



# Dei paradisi ambrati

Proposta di viaggio fra alcuni birrifici del Piemonte

di FILIPPO POLENCHI

Birra chiara, rossa, doppio malto, di grano, scura, cruda, non pastorizzata, non filtrata. Esiste una birra per tutti i gusti. E per tutti i cibi: col pesce, con la carne, per gli aperitivi, con gli stuzzichini, coi formaggi. E una birra per ogni luogo: al pub, alla birreria artigianale, in casa, nei ristoranti, nei musei. Nei luoghi dove la birra è ancora una questione artigianale e dove la fermentazione fa rima con passione scopriamo i segreti del malto, del luppolo, dell'orzo, delle spezie.

Il Piemonte non è famoso soltanto per i vini che vengono prodotti ed esportati in tutto il mondo. Il Piemonte è anche terra di birrifici artigianali, magari ancora a conduzione familiare oppure già marchi importanti e riconosciuti. Ci sono moltissime fabbriche minuscole che producono birra e svolgono ruoli da protagonisti nelle fiere, che vincono prestigiosi premi da anni, che non abitano gli scaffali dei supermercati o dei piccoli mini-market etnici delle metropoli. In questi luoghi la birra evade la consumazione di massa, ma offre un'occasione di conoscenza unica, a contatto col verace entusiasmo delle persone, con le malie dei fumi e dei vapori, della fermentazione, dei fusti.

Il nostro viaggio comincia a Biella dove ha sede la più celebre fra le birre e i birrifici che vogliamo proporre, cioè la Birra Menabrea. La sua origine risale a ben prima dell'Unità d'Italia. Da allora tutto cambiò, ma tanto sappiamo che più tutto cambia e più rimane identico a se stesso. Per fortuna accade anche con le cose buone, come la salvaguardia del gusto Menabrea. Ma in principio il piccolo birrificio apparteneva a tre soci proprietari di caffetterie: Welf di Gressoney e i fratelli Caraccio. Soltanto in seguito – a cavallo fra l'Unità d'Italia – i soci cedettero le loro quote a Jean Joseph Menabrea e Antonio Zimmermann, per poi passare al solo Menabrea negli anni '70 dell'800. Le cose cambiano. Compreso il nome di battesimo del padrone, che mutò da Jean Joseph a Giuseppe. Adesso il marchio appartiene alla famiglia Thedy (però la distribuisce il marchio Frost) e negli anni non ha mai perduto le sue identitarie caratteristiche.

Chiunque vada a visitare il birrificio della Menabrea a Biella avrà la possibilità di imbattersi in un museo che celebra la storia della birra e potrà sostare nel ristorante annesso, dove, con prezzi modici, sarà possibile mangiare e bere ottima birra cruda, non commercializzata al di fuori del ristorante.

La passione, dicevamo, è essenziale a questi tipi particolari d'industria. Già, perché la produzione di birra è un'arte e, come tale, il birrificio Baladin, di Cuneo, ha ben pensato sulla homepage del suo sito, di abbinare l'arte della birra a quella della pittura e della musica. Il patto è molto semplice: la birra si gusta attraverso i canali della bocca, la musica tramite le orecchie e la pittura per mezzo degli occhi. In questo modo affrontare la bevuta ragionata di una birra, in un birrificio piccolo ma molto rinomato, soddisfa almeno quattro dei cinque sensi (l'olfatto vien da sé). Ma non solo: in questo modo sarà anche possibile capire – perché a questo punto bersi una birra è diventato un atto della conoscenza – quali sono i metodi che presiedono alla creazione di questa meraviglia.

Ormai la birra Baladin è diventata un marchio di nicchia, ma per una nicchia solida. Viene distribuita in alcuni supermercati, a prezzi abbastanza alti (ci aggiriamo intorno ai 6/7 euro), però ne vale la pena.

La particolarità della birra Baladin è, forse, il fatto di aver aperto i cancelli a gusti che prima sarebbero apparsi fuori luogo. Ad esempio, fra le varie tipologie di birra che possiamo gustare, troviamo la varietà Noel: questa era nata come birra natalizia, ma poi il grande successo ha permesso di svilupparla per tutto l'anno. E proprio la Noel Baladin si riconosce subito per le note di cioccolato e insieme di frutta secca che ben si mixano a quelle di liquirizia e toffee. Oppure la Elixir, anch'essa ricca di note fruttate e di toffee. Fra le altre varietà vediamo la Super (più *strong*), la Nora (che all'olfatto presenta odori di agrumi), la Wayan (che permette di riconoscere profumi di spezie, cereali, fiori di zagara pera e bergamotto e ha anche un gusto decisamente pepato), la Isaac (la