



La birra ha la sua Bottega

A Mirano non solo negozio, ma un ritrovo per gourmet

Un'orgia di colori, di etichette. La voglia di sapere quali profumi e quali sapori celano quelle etichette, perché oltrepassare la soglia della *Bottega della birra* l'unico desiderio è quello di stappare e assaggiare. Invece niente. Quelle bottiglie rimangono ben chiuse e sugli scaffali in bell'ordine ce

ne sono più di trecento tipi, nazioni e qualità. Il meglio della birra prodotta in ogni angolo del mondo e che qui viene venduta a una frotta di clienti che aumenta di giorno in giorno, gente la più diversa, dai già iniziati ai neofiti, ai semplici curiosi, ma nessuno oltre i 45 anni.



Appena si entra fa bella mostra di sé una caldaia per la produzione di birra fatta in casa, «completa di accessori con 1000 euro te la porti via», dice Vaner, che di cognome fa Calzavara e che gestisce la bottega con la moglie e socia Federica Manente. Due appassionati, e si vede. Vaner poi se gli parli di birra e se gli chiedi qualche spiegazione è un'enciclopedia vivente. Disposto a farti pure la mappa dei vari festival della birra che si tengono nel mondo e darti indirizzi utili non solo per bere la migliore «bionda» ma anche per mangiare al meglio specialità per specialità. Vaner dice che quella della birra è una passione che ha nel sangue, e non occorre che lo spieghi, perché come giri l'occhio per la *Bottega* non puoi far a meno di notare le trecento e passa etichette compilate a mano che dicono tutto sulla birra cui stanno appese dall'origine, al colore, all'aroma, alla gradazione all'accostamento con il cibo.

Così capisci che ogni birra vuole il suo bicchiere, proprio come il vino, perché riesca a sprigionare il meglio del bouquet, e a questo punto ti prende anche la voglia di avere il sottobicchiere giusto che è un trionfo di colore. Ti aggiri per la *Bottega* e scopri che c'è anche una birra (inglese) che profuma di cioccolata e che va bevuta magari con una sa-



cher-torte, e a quel punto non ti meravigli più se scorgi una bottiglia da champagne, etichetta simil Dom Perignon, con tanto di tappo di sughero, che è stata in cantina e farsi il solito terzo di giro, e che bisogna bere con ostriche o pesce crudo. Poi ascolti Vaner e ti fai la tua cultura sulla birra, perché ti spiega il procedimento dalla a alla z e, non glielo abbiamo chiesto, sarebbe anche capace di farti la storia della birra. Perché questa *Bottega* non è un banale negozio, è un ritrovo di appassionati, quasi un club, dove puoi iscriverti per visite birrarie all'estero o a degustazioni guidate con i migliori esperti italiani.

(Francesco Lazzarini)

La Bottega della Birra
Via C. Battisti 59, Mirano
Tel.fax: 041.434914
Chiuso Lunedì. Orario:
9-12.30; 15.30-19.30
Estivo: 10-13; 16-20
Vendita anche on-line
www.labottegadelbirra.it