



50€ IN REGALO
SE FAI LA POLIZZA AUTO E PORTI UN AMICO

Vai ora >>

Trova l'assicurazione migliore e **RISPARMIA FINO A 500€**

L'espresso food&wine

BERE

STAMPA | CHIUDI FINESTRA



Birra fai da me

di *Fabrizia Fedele*

Le "bionde" hanno ormai la stessa dignità dei vini. Merito di piccoli produttori italiani. Che stanno ottenendo successo anche all'estero

La birra è ormai nel novero dei prodotti gastronomici alti, bevanda da degustazione alla stregua del vino. Merito di alcuni giovani produttori artigiani con i loro microbirrifici, messi su dopo aver appreso i segreti di mastri birrai di Belgio, Inghilterra, Germania.

In Italia il **primo a credere nella birra artigianale è stato Teo Musso** (teomusso.it), che con le sue **Baladin** a Piozzo, Cuneo, ha fatto da apripista. **"Quando ho iniziato, a metà anni '90, in Italia si conoscevano solo i prodotti industriali"**, spiega, "ma io volevo realizzare birre della stessa dignità dei vini.

Ho lavorato come avrebbe fatto un winemaker, sviluppando stili birrari diversi per dare nuove sfumature di gusto, ricchezza di aromi e di profumi".

Sul "New York Times" Evan Rail, influente beer writer autore del blog "[Beer Culture](#)", segnala **Baladin, Birrificio Italiano, Bi-Du, Grado Plato**, che sono riusciti a mettere insieme birra e alta cucina, e annota: "La maggior parte delle birre Baladin sono esposte come bottiglie di vino, vendute nei negozi anche a 30 euro la bottiglia".

Ben McFarland nel suo "[World's Best Beers](#)" dichiara che l'Italia, tra i nuovi paesi che producono birra, è l'unico da tenere d'occhio, e della birra Xyauyù di Musso dice che ha il carattere di un vino. La celebre Isaac invece è una bianca delicata, dalle note di agrumi e spezie dolci; la Super, una birra ambrata ricca di sentori e aromi.

Musso, che in questi anni ha avuto successo con notevoli volumi di export negli Stati Uniti, dopo aver creato Casa Baladin (casabaladin.it) ristorante birrario e relais, ha ideato Open Baladin (openbaladin.com) prima a Cinzano poi a Roma, con la collaborazione del collega Leonardo Di Vincenzo di **Birra del Borgo**. Che nel suo birrificio di Borgorose (Rieti) ha dato vita a birre come la Ducale, di scuola belga, Duchessa, fatta con il farro, Genziana, ale aromatizzata alle radici di genziana, o Ke To Re Porter, omaggio alle porter londinesi con aggiunta di foglie di tabacco Kentucky Toscano.

Open Baladin è un locale speciale, con oltre **20 birre artigianali alla spina e centinaia di etichette in bottiglia**, da degustare o bere insieme a qualche piatto cucinato. Tra le ultime avventure, l'apertura della Birreria all'Eataly di New York insieme a Di Vincenzo e agli americani Sam Calagione di

150 barrique usate per affinare i loro vini dai più blasonati produttori, da Antinori a Marchesi di Barolo, da Caprai a Felluga, le ha donate a Musso che ci affinerà due tipologie di birre dedicate alle due anime del vino, bianco e rosso.

Negli ultimi tempi in ogni regione decine di birrai artigiani hanno cominciato a produrre birre di valore (microbirrifici.org). Le Almond 22 (birraalmond.com), in Abruzzo, prodotte sulle colline di Pescara in un edificio dove venivano lavorate le mandorle per i confetti, sono rifermentate in bottiglia con metodo champenoise; Blanche de Valerie è una ale chiara di segale, farro, frumento e orzo, Torbata assomiglia a un whisky torbato.

Maltovivo (maltovivo.it) a Capriglia Irpina (Av) si cimenta con vari stili birrari: Phonix è una lager, Noscia un Imperial Ipa, Fahrenheit una dark strong ale. Il Barley (barley.it) a Maracalagonis (Ca) produce birre non pastorizzate, non filtrate e rifermentate in bottiglia con ingredienti del territorio. Nella BB10 c'è la sapa (mosto d'uva cotto) di Cannonau, nella BB Evò c'è invece sapa di Nasco, antico vino liquoroso del Cagliaritano.

(11 agosto 2010)

Copyright © 1999–2011 Elemedia S.p.A. Tutti i diritti riservati – P.I. 05703731009 – Gruppo Editoriale L'Espresso Spa