



link originale: http://magazine.padiglioneitaliaexpo2015.com/it/rubriche/storie_di_gusto/birra-sapessi-cosa-bevi--2

Birra sapessi cosa bevi!

La birra italiana, quando ero poco più che adolescente era quella della pubblicità.

Quando 12 anni fa feci una visita nella sede della Carlsberg, dalle

parti di Varese, scoprii ad esempio che la birra Poretti, la birra ufficiale di Padiglione Italia, nacque in quel territorio perché c'era un luppolo di ottima qualità. Quindi la birra ha radici profonde nel nostro paese e pare che il monastero di Bobbio, nel piacentino, abbia codificato la produzione di birra poi diffusa in tutte le campagne italiane.

Ma la vera rivoluzione è datata a 18 anni or sono, quando i microbirrifici hanno iniziato a proliferare ovunque, quasi a segnare che l'Italia, con la sua agricoltura, può percorrere, come fece Poretti, una strada di distinzione.

Abbiamo provato a fare un'analisi delle birre più curiose assaggiate di recente ed ecco le sorprese. La Scarlatta di Gandino viene prodotta col mais spinato di Gandino, la Manflowers del birrificio Civale di Alessandria con fiori del Monferrato: la birra Quartauna di Montegioco è prodotta con le mitiche pesche di Volpedo mentre la Garbagnina con le ciliegie bella di Garbagna. Citabiunda con la Kriekka fa una birra a base di amarene cuneesi; Troll con la Palanfrina usa le castagne, mentre Baladin con la birra nazionale fa una birra tutta a base di materie prime italiane. Il Birrificio Abbà con la Farinela fa una birra al malto di riso del vercellese.

Il Birrificio La Superba, in Liguria, gioca con la Serena a base di petali di rosa, e con "Genova" che ha il basilico ligure. Il birrificio Scarpola con la N8 usa il chinotto di Savona. Nel Veneto San Gabriel fa una birra al radicchio rosso di Treviso; La Buttiga ha chiamato Truffa una birra al tartufo nero piacentino, Cajun è diventata subito famosa con la Lom che è una birra al marrone di Marradi; L'Olmaia, in Toscana fa birre con cereali della Val d'Orcia; Amarcord, nelle Marche produce una birra con visciole e prugne; la Petrognola ha scelto la birra al farro di Garfagnana, mentre i Mastri Birrai Umbri, producono una birra alle lenticchie. E Infine Barley realizza birra con la BB10 con sapa di uva cannonau.

La più antica ricetta di birra ha 3900 anni, scritta da un poeta sumero in onore della dea Ninkasi, patrona di questa bevanda. Alcuni reperti archeologici ci permettono di spostare la datazione ancora più in là: 7000 anni fa era già nel territorio dell'attuale Iran, nella valle del Ticino e anche in Cina. La birra era una molto popolare nell'antico Egitto: sembra che qui, dalla lavorazione della birra, sia nato l'uso di far lievitare il pane (anche se bisognerà attendere Pasteur e il 1857 per la scoperta del lievito come responsabile della fermentazione). I Romani la chiamarono "cerevisia", da Ceres (dea dell'agricoltura) e vis (forza). Durante il Medioevo, la birra era diffusa soprattutto nelle regioni settentrionali del continente europeo e serviva per depurare l'acqua, e creare una bevanda energetica. Veniva spesso prodotta anche nei conventi dove si inizia a diffondere l'uso del luppolo come amaricante; esso viene anche raccomandato da Santa Ildegarda di Bingen, da un anno proclamata dottore della Chiesa, nel 1167.

Attualmente, sono dieci i monasteri che producono birra trappista tra questi la celebre birra Orval.

Alle porte di Milano, nel comune di Buccinasco, ad esempio, da un lustro i monaci benedettini della Cascinazza (sono 15) producono tre birre, che hanno imparato a realizzare dai loro confratelli del Belgio.

L'uso del luppolo nella birra, che ne aumentava decisamente la conservabilità, permise l'aumento della produzione e la creazione di una primordiale industria. Pioniera, fin dal XIII secolo, fu la Germania, seguita da Olanda, Fiandre e, alla fine, Inghilterra, dove il luppolo non venne usato per lungo tempo. Di questo è rimasta traccia nel vocabolario che distingueva la "ale" (birra britannica non luppolata) e "beer" (birra continentale luppolata).

La definizione di birra come insieme di acqua, orzo e luppolo ha 500 anni ed è stata stabilita addirittura per Editto: si tratta dell'Editto di Purezza del 1516, promulgato nel ducato di Baviera e ben presto esteso anche nei ducati attigui; stabiliva che la birra doveva essere prodotta esclusivamente utilizzando acqua, orzo e luppolo.

Pochi anni dopo (1553), sempre in Baviera, veniva stabilita per legge un'altra caratteristica della birra, che oggi assume un significato completamente diverso: la stagionalità. Si stabilì infatti che la birra poteva essere prodotta solo dal 29 settembre al 23 aprile: la famosa Oktoberfest tedesca nasce proprio per smaltire la birra del "ciclo" precedente all'inizio del nuovo periodo di birrificazione. Oggi con birra stagionale si intende quella prodotta per particolari occasioni, come a Natale. Ci sono poi le Saison ("stagione", appunto) originarie della Vallonia, birre contadine prodotte nei mesi freddi in fattoria. Ancor più interessanti quelle legate ad ingredienti stagionali (luppolo fresco, un frutto particolare, mosto d'uva...).