrivati a fine Marzo che permetteranno di aumentare la quantità delle birre prodotte, passando dalle sei cotte mensili attuali al doppio e soddisfacendo almeno in parte la grande richiesta.

Le bellissime e particolari etichette sono attentamente studiate, vogliono sempre trasmettere un messaggio connesso alla specifica birra, e sono disegnate da Chiara Manenti, la fidanzata di Simone, che oltre ad avere fantasia, dimostra con il suo lavoro di avere anche un'ottima mano. La bravura, la precisione e la tenacia di Simone nel portare avanti i suoi progetti furono premiati da subito a livello non solo nazionale. Nel 2011 infatti, nemmeno sei mesi dopo l'apertura, alla sua prima partecipazione a "Birra dell'anno", l'importante concorso indetto da "Unionbirrai" che si svolge a Rimini nei giorni della manifestazione "Esperienza birra", si aggiudicò ben tre terzi posti - maggior numero di premi dopo i "mostri sacri" Ducato e Baladin- con la "Golconda" (categoria "Birre chiare, basso grado alcolico, di ispirazione tedesca"), la "Milkyman" ("Birre scure, basso grado alcolico, di ispirazione angloamericana") e la "Malombra" (categoria "Birre chiare, basso grado alcolico, di ispirazione belga"). Quest'anno, allo stesso concorso, la "Caliban" si è aggiudicata il terzo premio nella categoria "Birre chiare, alto grado alcolico, di ispirazione belga", mentre la "Golconda" si è piazzata al secondo posto al CIBA nella sua categoria.

Due delle sue birre, per la precisione "Milkyman" e "Malombra" sono state anche protagoniste all'ultimo GBBF a Londra, bellissima vetrina internazionale che di certo tutti voi conoscete.

La filosofia birraria di Simone non è propriamente orientata verso un Paese ben preciso, come potrete vedere dalle descrizioni che seguiranno a breve, ma ogni prodotto è pensato per corrispondere ai suoi gusti e modificato, poco o tanto rispetto allo stile originario, in modo da renderlo ancora più personale. Inoltre sua precipua caratteristica è la ricerca quasi maniacale della perfezione, qualità senz'altro da apprezzare, che lo porta a variare la ricetta anche di birre che stanno ottenendo ottimo consenso se non le ritiene del tutto conformi al suo progetto, senza cedere alla tentazione di introdurre nuove creazioni fintanto che non ritiene soddisfacenti quelle già in gamma (tant'è vero che le sue birre più recenti sono nate da specifiche richieste di locali ed associazioni, come referenze one-shot, prima di





con i toni mielati dati dal malto, passa fugacemente su note leggere di frutta esotica, date anche dall'utilizzo nella ricetta del "Sorachi Ace", e frutta gialla matura, per spostarsi poi su note pepate e leggeri richiami floreali uniti a quelli erbacei ben più decisi. In bocca denota una frizzantezza piuttosto elevata, un corpo leggero, un amaro moderato ed una persistenza retro-olfattiva discreta. Ci accoglie ancora, come al naso, con i toni dolci del malto ed altrettanto dolci di frutta tropicale e frutta gialla matura, che ci traghettano verso un finale secco e discretamente lungo, dominato da un amaro erbaceo che ci accompagna anche nel retro-olfatto. Prodotto non convenzionale proprio per l'utilizzo di un luppolo alieno allo stile originario, ma molto beverina, piacevole ed interessante. Lascia la bocca ben pulita e pronta

a proseguire la bevuta.

entrare, visto l'ottimo risultato, nella produzione regolare: insomma, Simone sotto questo aspetto va stimolato!).

Le birre in produzione attualmente sono sei e di seguito potete trovare una piccola descrizione di ognuna di esse.

La prima birra che ho degustato per questo articolo è la "**GOLCONDA**". Questa creazione di Simone è un prodotto liberamente ispirato allo stile delle "Koelsh" di Colonia, con una gradazione in alcol per volume del 4,8 %. Da bere nel classico bicchiere dedicato a questo stile e a una temperatura di servizio tra gli otto e i nove gradi centigradi, si presenta con un colore giallo paglierino e velata per i lieviti presenti in sospensione. La schiuma è decisamente bella, fine, compatta, cremosa, con ottima aderenza e persistenza, forse anche aiutata dalla parte di malto di frumento presente nella lista dei grani. Al naso ci accoglie con un bouquet piacevole e leggero giocato sul contrasto tra gli aromi dati dal malto che ricordano il miele d'acacia e quelli dovuti al luppolo che ci danno invece note erbacee e floreali fresche completato da flebili note di frutta bianca. In bocca ci accoglie con una frizzantezza non elevata, un corpo leggero, un amaro gradevole e ben presente e un retrogusto delicatamente persistente. Un attacco inizialmente mielato dal malto ci porta verso un finale fresco e secco, con decise note erbacee che le donano una buonissima beverinità, mentre lo sviluppo gustativo viene completato da quei richiami di frutta bianca già avvertiti al naso. Come dichiarato in etichetta non è una classica "Koelsh", ma è un interessantissimo prodotto, piacevole e beverino, adattissimo alle calde giornate del periodo che, nel momento in cui scrivo, sta per arrivare.

La seconda birra in scaletta è la "**MALOMBRA**", prodotto ispirato liberamente allo stile delle "Saison" belghe, con una gradazione in alcol per volume del 5,9%. Da bere in un calice a tulipano, classico per lo stile e a una temperatura compresa tra gli otto e i dieci gradi centigradi, si presenta all'aspetto con un colore giallo paglierino intenso e torbida per i lieviti in sospensione. La schiuma è formata da bolle fini, compatta e cremosa, con buona aderenza e persistenza media. Al naso è intensa e complessa: parte

Altro prodotto del Birrifico in questione è la "**VERMILION**", una birra ispirata alle "American IPA" e con una gradazione in alcol per volume del 5,8 %. Da bere nella classica pinta americana e ad una temperatura tra i dieci e gli undici gradi centigradi, si presenta all'aspetto con un bel colore ambrato e velata per i lieviti in sospensione.

La schiuma è bella, aderente e persistente anche se formata da bolle un po' irregolari. Il naso è intenso, complesso, ci accoglie con note di caramello dal malto che vengono contrastate da una componente luppolata molto intensa e variegata. Quest'ultima ci porta infatti aromi agrumati di mandarino e bergamotto uniti a note erbacee quasi balsamiche e resinose. La frizzantezza risulta essere ben presente e serve sia come veicolo aromatico che per la pulizia del cavo orale; il corpo è medio e per niente fastidioso, l'amaro decisamente pronunciato e la persistenza retro-olfattiva lunga. Ci accoglie al palato con una leggera percezione del caramello contrastato e subito vinto dalla componente aromatica dovuta alla luppolatura che ritorna prepotente con note agrumate, erbacee e resinose, similari a quelle percepite al naso. La sensazione alcolica è presente e per nulla fastidiosa e il retrogusto lungo e piacevolmente aromatico grazie all'abbondanza di luppolo, la beverinità piuttosto elevata, visto il genere che non è dei più apprezzati dal sottoscritto (sebbene sia forse la più amata dall'affezionata clientela), e bocca che rimane pulita alla fine della bevuta.

La prossima birra di "Endorama" della quale vi parlerò si chiama "**MILKYMAN**": è un prodotto liberamente ispirato allo stile delle Sweet Stout (o Milk Stout che dir si voglia), con una gradazione in alcol per volume del 4,2%. Da bere all'interno della classica pinta inglese e ad una temperatura compresa tra i dieci e i dodici gradi centigradi, questo prodotto si presenta all'aspetto con un bel colore marrone molto scuro, quasi nero, con una schiuma ben formata, fine, compatta, cremosa, con buona aderenza e persistenza. Al naso è intensa e complessa, ci accoglie con aromi

molto piacevoli di cioccolato, caffè bruciacchiato, semi di sesamo tostati, note minerali ed una leggerissima o quasi nulla percezione della parte dovuta alla luppolatura. La frizzantezza è moderata, il corpo rotondo anche grazie all'aggiunta del lattosio, l'amaro basso e dato più che altro dai cereali tostati e la persistenza retro-olfattiva discreta. In bocca ha un attacco di caramello dal malto piuttosto dolce ovviamente aiutato anche dal lattosio, vira poi sui classici toni di cappuccino e cioccolato, per finire poi giustamente amara ma non secca proprio per l'ingrediente caratterizzante, chiudendo poi con note di caffè e latte. Buon prodotto, piacevole e ben bevibile, la classica birra da lunga conversazione.

Passiamo ora ai prodotti più recenti (i precedenti sono disponibili fin dall'apertura), iniziando dalla **"CALIBAN"**.

Questa birra fu prodotta inizialmente con il nome di "Malarazza" per il locale di Seriate (un Comune alle porte di Bergamo) "Spazio Terzo Mondo", che ha in catalogo sia birre che vini di qualità e che in diverse occasioni organizza serate o eventi a tema birrario, anche con docenti ben conosciuti. Dopo questa prima produzione Simone, ovviamente con il consenso dei proprietari del bar/libreria, la inserì nella linea "standard" del birrifico con il nome sopra riportato, che più gli si confaceva. Si tratta di un prodotto liberamente ispirato alle Tripel belghe, con una gradazione di 8,5° volumetrici. Da bere nella classica coppa, come da tradizione trappista, ad una temperatura consigliata tra gli otto e i dieci gradi centigradi, anche se io gliene concederei fino ad un paio in più. Si presenta all'aspetto con un colore dorato carico e velata per i lieviti in sospensione. La schiuma è molto bella, formata da bolle fini, compatta, cremosa, aderente e ben persistente, quindi con tutte le caratteristiche positive che una buona schiuma deve avere. Al naso presenta una buona intensità e una complessità classica dello stile. Inizia con toni importanti provenienti dal malto di miele, prosegue con note di frutta bianca e agrumi dolci, quasi caramellati, per terminare con note speziate di pepe bianco ed erbacee leggere, queste ultime dal luppolo, il tutto "condito" da una ben presente sensazione alcolica. In bocca è di frizzantezza media, corpo leggero, con un amaro presente ma non forte e una persistenza retro-olfattiva discreta. Al palato è calda, con una buona componente alcolica assolutamente non fastidiosa, inizia con note dolci dal malto, si porta poi su note fruttate e finisce con una chiusura discretamente secca ed asciutta ed una buona aromaticità dal luppolo, di tipo erbaceo. Birra gradevole e con buona personalità. Al momento a mio avviso le manca ancora quello spunto che hanno le Tripel migliori, per quanto riguarda la secchezza finale, ma sono altresì convinto che Simone riuscirà a darle le ultime "limature" e gli ultimi aggiustamenti necessari.

Last but not least, sono a parlarvi della **"SANTA LUCIA"**, prodotta inizialmente lo scorso anno per "La Compagnia del luppolo" di Bergamo (www.lacompagnia-delluppolo.org) ma che entrerà dal prossimo inverno nella produzione regolare, benché stagionale. Questa produzione

è liberamente ispirata allo stile delle Old Ale, con una gradazione in alcool per volume dell'8,5%. Da bere nella Pinta americana e a una temperatura che va dai dieci ai dodici gradi centigradi, si presenta all'aspetto con un color ambrato scuro che vira verso il marrone e velata per i lieviti. La schiuma è abbondante, fine, compatta, cremosa, aderente e persistente, molto bella. Al naso è intensa e ricca, con note di malto importanti che ricordano il caramello e il cioccolato associati a note leggere di torrefazione. Questi sono accostati ad importanti note dai luppoli che ci portano toni agrumati, terrosi e resinosi. La frizzantezza è elevata, il corpo rotondo, l'amaro deciso e la persistenza retro-olfattiva lunga. In bocca i cinque malti utilizzati nella ricetta si fan sentire molto bene, con note caramellate e di cioccolato, di caffè, di torrefazione in genere, unite a note alcoliche ben presenti ma mai fastidiose che portano in un finale intrigante e dominato dal luppolo con toni erbacei e resinosi che pulisce benissimo il palato ed allunga lo sviluppo aromatico rendendolo piacevole in tutto il suo percorso. Per essere il primo tentativo direi che siamo davvero sulla buona strada... complimenti.

Mi pare che si capisca senza che lo debba spiegare ulteriormente che il giudizio complessivo sulla produzione di "Endorama" sia assolutamente più che positivo.

Per eventuali visite è meglio fissare un appuntamento chiamando il numero del birrifico, che è 035/0931934: infatti Simone a volte non è presente in sede perché impegnato nelle consegne, nelle attività commerciali o nelle tremende formalità burocratiche. La distribuzione è ancora in capo al birraio, che è davvero il factotum dell'attività, e quindi tutti gli ordini vanno fatti direttamente alla sede: il sito internet (che riporta tutte le informazioni per il contatto) è www.endorama.it, dove potrete sempre tenervi aggiornati sulle manifestazioni o gli eventi che vedranno presenti i prodotti di Simone, lui od entrambi... Sicuramente è già prevista la partecipazione del birrifico (e degli altri birrifici bergamaschi) alla 2a edizione del "Beerghem", festival che si terrà presso il Casinò di S. Pellegrino Terme il primo weekend di Giugno; inoltre dal 30 Giugno al primo Luglio "Endorama" sarà ospite all'OBF (www.obf.bg.it), presso "The Dome" di Nembro, assieme ad altri apprezzati produttori nazionali e stranieri. ■



Simone con Kuaska

UBERTI

www.ubertive.com



**Specialty
Malting Company**
96052 Bamberg - Germany

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

STORIE DI FAMIGLIE DI BIRRAI E ASSEMBLATORI DI LAMBIC

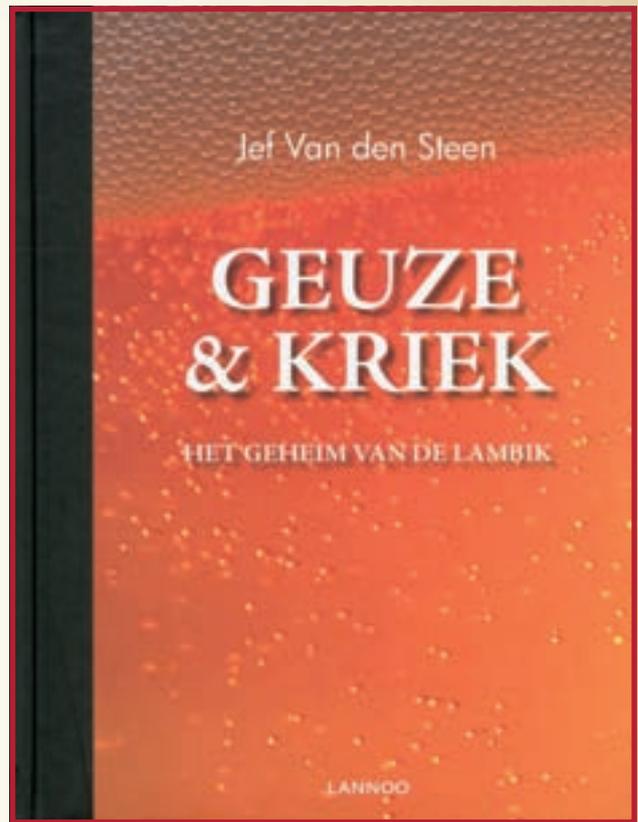
Recensione a cura di Lorenzo Dabove "Kuaska"

Jef ci regala un grande libro per gli amanti del lambic e dei suoi derivati

JEF VAN DEN STEEN - GUEUZE & KRIEK, "THE SECRET OF LAMBIC, LANNOO ED, TIELT, 2011"

Questo libro rappresenta la terza fatica letteraria specificatamente dedicata all'affascinante mondo del lambic e dei suoi derivati dal mio caro amico fiammingo Jef Van den Steen, 63 anni appena compiuti, uno dei birrai belgi più talentuosi (Brouwerij Glazen Toren di Erpe-Mere) ed al tempo stesso uno scrittore e uno storico molto competente e appassionato, profondo conoscitore ed innamorato della straordinaria realtà birraria del suo paese, dagli albori ai giorni nostri.

Voglio subito affermare con grande piacere che ritengo questo suo nuovo libro come il più interessante ed esaustivo di tutti. Al lettore italiano, giunge in un momento particolare in cui si sono molto acuiti la dimestichezza e il conseguente apprezzamento per il gusto delle bevande acidule, acide ed acetiche (accommunate tutte nell'aggettivo inglese "sour") che ci ha portato in tempi rapidissimi addirittura a conquistare la vetta della prestigiosa classifica, comunicatami dal-



l'autorevole collega inglese Tim Webb, dei paesi che supportano, promuovono e divulgano il verbo del lambic tradizionale e dei suoi derivati!

Consiglio quindi, senza indugio alcuno, a tutti i devoti ed apostoli del lambic di divorare con voracità le oltre 220 pagine arricchite dalle belle immagini scattate dal fotografo di Bruges, Andrew Verschetze. Le parti più ammalianti, a parte quelle introduttive, ricche di cenni storici davvero fondamentali, sono quelle dedicate alle appassionanti storie della varie famiglie di produttori e assemblatori (in primis Cantillon e Drie Fonteinen), raccontate con una precisione e una dovizia di particolari documentati che non avevo mai riscontrato in oltre trent'anni di "coitus ininterruptus" 😊 con la bevanda che per me rappresenta una ragione di vita.

Ho così tanto imparato da questo bellissimo libro che stavolta, eccezionalmente, sorvolerò o quasi 😊 sul fatto che, come sempre purtroppo, si sia mischiato il sacro col profano regalando immeritata indulgenza a chi oggi fa poco o nulla di tradizionale ma solo remunerative e vomitevoli granatine e a chi oltretutto non ha radici nel Pajottenland come i due extra-muros delle Fiandre Occidentali Van Honsebrouck (St. Louis) e Bockor (Jacobins). ■



Jef Van den Steen con Kuaska



I BIRRANTI

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

info@ibirranti.com

www.ibirranti.com

BIRRANDO GUSTANDO

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

birrandogustando@gmail.com

sito in allestimento



ASSOCIAZIONE BREWLAB

La primavera è rosa

Presidente: Giovanni Sansolino
V. Fernando de Rosa, 8 - 40134 - BO

info@brewlab.it - www.brewlab.it

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



Un ringraziamento speciale all'Oste Moreno e al suo staff per il tempo dedicato alla nostra festa e un grazie a tutti quelli che hanno partecipato alla Festa.

TATAF pro Emilia: abbiamo raccolto fondi da destinare ai vicini terremotati emiliani tramite la vendita di 1200 bottiglie di birra del Circolo del Luppolo TAFAT. Grazie a tutti quelli che hanno aderito a questo progetto.

Anche quest'anno (Domenica 20 Maggio) con gli amici di Altafermentazione di Parma abbiamo organizzato il consueto appuntamento "Un PO di Birra". L'ormai famosa gita a bordo della nave Stradivari lungo il fiume più lungo d'Italia è giunta alla sua 6ª edizione. Ben 14 birre con i rispettivi birrai erano presenti a questa manifestazione che purtroppo non ci ha riservato un sole splendente ma in compenso ci ha regalato un clima di festa ideale per stare insieme e bere fantastiche birre, tutte di alto livello. Grazie al fotografo Gianni Torelli per aver immortalato uno dei momenti più belli di questa giornata speciale (vedi foto).

Il 9 Giugno è purtroppo già passato, ma nella nostra mente ancora tornano i bellissimi ricordi della 6ª Festa del Luppolo!

Riso alla Pilota, Salame alla birra TAFAT, Maialino allo spiedo, Birramisù e Sbrisolona dell'Osteria e tante altre prelibatezze accompagnavano le oltre 20 birre alla spina dall'Italia e dal mondo intero. Tutto rimane però sul nostro nuovo sito: www.festadelluppolo.net creato appositamente come contenitore di ricordi e bei momenti.

EVENTI:

DOMENICA 17 GIUGNO:

"Pazzo Pranzo Ossimorico" in Osteria!

DOMENICA 15 LUGLIO:

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

DOMENICA 12 AGOSTO:

"Pazzo Pranzo" in Osteria: puliamo i frigoriferi !!!

DOMENICA 26 AGOSTO:

Pre September Fest a Corte Zanella (Castellucchio -MN-) con birre artigianali da tutto il mondo!

...e preparatevi per il September Fest dal **31 Agosto al 2 Settembre** presso il Boschetto di Curtatone (MN), più di 20 birre artigianali italiane alla spina, ottima cucina, degustazioni e buona musica...

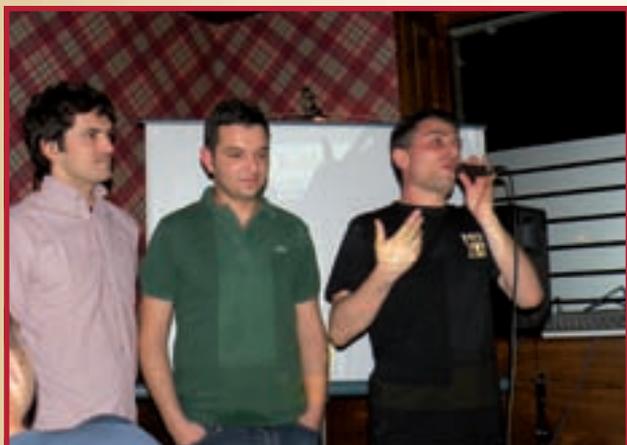
Il sito di riferimento sempre aggiornato sulle ultime iniziative del Circolo è: www.circolodelluppolo.net

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



Un Po di Birra 2012 (foto di Gianni Torelli, www.segphoto2011.com)

BEER EMOTION



La serata con il Birrificio del Ducato



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



La serata con il birrificio Olmaia



Eraldo Corti "nabbirra" con Luigi Serpe di Maltovivo

Nelle prossime settimane ufficializzeremo finalmente il primo corso di degustazione targato MoBI in Calabria. Il periodo di riferimento sarà Novembre, ed il corso avrà la classica struttura dei corsi MoBI al sud, ovvero 4 lezioni collocate nello spazio di due settimane.

Il programma-date sarà il seguente:

Lunedì 19 e Martedì 20 Novembre prime due lezioni (docente Leonardo Di Vincenzo)

Lunedì 26 e Martedì 27 Novembre terza e quarta lezione (docente Kuaska).

Sede di questo primo corso Reggio Calabria.

Chiunque volesse ulteriori informazioni o prenotarsi può contattarci tramite e-mail

Giro di boa per questo 2012 abbastanza fitto di impegni su tutto il territorio, con serate di degustazione di particolare interesse che hanno stimolato la partecipazione di tanti appassionati come quelle di Moreno Ercolani a Reggio Calabria, Luigi Serpe da Nabbirra a Cosenza e Giovanni Campari al Rubirosa di Vibo Valentia.

A settembre ripartiremo alla grande, con tante iniziative e tanti birrai, esperti e publican che saranno nostri ospiti, e con la partecipazione attiva nel nostro circuito di una piazza importante come Messina.

LA PINTA MEDICEA

www.pintamedicea.com
www.facebook.com/pintamedicea

Quest'estate le attività della Pinta Medicea rallenteranno un po', per poi riprendere alla grande da Settembre, con i consueti corsi di birrificazione sia "kit ed e+g", sia "all grain". Inoltre stiamo preparando delle "serate spot", ovvero incontri birrari ad argomento unico, dove approfondiremo degli aspetti specifici del degustare e valutare le birre. Non anticipiamo nient'altro perché è ancora tutto "work in progress", ma abbiamo l'obiettivo di bissare il successo di "La Bevo o la Butto?", la serata dedicata ai difetti delle birre che abbiamo organizzato, con Alberto Laschi e la Birroteca di Greve, lo scorso inverno. Inoltre stiamo cercando di aumentare le nostre collaborazioni con altre associazioni e realtà birrarie dei dintorni; soprattutto cerchiamo di coinvolgere maggiormente i nostri soci nella vita della Pinta Medicea. In particolare pensiamo al gruppo dei tanti homebrewer che fanno riferimento a noi, perché ci piacerebbe che trovassero nell'associazione un punto di aggregazione ideale. Chiunque sia interessato anche ad avere un ruolo di coordinamento ci contatti tramite il sito web: www.pintamedicea.com. Poi abbiamo una novità gradita: la Pinta Medicea ha finalmente una "sede fisica" da usare come punto di ritrovo e che speriamo diventi il coadiuvante giusto per "fare gruppo". Si tratta del



nuovo Beer House Club (BHC) in corso Tintori 34/r Firenze. È un circolo ACSI con tessera obbligatoria, dedicato alle birre artigianali, gestito da uno dei fondatori della Pinta. Da qualche mese è diventato anche il posto dove svolgiamo gran parte delle attività didattiche. I soci che non hanno ancora ritirato la tessera 2012 possono farlo direttamente lì. La prima parte del 2012 è stata ricca di eventi importanti. In primavera abbiamo organizzato il secondo concorso homebrewer della Pinta Medicea, dedicato alle birre saison, e (concludo con una nota autoreferenziale) ho avuto l'onore di partecipare come giurata a Birra dell'Anno 2012 organizzato da UnionBirrai, esperienza molto bella, di cui riporto la foto di gruppo.

Francesca

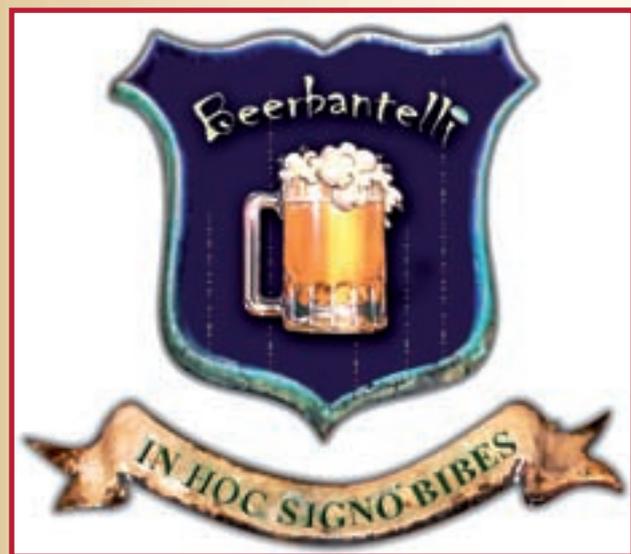


I giudici di Birra dell'Anno 2012

HBS HOMEBREWERS SARDI

Presidente: Giulio Gardu
Via 4 Novembre, 26 - 09047 Selangius (CA)

info@hbsardi.it - www.hbsardi.it



BEERBANTELLI

Presidente: Marco Valenti

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

info@beerbantelli.it

<http://www.beerbantelli.it>

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



FERMENTO SARDO

Associazione Brassicola
FERMENTO SARDO

www.fermentosardo.it

Questo 2012 possiamo dire essere iniziato sotto i migliori auspici, con i corsi degustativi tenuti con Kuaska ad Olbia in Gennaio ed a Sassari in Febbraio abbiamo dato il via alle danze.

La riuscita dei corsi degustativi e di un corso produttivo tenuto ad Alghero presso il Beer Shop Hop&Barley, sono sempre delle belle soddisfazioni. Dalla fine del 2011 sino al Marzo 2012 siamo stati ospiti della ConfEsercenti di Nuoro-Ogliastra e di Sassari-Olbia per una manifestazione che ci ha portato in giro per il centro nord della Sardegna per un progetto denominato "tipico a tavola in versione fast food" che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio nella ristorazione abbinandoli alle birre artigianali regionali.

Questa presenza sul territorio ha dato dei buoni frutti a livello di immagine, frutti che sono in raccolta in questi mesi con la messa in atto di alcune manifestazioni di piazza e la progettazione di altri eventi per l'estate e per l'autunno.

Appunto "la piazza" proprio qualche giorno fa ci ha dato grandi gioie. Il 16 giugno abbiamo organizzato un evento denominato "Un Sorso di Birra" tenutosi a Sorso vicino Sassari, che ci ha visto organizzatori diretti della manifestazione che ha portato in scena 5 birrifici Sardi (Dolmen,



Lara, Horo Ilienses e Domusnovas), il Birrifico del Ducato come birrifico ospite e il Bar Art Cafè con birre estere di qualità, per un totale di 21 birre diverse. Per noi era la prima esperienza come organizzatori, è stata un'esperienza tanto faticosa quanto appagante, la supervisione dell'evento era affidata all'occhio esperto di Massimo Faraggi come esperto veterano del mondo HB e rappresentante di MoBi.

La partecipazione è stata superiore alle aspettative per un totale di circa 700 litri di birra venduta ed oltre un migliaio di partecipanti. Siamo sicuri che in un prossimo futuro replicheremo l'evento magari con delle migliorie sulla presenza di eventi collaterali all'evento. Per rimanere aggiornati sui nostri eventi vi consigliamo di seguirci su FB e sul nostro sito (www.fermentosardo.it).

Avendo avuto il piacere di presenziare a Un Sorso di Birra, aggiungo solo qualche considerazione: è stato un festival non di grandi dimensioni ma molto ben organizzato e - mi è sembrato - di ottimo successo, pur essendo l'edizione numero zero, e che mi ha permesso di conoscere un po' la realtà della birra artigianale sarda, per la quale a quanto vedo Fermento Sardo sta cercando essere un utile riferimento e "collante". L'associazione oltre all'impegno "logistico" ottimamente gestito è riuscita anche a dare spazio alla cultura del homebrewing, con esposizione di una vasta biblioteca (incluso il libro di Daniels presentato per l'occasione) e una demo di cotta HB, che ha suscitato un buon interesse. Insomma, grande passione ed entusiasmo unita a efficienza e concretezza: complimenti a Fermento Sardo!

Massimo Faraggi

PS: Devo anche aggiungere che le birre migliori sono state quelle "homebrewed" comparse a tarda serata nel backstage dello stand di Fermento Sardo, cominciando da una serie di IPA/APA per finire con Imperial Stout, Quadrupel e verticali di Barleywine! Lo dico senza nulla togliere all'apprezzamento dei birrifici ma solo per sottolineare la qualità delle produzioni HB locali.

(le foto sono di Rosalba Gelardi)



Degustazione homebrewing nel backstage dello stand



La dimostrazione della cotta di birra

Villaggio della Birra 2012

Bibbiano, Buonconvento, Siena
www.villaggiodellabirra.com

8/9
sept.

- Boelens Brouwerij
- Sint Canaris
- Den Hopperd Brouwerij
- 't Hoffbrouwerijke
- Brasserie de Cazeau
- De Elazen Toren Kleinbrouwerij
- Hof Ten Dormaal Brouwerij
- De Ratke Brouwerij
- De Leite Brouwerij
- Scheldebrouwerij
- Dilewys Brouwerij
- De Dochter van de Korenaar
- De Ryck Brouwerij
- Cueuzerie Tilquin
- Birrificio L'Olmaia
- Birra Amata
- Birrificio Bruton
- Brewfist Italian Ales
- Birrificio del Ducato
- Buskers Beer



LA COMPAGNIA DELLA BIRRA

Presidente: Maurizio Grasso
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



COMPAGNIA DEL LUPPOLO

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

LIVINGSTONE CLUB

Presidente: Franco Fratoni
Viale Francesco Redi, 73
50144 Firenze

explore@livingstoneclub.it
www.livingstoneclub.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

EXTRA
ReAle

KETO
REPORTER

My Antonia

EnKir

CastagnAle

DucAle

Duchessa

RePorter

VenZiana

ReAle



BIRRA DEL BORGO

www.interbrau.it

www.birradelborgo.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

Questi sono gli eventi già programmati per il 2012 al momento di andare in stampa (gennaio 2012). 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 29	Concorso homebrewing Farigliano (CN) *
SETTEMBRE 9	Concorso homebrewing Buonconvento (SI) *
OTTOBRE	Corsi homebrewing Nicorvo (PV) , San Marino, Castel San Giorgio (SA) e Nembro (BG)
OTTOBRE 28	Giornata nazionale HB
NOVEMBRE 17	Corso homebrewing Palermo
NOVEMBRE 18	Concorso homebrewing Palermo*
DICEMBRE	Concorso homebrewing Nembro (BG) * Corso homebrewing Quartu Sant'Elena (CA)

* prove valide per il **Campionato Italiano Homebrewing 2012**