



Birra a casa: la passione di produrre e spillare tra quattro mura

Quella ottenuta dalla fermentazione dell'orzo e aromatizzata con il luppolo, è una delle bevande più consumate al mondo. Solo in Italia, almeno il 55% della popolazione la consuma una volta alla settimana e sempre più persone si dedicano all'autoproduzione



La birra è un'antica bevanda consumata già nel VI millennio.

Gli **amanti della birra** attribuiscono alla sua degustazione un'importanza che va oltre la semplice bevuta. Se dal punto di vista sociale, la birra è festa, sport in TV in compagnia, convivialità e goliardia, gastronomicamente tale bevanda è fondamentale per **esaltare le caratteristiche organolettiche di molti alimenti**, più di quanti si creda.

È scontato l'abbinamento della **birra con la pizza** ma, in realtà, le sue diverse tipologie si armonizzano con moltissimi piatti dalle carni (crude e cotte) ai formaggi, dai risotti al pesce, dagli ortaggi ai dolci, senza considerare il suo utilizzo nella panificazione e nei lievitati in generale.

La cultura della birra a 360°

Il consumo di birra, in base ad alcune fonti scritte risalenti all'**Antico Egitto e alla Mesopotamia**, avveniva già nel VI millennio. Negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la cultura in questo settore e gli appassionati brassicoli hanno imparato ad approfondirne caratteristiche e varietà, tecniche di degustazione e corretti abbinamenti ma anche a individuare i **[bicchieri per la birra](#)** più adeguati.

La stessa nascita di moltissimi **birrifici artigianali**, e per iniziativa di giovani imprenditori, dimostra una tendenza interessante a **privilegiare la qualità a scapito della standardizzazione** offerta dalla produzione industriale.

Birra casalinga: l'artigianato domestico per brindare

Un altro fenomeno interessante è l'**homebrewing** ossia la pratica di **produrre la birra in casa**, un hobby poco costoso che appassiona sempre più persone che desiderano creare la propria bevanda e condividerla con gli amici. In questo, sono agevolati dalla vendita di **appositi kit con estratti luppolati** che vengono trasferiti in fermentatori, anch'esso casalinghi, con l'aggiunta di acqua, zucchero, e lievito.

Ma che senso avrebbe prodursi in casa la birra e poi versarla da una semplice caraffa? Verrebbe meno quel **rituale della spillatura** che ci tiene incollati con lo sguardo che segue l'estrazione e la formazione della schiuma. La osserviamo ondeggiare vivacemente, dal basso verso l'alto, fino ad arricchire la superficie del bicchiere, rendendoci impazienti di sorseggiare la nostra amata chiara.

Ecco che allora, arriviamo ad un'altra tendenza degli ultimi anni ossia quella degli **spillatori per birra domestici** che consentono di gustare una birra buona e frizzante al punto giusto.

Spillatore birra da casa: come ricreare il rito del pub



Spillatore birra da casa, nuova tendenza insieme all'autoproduzione.

Andare in un pub oppure in un locale con gli amici è un'abitudine a cui non si deve rinunciare per non perdere il contatto umano tuttavia, può essere divertente riunire tutti a casa per vivere

l'esperienza della **spillatura domestica**.

Per chi desideri dimostrare di essere il **miglior spillatore di birra da casa**, o semplicemente voglia fare o farsi un bel regalo, in commercio esistono molti **spillatori domestici** che funzionano bene, nonostante le dimensioni ridotte e la facilità di utilizzo.

Uno **spillatore di birra da casa**, infatti, riesce a conservare correttamente il prodotto, a garantire il perfetto riempimento del boccale, creando la schiuma superficiale che tanto amiamo. Tecnicamente, infatti, questi accessori funzionano come quelli professionali equilibrando il livello di anidride carbonica per arrivare alla gasatura adeguata.

Pertanto se abbiamo realizzato autonomamente la nostra birra, oppure l'abbiamo acquistata da un produttore artigianale, tali **dispenser serviranno a mantenere la bevanda alla giusta temperatura**, frizzante e spumeggiante come dev'essere ma anche a limitare bottiglie e lattine.

Data di creazione

15/03/2020

Autore

redazione