



Il terroir nella birra italiana

Il piano B...irraio che lega le produzioni brassicole italiane al territorio



Terroir è un termine francese che spesso troviamo legato al mondo del vino e indica il legame indissolubile che un prodotto ha con le caratteristiche del suolo e del microclima in cui è stato coltivato. Questa parola ha però un’accezione più ampia che coinvolge, anche e soprattutto, il legame, la cultura e la storia che il produttore ha con il territorio e con le tradizioni del posto.

Esiste un terroir nella birra italiana?

Nella stragrande maggioranza dei casi, la **birra in Italia viene** prodotta con materie prime proveniente da altri Paesi e quindi potrebbe risultare difficile, a primo acchito, trovare un vincolo con il territorio. Ed è proprio in questo contesto che si attesta quello che si potrebbe definire un “**piano B**” della **birra artigianale italiana**: è il birraio che con la sua esperienza, cultura culinaria e storia a far sì che, come avviene per uno chef o un artigiano, il prodotto finale sia vincolato al territorio e alle sue tradizioni.

Il birraio risulta sempre più spesso un innovatore e un ricercatore che viene stimolato a mantenere un nesso con le tradizioni e le colture del proprio territorio grazie all’unicità di ingredienti caratterizzati dalla vasta biodiversità di cui è ricco il nostro paese.

Per rispondere alla domanda “**Esiste un terroir nella birra italiana?**” si può affermare che si sta sempre più delineando uno “**Stile Italiano**” di produzione brassicola che spesso è caratterizzato dall’**utilizzo di particolari cereali** strettamente legati al territorio o da varietà di frutta, spezie ed erbe tipiche di diverse aree geografiche italiane.

La Farrotta del birrificio Almond '22

In tal senso troviamo nomi di spicco del panorama nazionale come **Jurij Ferri**, birraio e proprietario del Birrificio abruzzese **Almond '22**, che produce la **Farrotta**, una birra in stile *Golden Ale* con utilizzo di **miele di acacia e farro biologico** provenienti da produttori e coltivatori locali: di color giallo dorato e dalla schiuma bianca, abbondante e persistente, sprigiona al naso delle **fantastiche note di cereali e di pane** intersecate a note agrumate, floreali e un flebile erbaceo; in bocca ha un attacco iniziale dolce subito bilanciato da un piacevole, lieve e persistente amaro finale che, unito alla discreta secchezza, dona una **bevibilità disarmante**.



Alcune birre prodotte da Almond '22 tra cui la Farrotta (Foto © Almond '22).

Arsa di Birranova: la birra prodotta con grano Arso

Restando in tema di birre prodotte con cereali “speciali” bisogna citare l'**ARSA** di **Donato di Palma** del birrificio pugliese **Birranova**. Questa birra è un'interpretazione di una *Smoked Porter* brassata con l'utilizzo di **grano Arso del Tavoliere**, un cereale “povero” che storicamente era concesso dai latifondisti ai contadini perché veniva originato quando giungeva la **bruciatura** delle stoppie e a terra rimaneva qualche **chicco bruciacchiato proveniente dalle spighe cadute durante la fase di mietitura**.

La birra ARSA, di tinta nera, si presenta con una schiuma di color beige a grana fine e con una discreta persistenza. A naso siamo pervasi da note tostate e affumicate, cacao ed un lievissimo fruttato. In bocca ritornano i sentori tostanti e affumicati e la bevuta, che risulta molto scorrevole,

finisce con un amaro delicato e lungo.



Arsa di Birranova (Foto © Antonio Martinetti).

Birrificio dell'Aspide e la birra *Blackheart*

Dopo essere stati in Abruzzo ed in Puglia, passiamo in Campania dove **Vincenzo Serra**, proprietario e birraio del [Birrificio dell'Aspide](#) a Roccadaspide in provincia di Salerno, cura le proprie produzioni con estrema maestria e con occhio al legame con i prodotti del territorio.

Una delle ultime birre inserite in gamma è la **Blackheart**, una *Robust Porter* creata con l'utilizzo di **grano biologico Saragolla** torrefatto e melassa di **fichi del Cilento** (prodotta da Vincenzo stesso). Il Saragolla è un grano "antico" che fa parte della stessa famiglia del Kamut (famiglia *khorasan*): introdotto in Italia da alcune popolazioni balcaniche all'inizio del 440 d.C., attualmente è presente solo in alcune zone dell'Abruzzo, della Lucania e – appunto – della Campania.

La **Blackheart** vanta una nuance nero impenetrabile e una schiuma di color cappuccino a grana fine, persistente e compatta. Al naso, esplodono note di caffè, cacao, frutta secca e un fruttato riconducibile ai fichi. In bocca la birra risulta essere felpata con un inizio dolce che viene smorzato dalla lieve acidità e dall'amaro donato dai malti tostati. Finisce secca, lasciando la bocca pulita.



Blackheart: la Robust Porter del Birrificio dell'Aspide (Foto © Antonio Martinetti).

Quelli sopra richiamati sono solo alcuni degli innumerevoli esempi di birre prodotte in Italia utilizzando materie prime del territorio che delineano, a livello olfattivo e gustativo, il prodotto finale. Tuttavia non sono gli unici.

Basti pensare anche alla *BeerBrugna* di **Walter Loverier** ([Birrificio Loverbeer](#)) prodotta con le **Ramassin** (cultivar di susina damaschina tipico della Valle Bronda), alla *Quarta Runa* di **Riccardo Franzosi** (Birrificio **Montegioco**) che utilizza le **Pesche di Volpedo**, alle *IGA* ([Italian Grape Ale](#)) di **Nicola Perra** (Birrificio **Barley**) create con mosti d'uve tipiche della Sardegna (**Cannonau**, **Malvasia**, **Nasco**), alla *Syrentum* di **Giuseppe Schisano** (Birrificio **Sorrento**) prodotta con le bucce dei **Limoni di Sorrento**, così come le produzioni con il **farro** del birrificio **La Petrognola** e tanti altri ancora.

Non è quindi difficile al momento imbattersi in birre, create dai bravissimi birrai italiani, con una spiccata simbiosi con il territorio. Sembra la strada giusta per arrivare a delineare un terroir nella birra italiana

Data di creazione

04/02/2020

Autore

antonio-martinetti