

SENTINELLE DEL GUSTO

BERGAMO

BIRRIFICI

ARTIGIANI DELLA BIRRA

Nella Bergamasca continua la secolare tradizione della produzione della bevanda che nasce da acqua, cereali, luppolo e lievito. Venne avviata nell'Ottocento con l'arrivo degli imprenditori tessili dall'estero e oggi il settore è un'eccellenza e un punto di riferimento in Italia. Tra novità e innovazioni

TESTO DI SILVIA TROPEA MONTAGNOSI
FOTOGRAFIE DI MARCO MAZZOLENI



BIRRIFICI AUTONOMI A SERIATE E COMUN NUOVO

Dopo aver fatto esperienza nei birrifici del Nord Europa, Davide Gardossi si occupa delle varie fasi della lavorazione al birrificio indipendente Elav di Comun Nuovo (Bergamo). **Sotto:** Anna Cremonesi è la direttrice del birrificio artigianale Otus di Seriate. **Pagine precedenti:** acqua che diviene mosto dopo la fermentazione di cereale maltato, leggermente amaricato con luppolo o aromatizzato con erbe aromatiche o frutta, addizionato di lievito: ecco i quattro ingredienti necessari per fare la birra.



Acqua, cereali, luppolo e lievito. Sono soltanto quattro gli ingredienti di una delle bevande più amate dagli italiani: la birra. Pochi ingredienti e pochi passaggi di produzione, ma tanta tecnica, precisione e lavoro. In Italia il comparto conta 140 mila occupati, indotto compreso, e Bergamo si distingue per la qualità delle sue produzioni artigianali. Potrà stupire, ma la patria di vini come Valcalepio doc, Terre del Colleoni doc e Moscato di Scanzo doc vanta una storia secolare di produzione di birra. La ragione? La concentrazione di industrie tessili di proprietà di stranieri presente sul territorio a inizio Ottocento. Imprenditori che erano consumatori di birra più che di vino e, quindi, vennero fondate diverse aziende di produzione

di questa bevanda moderatamente alcolica. La prima di cui si ha documentazione certa è la «Fabbrica di birra, liquori e aceti» di Giorgio Ghisalberti, che nel 1848 iniziò a produrre la «Birra Sedrina». A Bergamo dopo l'Unità d'Italia si creò un concorso per premiare ogni anno i birrifici migliori del territorio. Gli atti dell'Esposizione provinciale bergamasca del 1870 riportano che la produzione era diffusa a Treviglio, Clusone, Brembilla e Bergamo. A Seriate dal 1879 iniziò a operare la «Premiata fabbrica di birra a vapore» fondata da Heinrich von Wunster, che aveva convertito la fabbrica di tessuti del padre. La «Birra Seriat», questo il nome originario, veniva venduta in fusti o in bottiglie con tappo di sughero. La produzione

fu trasferita a Comun Nuovo negli anni Settanta del Novecento e successivamente assorbita da una multinazionale. Nella Bergamasca oggi ci sono una trentina di aziende tra birrifici artigianali (che, per legge, producono meno di 200 mila ettolitri all'anno di birre non pastorizzate e non microfiltrate) e beer firm (etichette che commercializzano birre prodotte da un birrificio artigianale, ma create su propria ricetta). Sono tutte birre di buon livello e con qualche eccellenza, tanto da far definire «la produzione bergamasca un punto di riferimento italiano» da Eugenio Signoroni, curatore della più importante pubblicazione italiana annuale, la «Guida alle birre d'Italia» di Slow food editore.



TANTI ESPERTI PER CONTROLLARE LA PRODUZIONE

Alessandro Reali è il mastro birraio di Otus: controlla la prima fase del procedimento chiamato «cotta», durante la quale l'orzo maltato, cioè germinato, posto a temperatura controllata per 60-90 minuti, estrae l'amido che trasforma lo zucchero e in questo modo l'acqua diviene mosto. **Dall'alto:** il mastro birraio di Elav, Manolo Lia, è esperto di ricette e dell'utilizzo di vari aromi; Matteo Bettinelli, cantiniere, spilla la birra e verifica odori, aromi e sapori.

Tra queste realtà spicca il Birrificio indipendente Elav di Comun Nuovo, creato da Antonio Terzi e Valentina Ardemagni nel 2010, dopo dieci anni di esperienza con il loro locale «Clock Tower Pub» di Treviglio e sette anni di creazione di una loro birra come beer firm. I due giovani soci hanno realizzato il sogno di un impianto il cui assetto, dalla sala «cotte» al magazzino, è in continua evoluzione. La linea conta una quarantina di birre per un totale di 600 mila litri l'anno. Mastro birraio di Elav è Manolo Lia. È lui che segue e interpreta le ricette che Antonio Terzi crea. È lui che controlla la qualità dei cereali – orzo, segale, frumento e avena –, verifica le caratteristiche dell'orzo maltato, cioè germinato o crudo, il grado di tostatura, la sua croccantezza e l'intensità di dolcezza. In sala «cotte»

crea il mash, la poltiglia tra orzo maltato e acqua, dosando le percentuali e controllando le temperature. È insomma il regista della fase di «ammontamento», durante la quale le amilasi, enzimi che devono operare in condizioni corrette di acidità, generano il mashing: trasformano gli amidi del malto in zuccheri che, durante la fermentazione, generano l'alcool e l'anidride carbonica necessari a ottenere la birra. Dopo aver separato per filtrazione il mosto dalla trebbia, vale a dire lo scarto, Lia immette il mosto nei copper, serbatoi di bollitura, per 60-100 minuti. Avviene poi l'aggiunta del luppolo, dal caratteristico gusto amaricante, e di eventuali altri aromi quali pepe, cannella, bacche di goji, scorze di arancia e pompelmo, nel rispetto della ricetta di ogni birra.

Dopo la fase di fermentazione (con tecnica dry top il luppolo viene aggiunto qui), seguono il raffreddamento fino ai 13-24 gradi e l'aggiunta dei lieviti di ceppi controllati, capaci di resistere all'alcool che si è formato. Questi agiscono dai sette ai dodici giorni e quando non sono più attivi si depositano sul fondo. La lavorazione in Elav prevede il travaso in celle di maturazione orizzontali per un ulteriore ultimo deposito dei lieviti inerti e, infine, il confezionamento in fusto o in bottiglia con aggiunta di una piccola percentuale di zucchero e lievito per portare la birra alla giusta gassatura. Dal malto alla birra trascorre circa un mese.

Accanto al birrificio c'è uno spazio vendita, ma oltre che al «Clock Tower» di Treviglio è possibile gustare queste birre a Bergamo in cascina

Ha una storia antica come quella del pane

La storia della birra è lunga almeno otto millenni: parte dalla Mesopotamia e dall'antico Egitto. Va di pari passo con la storia del pane: ha gli stessi ingredienti, acqua e cereali. Era chiamata cervogia ed era senza luppolo aggiunto. Questo compare per la prima volta nell'822, nella ricetta di un abate carolingio. Birra pare derivi dal germanico *bier*, proveniente dal latino *bibere*-bere o dal proto-germanico *beuwo-orzo*.

Nelle birre va specificata la tipologia, secondo vari tipi di classificazione. Si distinguono per lievito e fermentazione: ale-*saccharomyces cerevisiae* con alta fermentazione e produzione ad alte temperature, le più aromatiche e complesse; lager-*saccharomyces carlsbergensis* a bassa fermentazione e produzione a temperature basse, che evidenziano malto e luppolo; lambic, prodotte in Belgio con lieviti indigeni.

Tra ale inglesi: bitter (stile base), mild ale, brown ale, old ale e Ipa-India pale ale dall'intensa luppolatura. Tre le ale belghe, più fruttate delle inglesi, blond, trappiste, golden e strong. E poi le stout ad alta fermentazione, molto scure, le porter, meno intense, e le birre di frumento (50% e oltre), tra cui le weiss tedesche. Infine le lager chiare (pilsener) o scure (dunkel) e le lambic rosso vive per l'impiego di ciliegie.



DAL COMMERCIALE ALLA VERIFICA DELLE NUOVE RICETTE

Laureata in Lingue, Valentina Ardemagni ha creato il birrificio Elav di Comun Nuovo di cui segue la parte commerciale, ma non soltanto: verifica per prima le ricette del socio, Antonio Terzi. La qualità delle birre dell'azienda bergamasca è confermata dai riconoscimenti ottenuti a livello nazionale.

Elav (in via Muraschi 2) e all'Elav Kitchen Beer (in Città Alta, in via Solata 8). La voglia di Antonio Terzi e Valentina Ardemagni di sperimentare li ha portati a costituire nel 2014 la società agricola Elav intraprendendo la coltivazione diretta del luppolo in val d'Astino e quella dell'orzo e di altro a Stezzano.

Nella Bergamasca c'è anche il birrificio Otus, nato a Seriate come esperienza di recupero sociale e del territorio in ambito lavorativo, dalla comune passione per la birra di un gruppo di amici. La direttrice è Anna Cremonesi, mentre Enrico Rota è il presidente. Dal 2015 hanno portato questa realtà a produrre una decina

di tipologie di birra per un totale di 350 mila litri, raddoppiando l'impianto. Mastro birraio è Alessandro Reali, giovane appassionato con formazione all'estero. Lui controlla tutto: pesa, verifica le temperature, i tempi e la bontà delle ricette. La produzione Otus non prevede la rifermentazione in bottiglia. Le materie prime sono selezionatissime, con maltati di origine e tostatura diversa a seconda delle ricette, limitato è l'utilizzo di aromi quali scorza di arancia e spezie.

Spiega Reali: «Tutto si gioca su tempi e temperature, sul controllo dell'acidità del mash e del mosto, sul momento di inserimento del luppolo

e degli aromi e sulla corretta fermentazione. Gli esperimenti sono infiniti e i sacrifici da compiere tanti, ma abbondantemente ripagati dall'immediato e consistente consenso di pubblico che abbiamo ottenuto». Otus dà spazio alla divulgazione: il birrificio accoglie le scolaresche e propone degustazioni guidate di piccoli gruppi nello spaccio aziendale.

Quello delle birre è un mondo complesso. Le eccellenze si riconoscono degustando e non sempre si rivela vero quanto affermava una vecchia pubblicità in cui Renzo Arbore declamava: «Birra e sai cosa bevi». Spesso infatti si consuma birra per puro piacere, senza conoscere il lavoro che richiede la produzione di questa antica bevanda, oltre alla cura, alla ricerca e alla passione. I birrifici artigianali su questo fanno la differenza e quelli bergamaschi, in particolare, ne sono un riferimento.

Silvia Tropea Montagnosi



ceramica **SANT'AGOSTINO**

GARDENIA ORCHIDEA

IL FERRONE
stabile in cotto

ke-lite

COTTO D'ESTE
Nuove Superfici

EMIL CERAMICA

CASALGRANDE PADANA
Have your way

CR CAPITANIO
EUROPA CERAMICHE

pavimenti e rivestimenti

CURNASCO DI TREVIOLO (BG) Viale Europa, 4
tel. 035.200507
www.europaceramiche.it