

## Beer Attraction 2019: un nuovo modo di intendere la birra

scritto da Kevin Feragotto | 28/02/2019



**A Rimini, l'Italia delle birre artigianali esprime tutto il suo potenziale. Materie prime di qualità, tecnica ed estro, portano a birre di grande carattere e personalità, che destano interesse anche nell'alta**

## ristorazione.

Siamo stati a Rimini in occasione della **Beer Attraction 2019**, la fiera internazionale dedicata alle specialità birraie, alle birre artigianali e al food per il settore Ho.Re.Ca che si è svolta dal 16 al 19 febbraio.

Mentre eravamo in viaggio e leggevamo il catalogo degli espositori, la curiosità saliva. Una volta arrivati, con poco più di 5 € abbiamo ricevuto il kit per l'assaggio: un boccale e un libricino con i contatti dei birrifici presenti alla kermesse. I padiglioni erano ben organizzati e, nonostante ci fosse tanta gente, la viabilità era buona.

La nostra visita ha interessato ogni singolo stand e abbiamo assaggiato sia le birre classiche che le **novità dell'anno**. Gli artigiani ci hanno raccontato con orgoglio i loro prodotti, come nascono e che caratteristiche hanno. Parole di persone capaci ed appassionate che conferiscono un valore aggiunto alle proprie produzioni.

### **Birre artigianali: la spillatura e il bicchiere giusto**

Oggi, bere una birra artigianale, è un po' come bere un vino. Inizialmente, siamo attratti dalla forma della bottiglia e dai dettagli dell'etichetta che, molte volte, è un vero e proprio capolavoro grafico. **L'etichetta infatti è la carta di identità della birra** poiché ne riporta le caratteristiche principali, aiutandoci a distinguerla dalle altre.

Un aspetto importante è la spillatura, di cui esistono diversi procedimenti: a caduta, a pompa, alla spina ecc. Ogni Paese ha il suo metodo d'elezione. Poi, in base al tipo di birra che vogliamo degustare, è necessario **scegliere il bicchiere più adatto**. Quest'ultima fase viene spesso sottovalutata ma è fondamentale se vogliamo apprezzare al meglio il bouquet aromatico di una birra.

### **Caratteristiche dell'artigianalità birraia**

La maggior parte delle **birre artigianali è non filtrata e non pastorizzata**, quindi ha un aspetto torbido per via dei lieviti che rimangono in circolo e che possono essere notati sul fondo della bottiglia. In funzione degli ingredienti adoperati, avremo diverse tipologie di birra, dalla **leggera Lager** alla **corposa Stout**.

A partire dagli anni 2000, i birrifici artigianali in Italia sono aumentati in maniera considerevole, registrando un +400% negli ultimi 10 anni. Secondo quanto dichiarato dalla nota associazione milanese **Unionbirrai**, il loro numero ammonterebbe oggi a circa 700.

La birra è sempre più apprezzata anche nella ristorazione e rappresenta un nuovo modo di bere ed abbinare i piatti, grazie alla sua estrema versatilità. Un universo ancora tutto da scoprire, a metà strada fra la moda del momento e una crescita lenta ma costante nel conquistare i gusti dei consumatori. Lo testimoniano mastri birrai e ristoratori, oltre che la presenza di specifici inserti all'interno delle principali guide di cucina.

Uno dei primi a proporre le proprie birre nell'alta ristorazione è stato **Teo Musso**, titolare del birrificio Le Baladin di Farigliano (CN), nel 1997. A **Beer Attraction** ci raccontò come pensò a due birre artigianali molto curate dal punto di vista della presentazione, adatte ad una clientela di appassionati di cibo e vino, diventando così precursore di una vera e propria rivoluzione culturale di prodotto.

## **I marchi esteri presenti a Beer Attraction 2019**

Terminata la visita al padiglione italiano, ci siamo spostati verso lo spazio dedicato ai produttori esteri. Tra i marchi più noti, ha destato la nostra curiosità la leggendaria birra britannica Thomas Hardy, una Barley Wine particolarmente ricercata e apprezzata per la sua caratteristica di essere brassata in piccole quantità e solamente in determinati periodi dell'anno.

### **Thomas Hardy's Ale Vintage 2018 Golden Anniversary**

In particolare, abbiamo assaggiato la **Thomas Hardy's Ale Vintage 2018 Golden Anniversary**: alla vista presenta un colore ambrato carico con riflessi bronzoi; accostata al naso svela un bouquet intenso e complesso con note di frutta candita e sotto spirito, fichi secchi, tabacco fresco e cioccolato; al palato risulta incredibilmente densa e morbida, accompagnata da ricordi di marmellata di arancia amara, frutta secca e miele di castagno.

Si tratta di una delle poche birre in grado di reggere bene l'invecchiamento, migliorando anno dopo anno. Grazie all'elevato tenore alcolico, è spesso considerata una birra da meditazione; viene abbinata a **formaggi erborinati come lo Stilton**, al cioccolato fondente e ai sigari di lunga stagionatura.

Dall'esperienza a Beer Attraction 2019 abbiamo appreso che, indipendentemente dal Paese di provenienza, la birra ha acquisito una forte identità e si sta muovendo verso un orizzonte comune: l'abbinamento col cibo. Inoltre, riteniamo che l'Italia, forte del proprio know how e delle materie prime di qualità, possa diventare un player a livello mondiale.

(L'articolo è stato redatto in **collaborazione con Davide Calderini**)