

Ben venga il genio della semplicità!

Seconda tappa del nostro viaggio attraverso i **microbirrifici**, ancora a **Roma**, vera **capitale** italiana della **birra**.

Per gli antichi il genio era l'energia vitale presente in ogni cosa, capace di preservarne ed esaltarne l'essenza, l'intima natura. Se pensiamo alla birra non si può che parlare di genio della semplicità. Semplice è la fabbricazione, tanto che si moltiplicano le av-

venture degli *homebrewer* (appassionati che la producono in casa) che, se i risultati superano le aspettative, cominciano anche a venderla; semplice è anche l'arte di degustarla e apprezzarla e per dirla con il grande **Michael Jackson**, "una birra intesa a calmare e rilas-

sare è fatta diversamente da quella intesa a rinfrescare. Ciascuna va giudicata secondo le sue proprietà". Di fatto questo genio della semplicità sta illuminando sempre più produttori artigianali e appassionati gestori di locali, come si evince dalla crescita di birre di livello, dall'aumento di incontri, fiere e mostre, uno spumeggiante fiume in piena che inonda la *rete* di eventi, blog, consigli e via dicendo. L'edizione 2008 di **Pianeta Birra**, ha confermato queste tendenze, con i microbirrifici artigianali davvero in grande spolvero, che durante l'evento hanno dato vita al **Consobir** (Consorzio Birrai Italiani Riuniti), il primo consorzio di produttori artigianali di birra, presentato alla stampa e agli operatori del settore dal portavoce Teo Musso, bizzarra mente creativa del birrifico piemontese Le Baladin e vero apripista che ha rivoluzionato la proposta birraria italiana.

Roma e i Domozimurghi

In tanto fermento, i birrifici continuano a sbocciare come fiori in tutta Italia e

Roma, per dirla con Venditti e senza nulla togliere alle altre città, si conferma *capoccia*. È indubbio infatti che nella Capitale si sia creato da qualche tempo uno speciale centro gravitazionale, un polo magnetico che fa convergere movimenti e novità nel campo birrario. Per avere il polso della situazione abbiamo incontrato **Andrea Turco** e **Luca Sabatelli**, presidente e vicepresidente dell'associazione culturale **Domozimurghi Romani** (curiosa trasposizione di *homebrewer*, dove *domo* sta per casa e *zimurgo* è chi pratica la zimurgia, ovvero la scienza dei processi di fermentazione), sorta nel 2005 per promuovere la cultura della birra artigianale a Roma e dintorni e ufficialmente collegata all'**Unionbirrai**. "Ormai è assodato che il movimento birrario è in costante sviluppo in tutta Italia - osserva Andrea Turco - e la sensazione di un crescente interesse trasversale verso i prodotti artigianali è da qualche tempo supportata da egregie cifre circa i consumi e la diffusione della birra di qualità. Attualmente, senza peccare di campanilismo,

Consobir, il consorzio delle brasserie italiane

Il consorzio ha come fondatori i birrifici **Le Baladin**, **Birra del Borgo**, **Cittavecchia**, **La Petrognola**, **BEBA**, **CitaBiunda**, **Maltovivo**, **Scarampolà**. Tutti piccoli e medi artigiani, rappresentativi di più parti d'Italia, ognuno dei quali imbottiglia le proprie birre. Il marchio, un **pentagono**, riporta su ogni lato una sorta di capitolato che sintetizza le linee guida per l'identificazione della birra artigianale, che deve essere *in primis italiana*, sia nel produttore sia nella maggior parte degli ingredienti, **genuina**, ovvero priva di additivi chimici, **controllata**, **artigianale** (parametri in via di definizione) e **cruda**, cioè non pastorizzata. Al consorzio potranno aderire, a partire dal 2009, i birrifici che intendano attenersi al disciplinare di produzione, discusso con l'**Unionbirrai** e con gruppi di lavoro esterni. Per il controllo di qualità sono stati avviati dei contatti con diverse strutture scientifiche. Inoltre il consorzio sta affrontando la questione del luppolo, ovvero l'**identificazione del luppolo** quale simbolo aromatico della birra artigianale italiana e ulteriore elemento di tipicità. Quando, per esempio, si pensa a una birra inglese, si fa riferimento al **Golding** o al **Fuggie**, se parliamo di pils al **Saaz**, mentre al famosissimo **Cascade** se pensiamo agli Usa, perciò è fondamentale trovare un "nostro" luppolo. A tal proposito sono previsti aiuti regionali che consentano di coltivare luppolo a differenti altitudini per arrivare a ottenerne uno capace di personalizzare il prodotto. Siamo curiosi di vedere cosa madre natura saprà regalarci e pensiamo che una volta individuato questo ingrediente fondamentale dovrebbe comunque essere utilizzato con elasticità senza renderlo un "cappio al collo"... della bottiglia.



Il suggestivo ambiente della Brasserie 4:20

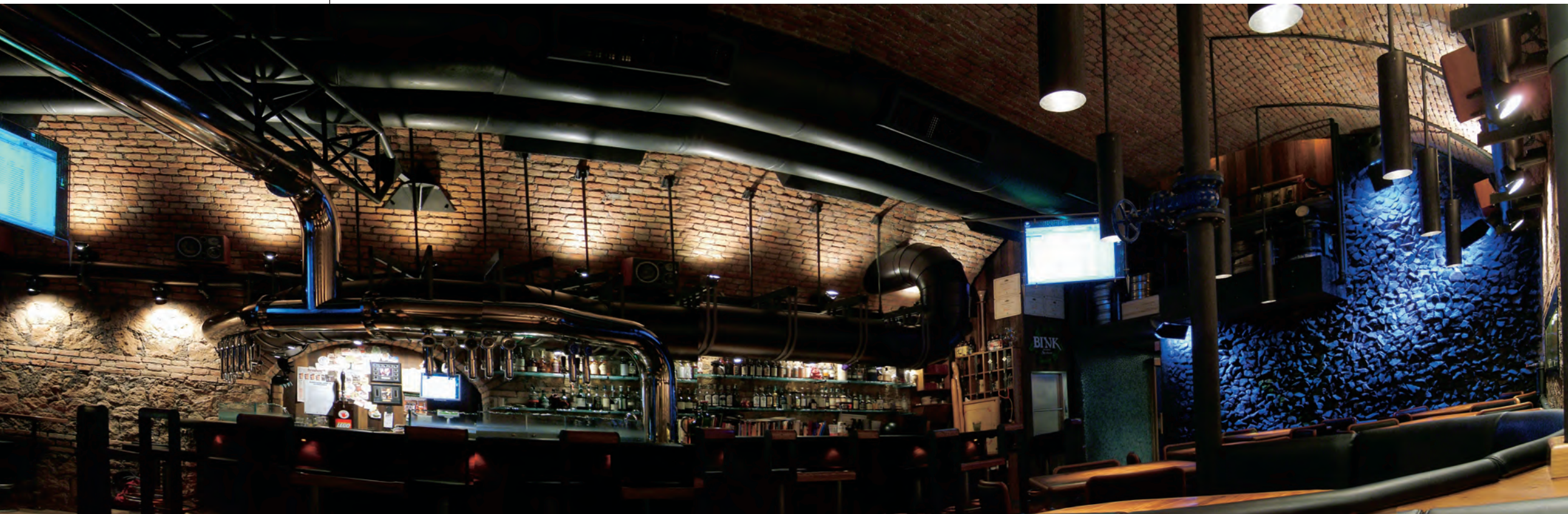


FOTO BRASSERIE 4:20

la **Capitale** è la migliore piazza italiana dove bere una buona birra". Nel giro di pochi anni, infatti, si è assistito a una crescita enorme del movimento, sia in virtù dell'interesse dimostrato da un pubblico ampio e attento, sia per merito della passione e del coraggio di alcuni gestori che hanno abbandonato le offerte "classiche" per puntare sulla birra di qualità. "Proprio in questo contesto - continua Turco - crediamo di poter riservare un piccolo ruolo da protagonista alla nostra associazione culturale. Tra le nostre attività andiamo particolarmente orgogliosi delle serate di degustazione, dove registriamo il tutto esaurito, che rappresentano una buona cartina di tornasole per verificare il successo della birra artigianale". Un successo di pubblico che, come ci conferma Sabatelli "è composto di persone di tutte le età, dal giovane curioso al cinquantenne appassionato di vino e cucina, con un riscontro importante anche da parte femminile. Ovviamente - prosegue - il movimento non avrebbe seguito se dall'altra parte del

bancone non ci fosse un'offerta di qualità come mostrano locali quali **Ma che siete venuti a fà, Mastro Titta, Brasserie 4:20, Bir&Fud** oppure **Off License** solo per fare qualche nome".

Non mancano i rischi ma vince la professionalità

Ciononostante, accanto ai tanti aspetti positivi, l'esplosione del movimento birrario a Roma mostra anche i suoi inevitabili lati negativi. A tal proposito ancora Sabatelli ci confida che "in molti cercano di cavalcare l'onda, improvvisandosi esperti conoscitori, finendo col promuovere, di conseguenza, una visione distorta della cultura birraria, che quasi sempre sfocia in cattiva informazione. In secondo luogo, benché l'ambiente della birra artigianale si sia sempre contraddistinto per un tono assolutamente informale e cordiale, ultimamente si sta perdendo la tradizionale caratterizzazione *popolare* della bevanda, per spostarsi su orizzonti più elitari. Questo non è un male di per sé, purché il movimento non tradisca le proprie origini".

Altro punto dolente sono i prezzi, in molti casi, ancora troppo alti. Questo aspetto, come ci hanno spiegato molti produttori e in particolare **John Nolan**, titolare irlandese di uno dei migliori (anche per rapporto qualità-prezzo) *beer-shop* della città, "è dovuto sia ai costi elevati delle strutture, sia a una certa stabilità produttiva ancora da conquistare, data la novità del fenomeno, caratteristica quest'ultima che può garantire una diversa politica dei prezzi". La speranza è che la diffusione del prodotto possa portare a un giusto equilibrio.

Per dovere di cronaca, oltre che per passione, ai locali citati da Turco e Sabatelli dobbiamo aggiungere almeno qualcun'altro nella sempre più ampia rosa di luoghi sacri della scena capitolina. Cominciamo con l'**Oasi della Birra**, di **Mario Palombi**, al quale va il merito indiscusso, dieci anni fa, di aver proposto le prime artigianali Baladin, per continuare poi con **Le Bon Bock, Caffè Emporio, Lapsutinna** o **Mamatequila**, tutti luoghi dove il buon bere passa attraverso

una scelta accurata e una corretta spillatura. Qualche parola va spesa anche sul celeberrimo *football-pub* trasteverino **Ma che siete venuti a fà**, dove il titolare **Manuele Colonna**, dalla conoscenza strepitosa del mondo brassicolo, ha compiuto il miracolo di trasformare in consapevole il bevitore disattento e distratto. Qui si beve solo birra di qualità proveniente da ogni parte del mondo, il cui assortimento alla spina è frutto di un'attenta scelta nel panorama internazionale, per la maggior parte artigianale. La cura dell'impianto di spillatura è particolare, si usano detergenti speciali per evitare che i depositi di lievito possano alterare il gusto della birra e la spillatura segue un percorso mirato: qualche minuto di attesa, variabile a seconda della tipologia, per dare la giusta dose di gassosità, favorire il buon equilibrio gustofattivo e compattare la schiuma quanto basta a prevenire l'ossidazione. Tanto successo ha portato Colonna ad aprire, con partner esperti e titolati (Gabriele Bonci, Fabio Spada del **Glass** e Leonardo di Vincenzo del **Birra**

Un momento della manifestazione Pianeta Birra di quest'anno



FOTO ENRICO POZZA



FOTO ENRICO POZZA

Teo Musso interviene a Pianeta Birra 2008; sotto, il "tubo di alimentazione" del bancone della Brasserie 4:20

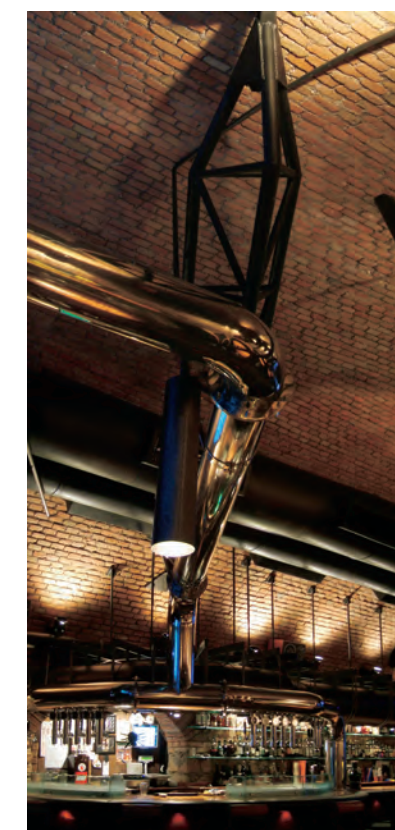


FOTO BRASSERIE 4:20

Degustazioni Atlas Coelestis

SHAULA BOCK 6,5% VOL

Un cappello di schiuma nocciola, cremoso e persistente, sovrasta il boccale color tonaca di frate. Al naso questa bock a bassa fermentazione propone sentori di prugna, caramello e di torrefazione. Una bella effervescenza lascia percepire il giusto equilibrio del corpo, mentre tornano al retrofatto le sfumature di caramello e caffè con spunti di liquirizia.

Da abbinare a formaggi, soprattutto erborinati, ma anche con foie gras.

JACOB'S RED ALE 5,5% VOL

Ambrata dai riflessi rame è una birra ad alta fermentazione semplice ed equilibrata, con spuma compatta color cappuccino che guida intensi e persistenti sentori di lievito e frutta. La vivacità dell'effervescenza lascia prevalere le percezioni amaricanti, leggere ma ben definite.

Accompagna piatti di carne, carpacci e tartare.

SPICA WEIZEN 4,8% VOL

Una birra di grano ad alta fermentazione, leggermente affumicata e molto beverina. Oro con riflessi aranciati, è caratterizzata da una spuma bianca, spessa e persistente. Al naso presenta chiari sentori di menta piperita, banana e spezie su note di affumicatura. Anche la bocca è fresca con una leggera nota acidula che ne invoglia la beva.

Lega egregiamente con salumi, carni di maiale, ma anche secondi marinari con pesce azzurro.

THE FIRST LAGER 5% VOL

Il calice giallo dorato con una spuma abbastanza persistente e compatta offre un naso secco e leggero dove domina il sottofondo erbaceo. La bocca è fresca, asciutta, di bella carbonica con una piacevole percezione amaricante e comunque scorrevole.

Ottima con il pesce e con la mozzarella di bufala, perfetta nella preparazione della pastella per fritti.

del Borgo), il **Bir&Fud**, dove magnifiche birre, pizza Doc e altre prelibatezze stanno conquistando l'intera città. Per concludere la breve divagazione sulle nuove tappe obbligate del percorso gastronomico capitolino non può mancare la **Brasserie 4:20**, insolito e garbato locale fin dall'esterno, dove l'insegna in via Portuense è ferma su un orario simbolico che promette tranquillità, le quattro e venti appunto. Qui il vulcanico e giovane **Alex Liberati** ha messo in piedi un posto curato nell'accoglienza, nell'eleganza e nella selezione delle birre, scelte in prima persona e servite con l'ausilio di uno staff proveniente dall'università della birra di Como, che coadiuva Alex anche nelle degustazioni settimanali, che d'estate si svolgono sul terrazzo, sotto le stelle tra fusti di birra e musica.



Un birrificio galattico

Ma a proposito di stelle arriviamo finalmente alla fabbrica di birra e ristorante **Atlas Coelestis**, una sorta di *Enterprise* perfettamente ancorata al suolo di un angolo verde della zona Trionfale. Arrivarci è un po' perdersi e la porta delle stelle è l'unico ingresso in un mondo galattico, circolare, con le costellazioni riprodotte nell'esatta posizione in cui si trovano nel cielo. Centro vitale di questo universo è il banco di mescolta e l'impianto di produzione. Ideatore di tutto ciò è **Cristiano Iacobelli** con la moglie **Cristina**, che ha iniziato questa avventura circa sette anni fa, quando accanto alla birra artigianale ha subito abbinato una serie di piatti studiati. Un birrificio ristorante, dove si producono di base quattro tipologie (lager, ale, weizen e bock), tutte non rifermentate e quindi difficoltose da stoccare, a cui

si aggiungeranno, in un prossimo futuro, una doppio malto chiara, una rifermentata in stile belga, una birra aromatizzata e un *malt liquor*, da rifermentare in bottiglia per il prossimo Natale...

C'è una Boa in riva al mare

Spostiamoci di qualche chilometro verso il mare, a **Ostia**, perché qui, esattamente dal 4 maggio 2005, due soci molto in gamba **Massimo Salvatori** ed **Elio Miceli**, hanno creato il **Boa** (Birificio ostiense artigianale), meta in ogni stagione per appassionati di birra, abbinata a stuzzicanti prelibatezze gastronomiche e in alcuni giorni a musica dal vivo. Il locale ricorda i pub del Nord Europa, ma anche l'interno di un galeone, e tutto racconta la cultura della birra, dalle tovagliette di carta sui tavoli, che spiegano come si fa, agli impianti lucenti in bella vista, sino al bancone, con le spine e a tutta la *gadgetteria* fatta di bicchieri, bottiglie, boccioni, fustini e addirittura piccoli frigo a noleggio per occasioni speciali. I due amici Massimo ed Elio, lanciati in questa avventura dopo una vacanza in cui sono rimasti affascinati dall'attività di un *brewpub*, producono quasi esclusivamente birre a bassa fermentazione, non filtrate e non pastorizzate, di alta qualità e senza aromatizzazioni estreme. "L'incenso e le foglie di tabacco, solo per citarne alcuni, non sono ingredienti che rientrano nella nostra cucina", affermano i due senza ombra di polemica. A bassa fermentazione producono pils, bock, **Ondabionda** (hell bock), **O'scura!** (schwartz), **Shock** (doppel bock), rauchbier durante la stagione delle castagne e una birra di Natale rifermentata al miele. Ad alta fermentazione realizzano da maggio a settembre la weizen. Per ora le birre si possono acquistare solamente nel locale, ma il birrificio si sta attrezzando per la vendita a terzi. Altro fiore all'occhiello qui al Boa sono gli abbinamenti birra cibo, primo fra tutti lo stinco di maiale marinato e cotto nella bock proposto con la stessa birra, seguito dal fritto misto con la pils,

le cozze al cartoccio cucinate con l'Ondabionda, che le accompagna anche a tavola, e la Birra di Natale con il pangiallo tradizionale romano; la Shock accompagna una selezione di formaggi stagionati, mentre la O'scura! è abbinata a un'orata al cartoccio marinata nella stessa birra.

L'avventura di un chimico viaggiatore

Concludiamo il nostro viaggio delle birre artigianali romano-laziali con un produttore che in poco tempo ha raggiunto importanti traguardi: **Leonardo Di Vincenzo** con il suo locale **Birra del Borgo**. Leonardo è un rinascimentale del terzo millennio che ha cominciato a fare birra per gioco durante gli studi universitari di biochimica, poi il gioco gli ha preso la mano trasformandosi in un'attività e por-



Nella pagina precedente tini di fermentazione del Boa; qui sopra, Elio Miceli in azione sempre al Boa

Degustazioni Boa

PILS 4,5% VOL

Classica *pils* d'ispirazione tedesca a bassa fermentazione, chiara e sormontata da una bella schiuma, la caratterizzano sentori vegetali netti di fieno, fiori secchi e una buona luppolatura che le regala una piacevole nota rinfrescante. La bocca è fresca, asciutta e sfuma in un retrofatto secco e amaro.

Ottima su frittate, ma anche su primi piatti della tradizione marinara come degli spaghetti allo scoglio anche con pomodoro.

BOCK 6,5% VOL

Birra ambrata e di bella spuma, anch'essa di derivazione tipicamente germanica, propone al naso una nota di luppolo delicata ben fusa con sentori fruttati di prugna e note caramellate nel finale, leggermente tostate fino ad arrivare al toffee.

Accompagna carni rosse alla griglia ma anche formaggi a pasta dura.

O'SCURA! 6% VOL

Dunkel bock scura, impenetrabile, con una schiuma densa e cremosa. È una birra intensa e profumata, in cui prevalgono sentori di malto tostato, cioccolato, liquirizia e caffè. La bocca evidenzia cremosità, buon corpo e

un delicatissimo amarognolo nel finale, ottimamente integrato.

Classica birra da meditazione.

SHOCK 9% VOL

Birra piena e corposa che ricorda una trapista belga. Ottenuta senza rifermentazioni, viene prodotta con il primo mosto di estrazione senza successivi lavaggi, il che ne accentua l'intensa aromaticità e il livello alcolico. Di colore ambrato luminoso, è fruttata e intensa al naso, ricca di toni di arancia, caramello, fiori gialli, accompagnati da delicati tratti vegetali. Morbida al gusto, ma al contempo di bella freschezza, propone un retrofatto lungo e speziato.

Di sicuro piacere insieme a un pecorino stravecchio, ma anche da sola.

4 MAGGIO 7% VOL

Birra nata in occasione del primo anniversario, il 4 maggio 2006, che viene riproposta ogni anno nello stesso periodo. Molto dolce, con aromi di miele fortissimi, nel calice è un bel giallo oro carico, mentre in bocca è corposa, strutturata e di golosa rotondità, con un finale di caramello.

Da abbinare su formaggi di capra con crosta fiorita.

tandolo in giro per il mondo a conoscere gli stili birrari più antichi, imparando e confrontandosi con maestri belgi, tedeschi e inglesi. Una prima esperienza nel birrificio **Starbess** di Roma, in sostituzione dell'amico Mike Murphy, è stata la chiave di volta per lanciarsi e partire con il suo "Birra del Borgo". Nel maggio 2005, infatti, in un piccolo centro nella riserva naturale dei monti della Duchessa, **Borgo-rose**, in provincia di **Rieti**, nasce il birrificio apprezzato oggi anche in Danimarca, Inghilterra e Stati Uniti. Leonardo si divide tra i dieci rifermentatori del suo birrificio e il Bir&Fud, neonato locale di Trastevere di cui è socio. Produce birre ad alta fermentazione, rifermentate in bottiglia e di grande eleganza. Prima fra tutte e

che racchiude l'impronta della *maison*, è la **ReAle**, poco carbonica, corposa, fruttata e seducente, poi la **Duchessa**, prodotta con farro locale, la **DucAle** e la **Re-Porter**. In stagione, la **CastagnAle**, alle castagne, e d'estate la **Cortigiana**, molto beverina. La birra natalizia **25 Dodici** e i due esperimenti al tabacco, **Ke.To. ReAle** e la **Ke.To. RePorter**, dove "Ke.To." sta per Kentucky. Come socio fondatore del Consobir, sta anche lavorando al disciplinare dove verranno fissati i parametri per potersi fregiare del pentagono quale simbolo di qualità. Oltre a queste attività, tiene corsi, serate di degustazione e progetta birre come la nuova affinata in barrique, fatta con lievito della Champagne, che non vediamo l'ora di assaggiare...

Degustazioni Birra del Borgo

REALE

6,5% VOL

Ambrata dai riflessi mogano con una spuma morbida e persistente, quasi *pannosa*, di color crema chiaro è subito dolce e caratterizzata da aromi ampi e complessi che si sprigionano da un iniziale agrumato di pompelmo, evolvendosi poi in un bouquet floreale ed erbaceo di ortica, prugna e spezie. Perfetta l'armonia tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo, in un corpo piacevole, lungo, che regge un assaggio caratterizzato da una buona nota rinfrescante e un retrolfatto suadente di miele quanto tenace nel finale amaricante molto gradevole.

Ottima con un galletto alla diavola.

DUCHESSA

6,2% VOL

Prende il nome dalla riserva delle montagne della Duchessa, luogo di provenienza del farro con cui è prodotta. Si presenta nel calice color oro carico, leggermente opalescente, sormontata da un cappello di spuma cremoso, alto e compatto. La quantità di farro, pari al 50 per cento, le dona spiccate note di fiori, seguite da frutta e spezie. In bocca è asciutta e luppolata, acidula e fresca, non priva di interessante morbidezza, equilibrata e beverina. Il retrolfatto conferma il naso.

Da abbinare ad antipasti della tradizione marinara come un'insalata di polpo e agrumi.

DUCALE

8,5% VOL

Ispirata alle Scotch Ale, questa birra color cappuccino scuro, profuma di frutta secca, soprattutto nocciola, e pompelmo con sentori di cacao e caramello a corredare il tutto. Il corpo risente della forza alcolica, ma non perde in morbidezza e piacevolezza, che per via retronasale riportano la note dolci del caramello, accompagnato da toni di liquirizia e cioccolato; il tutto attraversato da un luppolo tenue e delicato.

Di sicura soddisfazione accompagnata a un gulasch, ma anche su un classico haggis.

KE.TO. REPORTER

9% VOL

Bel colore tonaca di frate, impenetrabile, coperto da una spuma abbondante e di colore avana scuro. Al naso è intrigante e molto complessa, davvero unica per l'aggiunta di tabacco Kentucky, che al primo impatto propone note maltate e tostate, seguite da toni vegetali, in cui spicca un leggero sentore di fieno bagnato, e affumicati. In bocca è rotonda, morbida, equilibrata e di facile beva, aiutata anche dalla bassa carbonica. Abbastanza amara, la nota alcolica è appena percettibile. Al retrolfatto propone toni caldi e speziati, piacevoli e duraturi, dove escono le tostature, accompagnate da punte di cacao, liquirizia e naturalmente tabacco che dà quel tocco insolito e speciale.

Birra da assolo, ma si può provare con del cioccolato fondente al peperoncino.