

Pianeta birra in fermento

DI DAVIDE PAOLINI

Chi l'avrebbe mai detto, una decina di anni fa, che la birra, pardon le birre o, ancor meglio, diversi stili birrai avrebbero fatto l'ingresso nelle tavole di degustatori raffinati?

Forse qualcuno avrebbe azzardato l'accostamento diffuso con la pizza oppure con crauti e maiale, ma pochi avrebbero scommesso su un intero menu, addirittura con astice o costine di agnello, e ancor meno con un tortino di carote e zabaione. E chi avrebbe potuto pensare a un carrello di formaggi accompagnati ciascuno da una birra diversa?

Per esempio, la Toma dell'Alpe Clavariola (uno dei "cru" Ossolani) con una birra Stout, o ancora il Puzzone di Moena o il Pecorino di Pienza con la Cassisna (birra spumante aromatizzata con sciroppo di Cassis); birra artigianale, questa, di grande successo, prodotta da un birraio lombardo. Sono segni tangibili di un "fuoco" che sta ardendo sotto le ceneri dell'evoluzione del gusto. Il palato, l'olfatto, il gusto in senso lato sono antenne importanti o, ancor meglio, sensori di mutamenti culturali e di costume. Un fenomeno sempre sotto controllo da parte del gruppo "trend setter" che decisamente preannuncia una crescita di interesse per le bionde.

Anzi, per dirla in modo appropriato, "ambrate". Infatti, i nuovi guru della birra italiana (come il degustatore Lorenzo Dabove, in arte Kuaska, il mastro birraio Agostino Arioli del Birrifico Italiano di Lurago Marinone vicino a Como, e Teo Musso del Birrifico Baladin di Piozzo in provincia di Cuneo) esibiscono un linguaggio "corporativo-tecnico" come i loro colleghi del mondo del vino. Il nuovo Pianeta Birra che è in gestazione, forse figlio illegittimo di quel boom di consumi di birra degli anni passati, è un nuovo mondo appunto fatto di un suo linguaggio, di nuovi protagonisti, di tanti appassionati: così come è successo per il vino e nel presente sta accadendo per oli, formaggi, salumi e aceti.

Corsi di degustazione, viaggi nelle meche in Belgio, in Germania, alle fiere, alle mani-

Temperature particolari, bicchieri invece dei boccali e accostamenti con formaggi e pietanze: una cultura alimentata in Italia sia dai ristoratori che dai produttori artigianali



Sala cottura presso la birreria Moretti di Udine in una fotografia degli anni 40 (immagine tratta da: T. Zangrandi, M. Marconi, «Il libro della birra», Calderini, Bologna 2002)

festazioni sempre più frequenti, dai frati trappisti, dai minuscoli birrai artigiani sparsi per l'Europa, scuole di pensiero con tante correnti. Precisiamo subito che questa emergente realtà è fatta di microbirrerie, di stili birrai, di nuove frontiere negli accostamenti vino-cibo. Sebbene i confronti non siano mai "piacevoli", questa realtà in fermento è assai vicina a

quella della metà degli anni 80 per il vino, quando accanto a marchi ben diffusi e conosciuti si sono affiancati tanti piccoli vignaioli. Così, vicino alle grandi griffe di birre canadesi, australiane, francesi, tedesche, americane, belghe e anche italiane (Peroni, Forst, Pedavena, Menabrea, Wübel), hanno cominciato a far capolino le birre artigianali non pastorizzate e

non filtrate. Attorno a questo ancor piccolo mondo in crescita sono nati corsi di degustazione che aprono alla lettura dei sapori e degli aromi della birra con schede di assaggio: "flower wheel" è appunto lo strumento della ruota degli aromi.

Bicchieri diversi per birre differenti, viene ripetutamente detto da nuovi maestri, così come si diffonde il verbo degli

stili birrai. A differenza del vino che può vantare il "terroir" e i vitigni autoctoni e non, le bionde, le ambrate e le brune sono classificate a seconda degli stili: a bassa fermentazione (pils o pilsner, dunkel, bock eccetera); ad alta fermentazione (Weisser, Ale, Stout, birre d'Abbey); birre a fermentazione spontanea (Lambic, Iris, eccetera). Esperti, appassionati e

guru si dividono, così come succede per il vino, ma sempre più c'è il consumo di birre diverse per piatti differenti durante una cena o un pranzo. Ciò porta allo sviluppo dei cosiddetti "microbirrifici", fenomeno in crescita in diverse parti del mondo, compresa l'Italia. In questi luoghi di produzione e consumo vengono realizzate diverse tipologie di bionde, am-

brate e scure con diverse personalità a seconda, appunto, del mastro birraio, del suo stile d'appartenenza, ma soprattutto della sua sensibilità nell'uso degli ingredienti: malto, luppolo eccetera.

Sempre più spesso è possibile degustare birre completamente differenti nell'aroma e nel sapore, proprio grazie alla peculiarità del processo produttivo di ogni singolo birraio. Birre servite in bicchieri differenti, così come succede per il vino, anche a temperature appropriate, che mettono appunto in risalto le caratteristiche dei diversi malti utilizzati o del luppolo di provenienze diverse. Il freddo è bandito per alcune di queste bevande, come pure il tradizionale boccale. Insomma, c'è un vero e proprio "rito" che va giustamente rispettato, specialmente nel servizio.

Piano, piano, tra gli stili birrai, un tempo solo di provenienza "estera", si fa strada anche quello del made in Italy (grazie ad alcuni pionieri come Arioli e Musso) e a seguito del crescere di microbirrifici o anche di birrerie che cominciano a disporre di prodotti particolari che arrivano da tutto il mondo. Sempre più comunemente la birra fa la sua apparizione sulle tavole: da un paio d'anni, un locale affermato come il Symposium di Lucio Pompili (Cartoceto - Marche) presenta un menu di cinque portate, con l'abbinamento con cinque birre; l'Osteria del Traguaro di Milano offre il carrello dei formaggi anche con un abbinamento costituito da birra. Cominciano ad apparire all'orizzonte i primi testi di abbinamento tra birra e cibo, proprio attraverso gli stili birrai, ovvero le bionde, scure, ambrate ad alta, bassa o spontanea fermentazione. Carni, pesci, formaggi e perfino dolci al cioccolato sono "spostati" adeguatamente, alcuni dei piatti anche con l'uso di birra come ingrediente. Ci sono poi birre per aperitivo o eccoti le birre da meditazione. Insomma, un vero e proprio mondo, che ricorda le «monadi» di Leibnitz. Una minaccia per il vino? No sicuramente, ma una bevanda in più con la quale cercare gli abbinamenti, e che porta «acqua al gusto». Sine qua non.

STRANI INCONTRI

DI ROSANNA PUGLIESE

Può capitare su uno di quei vecchi Intercity che le Ferrovie dello Stato lasciano ormai all'estinzione; le poltrone in pelle bordeaux, le tendine lanose, il poggiatesta ancora generoso. In queste vetture viaggiano studenti, militari, emigranti, chi non può permettersi il più veloce Eurostar.

Salgono, tra Bologna e Firenze, un monarchico e un giovane dottore. Trent'anni a testa, seggono di fronte. «Il referendum fu truccato si sa... e la regina scappò con il figlio Emanuele... Ma a metà maggio, finalmente, i Savoia torneranno a Roma».

Ahmed, il medico, viene dalla Somalia e ha i fratelli sparsi per il mondo. Si

Il treno dei sogni incrociati

è appena laureato e presto farà il corso per specializzarsi in dermatologia e malattie veneree. «Nel mio Paese sono in molti a soffrirne», spiega. E poi, timidamente, avanza la sua richiesta: «Ma il re non potrebbe fare qualcosa?». Aggiunge che proprio non capisce l'esilio, e che loro in Somalia i Savoia li accoglierebbero. «Hanno fatto strade e migliorato le infrastrutture... e io non sono una persona ingrata. Spero che il re aiuterà il suo popolo», è l'inattesa conclusione.

Subito Rodolfo, membro della Real Casa del Pantheon, uno di quei tessitori che tramano i rapporti dei reali in Italia, risponde soddisfatto affermativamente. Basterà parlargliene. «Il principe sarà contento se potrà fare qualcosa».

Qualcosa, nella testa di Ahmed, è un ospedale. Ma qui il giovane somalo sembra turbarsi all'improvviso e corre ai ripari, facendo molti passi indietro: «Adesso io non sono ancora pronto, e lì c'è la guerra civile. Io intendevo parlargliene tra una decina d'anni, quando sarò un professionista, quando sarò tornato al mio Paese...».

Ma il sogno di Ahmed ormai ha subito un'accelerata: si è incontrato con il sogno di Rodolfo che è una vita che aspetta, e che finalmente è salito sulle montagne russe, precipitando alla velo-

cià dei media. Il sogno di Ahmed è finito in centrifuga, mescolato al delirio dei monarchici e ai cerimoniali di accoglienza.

Il suddito insiste: al principe farebbe piacere intervenire adesso, che le loro altezze sono di nuovo gridate su rotocalchi e giornali. Basteranno 15 giorni.

E l'ospedale di Ahmed si adatta. Viaggerà in processione, dietro a San Gennaro, insieme a Filiberto, disceso a Napoli solo per questo; insieme a chi, per l'occasione, ha rispolverato il suo blasone; tra i gomiti molesti di paparazzi e giornalisti.

Così la notizia arriva in settimana: un ospedale in Somalia immaginato su un Intercity sarà costruito presto. È la promessa che Vittorio Emanuele ha fatto qualche giorno fa, a Roma, ad Ahmed.

davpaoli@ideaplus.it

IN VACANZA