

DAL CHICCO ALLA BOTTIGLIA

L'espansione in Italia dei microbirrifici artigianali potrebbe rappresentare un'interessante integrazione al reddito per molte aziende agricole. Nella campagna viterbese all'ombra di una grande quercia è nato uno dei primi birrifici agricoli

di Stefano Cazora e Alessandra Pirro

Un piccolissimo laboratorio tra i campi e gli uliveti a due passi da Viterbo nel cuore della Tuscia. È qui che Paolo Graziani e Paolo Scafati dal 2012 producono la loro Birra Artigianale Italiana (BAI) all'ombra di una grande quercia. Circa 35.000 bottiglie l'anno. L'idea nasce da un progetto ambizioso e tanta passione con l'obiettivo di produrre vera birra artigianale dalla coltivazione dell'orzo alla realizzazione e commercializzazione del prodotto utilizzando solo in gradienti naturali e di prima qualità. "Ero titolare di un negozio di abbigliamento nautico a Viterbo, poi con la crisi gli affari sono cominciati ad andare male per questo genere di prodotti e casualmente dopo un incontro con Paolo Scafati che aveva già avuto altre esperienze del genere ho deciso di creare un piccolo birrificio nell'azienda agricola di famiglia e così è nato il progetto della birra agricola Bai. Oggi riusciamo a trarne di che vivere e, seppur con tanta fatica, perché facciamo tutto da soli, non ci lamentiamo. Non abbiamo mai birra invenduta". Oltre alla produzione della birra i due Paoli si occupano



anche della produzione dell'orzo, circa 100 quintali l'anno, che portano a moltiplicare in uno stabilimento marchigiano di piccole dimensioni.

Tutto a mano

Tutti gli impianti sono stati realizzati in modo assolutamente artigianale e a costi contenuti, creando o assemblando i componenti necessari per le varie fasi di realizzazione della birra: dai tini di lavorazione e di fermentazione al sistema di raffreddamento e di etichettatura.



La birra viene lavorata utilizzando fuoco vivo e mescolando malto a mano con un mestolo di legno di faggio. Un meticoloso controllo della temperatura e delle densità garantisce caratteristiche organolettiche costanti. Il passaggio da un tino all'altro avviene esclusivamente per caduta, in modo da interferire il meno possibile sul prodotto. La fase di maturazione viene effettuata in ambienti a temperatura controllata, in un contesto incontaminato e nel massimo silenzio. Ne scaturisce un prodotto eccellente, una birra con un grado alcolico tra i 6 e i 7 gradi dal colore chiaro, leggermente ambrato, con una schiuma abbondante e persistente, non molto gassata e per questo più digeribile. Ha un buon sapore di malto con il luppolo in secondo piano, di corpo pieno e di grande bevibilità. Accanto alla chiara viene

rispetto dei tempi e delle temperature – spiega Graziani – e poi bisogna sapere rimestare bene la cotta affinché i lieviti si posizionino in modo omogeneo. Questa prima fase dura 8/9 ore, ma bisogna attendere 40 giorni prima che la birra sia pronta per essere bevuta. Per essere sicuro che il procedimento sia giusto ogni volta controllo le formule al computer secondo la ricetta che abbiamo messo a punto e così la mano dell'uomo è guidata oltre che dall'esperienza anche dalla matematica”.

L'idea di un microbirrificio a chilometro zero e con una distribuzione limitata può essere anche un modello da proporre. Sono tante le aziende agricole che con un piccolo investimento potrebbero integrare il proprio reddito producendo birra e allora i titolari di Bai già pensano a una rete di microbirrifici su licenza, purchè si rispetti rigorosamente la procedura di messa a punto che non prevede nessun genere di additivi né la pastorizzazione del prodotto e purchè si abbia tanta voglia di lavorare sodo.

I dati

Nella terra del vino gli appassionati della birra oggi cercano la qualità e cominciano a scegliere le etichette nostrane. I dati non mentono anche se una mappatura dei microbirrifici in Italia è piuttosto difficile da fare.

Nel 2012 se ne contavano intorno a 250, ma soltanto un anno e mezzo fa eravamo saliti già a 600/700. La prevalenza originaria del Nord Italia è stata colmata





anche al Sud e il trend è in crescita. Spesso queste piccole fabbriche sono nate sotto l'impulso di appassionati che hanno maturato un'esperienza da *homebrewer*, con attrezzature auto costruite e ricette personali. Unico neo della catena produttiva è rappresentato dai luppoli, il nostro clima non ne favorisce molto lo sviluppo e la loro coltivazione risulta piuttosto complicata.

E così vengono acquistati prevalentemente nel Nord Europa, dalla Germania, al Belgio all'Inghilterra. Questi luppoli hanno un aroma dolce e delicato e sono più apprezzati nel nostro Paese rispetto a quelli americani, molto speziati e dall'aroma quasi pungente ed aggressivo. A proposito, anche negli Stati Uniti è fortemente aumentato il consumo di birra artigianale con più 17% rispetto alla birra industriale che ha perso invece 1,9%.

Ma che birre bevono gli Italiani? La preferenza cade sempre sulla chiara a gradazione 5,5 ad eccezione fatta per i romani che pare apprezzino molto la rossa. Ma sono infinite le varianti inventate

dai mastri birrai: quella rosa, al pepe, agli agrumi, ecc. Si calcola siamo passati da una produzione di birra artigianale di 270.000 litri annui nel 2012 ai 320.000 nel 2013, pari al 3% di tutta la produzione nazionale. Ancora poche invece le malterie italiane alle quali si rivolgono alcuni produttori anche perché la maggioranza preferisce acquistare il malto all'estero dove risulta più economico.

