

SAPERI E SAPORI Anche nel nostro territorio questa bevanda è tornata alla ribalta, da bere nelle sue varie tipologie e per cucinare

La prima sorsata di birra, quella che conta

Dalla bottiglia ai fornelli: le novità da Orta a Domo e val Vigezzo

La bevanda preferita delle popolazioni celtiche, la birra, sta ora vivendo un periodo di felice riscoperta. La "bionda" torna di moda, grazie al boom di birrifici artigianali che combinano sapori e nuovi ingredienti. E dagli anglosassoni impariamo persino la tecnica dell'"homebrewing", ovvero la preparazione della birra fatta in casa. La tendenza sta diffondendosi anche in Ossola, grazie soprattutto al laboratorio di produzione allestito presso l'Istituto Agrario di Crodo e al "Birrificio Ossolano" di Malesco.

Ma tra le numerose etichette in commercio, vale ben più di un assaggio la prima birra monastica prodotta in Italia, cioè preparata dai monaci benedettini dei Santi Pietro e Paolo di Buccinasco, nel Milanese. Una pratica che affonda radici nella storia perché nel lontano passato, tra le attività più frequenti nei monasteri benedettini sparsi in Europa, pare che ci fosse la coltivazione di luppolo e la conseguente preparazione della bevanda ambrata. Seguendo il precetto di "ora et labora", prega e lavora, i benedettini sostengono la loro comunità solo con questi prodotti, che naturalmente sono in numero limitato. E anche la birra da oggi, sottraendosi alla produzione industriale di massa, può fregiarsi dell'ambita denominazione di "prodotto di nicchia", adatta ai palati raffinati.

Le moderne ricette propongono accostamenti che regalano sapori insoliti. Lo chef **Giorgio Bartolucci** del ristorante Euroscola a Domodossola è certo della possibilità di dare armonia a certi piatti utilizzando diverse tipologie di birra dei monaci, nelle tre versioni biondo, ambrato o bruno scuro, con gusti e gradi alcolici differenti. Ha quindi messo a punto un menù degustazione che propone ai clienti. I suoi accostamenti inediti vanno dal tortino di patate cotte nella birra rossa e grasso d'Alpe con tempura di verdure alla birra chiara, al risotto e birra bruna con fiori di zucca e Castelmagno. Come secondo piatto lo chef propone un vitello cotto a bassa temperatura nella birra con rosti di patate, finferli e datteri spadellati e poi un formaggio stagionato nel luppolo. Persino il dolce permetterà di assapora-

re un delizioso gelato alla birra (vedi ricetta) con composta di rabarbaro e zenzero candito. Un menù che dimostra come la bevanda possa sposare la tradizione piemontese. La birra monastica si può trovare solo nei negozi dal nome curioso: "Quel che passa il convento", punti vendita di Orta San Giulio e Novara che propongono prodotti di qualità e delizie bio che escono da una quarantina di conventi italiani ed esteri.

Paola Caretti



La birra scura, rossa, ambrata, chiara e il luppolo

Come usare la birra in cucina, salata e dolce

La birra è una bevanda versatile che può essere utilizzata in cucina in molti modi. Sia per accompagnare i piatti salati che per preparare dolci, la birra offre infinite possibilità. In questo articolo, esploriamo alcune delle migliori ricette e tecniche per utilizzare la birra in cucina. Dallo stufato di vitello alla birra con patate, fino al risotto e birra bruna con fiori di zucca, ogni ricetta è pensata per valorizzare al meglio le caratteristiche della birra scelta. Inoltre, non dimentichiamo il dolce: il gelato alla birra con composta di rabarbaro e zenzero candito è un dessert insolito e delizioso. Seguendo le indicazioni e i consigli, potrai creare piatti unici e gustosi che stupiranno i tuoi ospiti.

Diventando al primo Birrificio Ossolano

Il Birrificio Ossolano è un punto di riferimento per gli amanti della birra artigianale in Ossola. Questo laboratorio di produzione, situato presso l'Istituto Agrario di Crodo, ha dedicato anni di studio e sperimentazione alla creazione di birre uniche e di alta qualità. Le birre prodotte qui sono caratterizzate da gusti distintivi e da un alto grado di artigianalità. Il Birrificio Ossolano è orgoglioso di offrire ai suoi clienti birre che rappresentano un vero e proprio tesoro per gli appassionati della birra fatta in casa.

Nel cuore della Valle Orta c'è la migliore italiana

La Valle Orta è un territorio ricco di tradizioni e di prodotti di qualità. In questo cuore della Valle Orta, si produce la migliore birra italiana. Le birre prodotte qui sono caratterizzate da gusti unici e da un alto grado di artigianalità. La Valle Orta è un luogo dove la tradizione si fonde con l'innovazione, creando birre che rappresentano un vero e proprio tesoro per gli appassionati della birra fatta in casa.