

GAZZAGOLOSA

«L'unico modo di restare in salute è mangiare quello che non si vuole, bere quel che non piace, e fare quello che si preferirebbe evitare».
Mark Twain (scrittore Usa, 1835-1910)

Pagina a cura di Pier Bergonzi e Daniele Miccione



Marco Tamba (sopra) del birrifico La Mata e a fianco la birra di Angeloni nelle Marche

Le birre tutte italiane si trovano in campagna

● Dalla Lombardia alla Puglia: viaggio nei birrifici agricoli che coltivano cereali e luppolo

Giovanni Angelucci

La birra 100% italiana esiste e si trova nei birrifici agricoli che fanno tutto in casa. Il pregio è potersi esprimere attraverso quello che nel vino è il terroir: varietà di luppolo coltivate in zone differenti, forte territorialità dei cereali e specifiche spezie o erbe aromatiche. La birra agricola rappresenta l'espressione totale e vera di un territorio, nonché la bravura e l'anima di chi la produce.

ABRUZZO: GRIGNÈ - MASSERIA CESARINI È il primo birrifico agricolo d'Abruzzo nato nel 2009 a Corropoli, nel teramano. Una masseria fondata nel 1940 dalla famiglia Cesarini che ha sempre prodotto e trasformato i propri cereali in farine, oggi invece il mastro birraio Niky Ferri e la moglie Valentina li utilizzano per produrre le loro speciali birre. Ventidue ettari coltivati a ulivi, erbe mediche e seminativi tra cui l'orzo impiegato nel brassaggio. Vengono coltivate anche varietà di luppolo come il cascade e il saaz per le sperimentazioni. L'ambra Bi.Va. rappresenta più di

tutte le territorio teramano ed è prodotta con il coriandolo dell'azienda e i propri luppoli utilizzati in dry hopping, profumata e bilanciata tra le note dolci e l'amaro erbaceo in chiusura.

ROMAGNA: LA MATA «Il progetto di creare birre agricole viene concepito nel 2007 ma solo nel 2010 il birrifico parte. Mi chiedo, riuscirò a fare una birra tutta italiana?». Marco Tamba ci ha creduto e oggi lavora nel suo birrifico agricolo La Mata, costruito in una vecchia stalla dell'azienda agricola di famiglia, nella campagna di Solarolo, a pochi chilometri da Faenza. La produzione è interamente a ciclo chiuso, compresa l'energia prodotta attraverso un impianto fotovoltaico. Tra le birre colpisce la 100%, una bionda dove tutto il malto d'orzo e il luppolo è prodotto in azienda.

LOMBARDIA: CASCINA MOROSINA Qui un tempo venivano prodotti formaggi, soprattutto gorgonzola. Oggi Filippo Ghidoni continua a portare avanti la vita agricola dei nonni ma producendo cereali e luppolo per la sua birra. La Morosina si trova nel Parco del Ticino a Morimondo. Vigoroso cresce l'orzo sui quindici ettari e le seicento piante di ben cinque differenti varietà di luppolo danno il meglio di loro impreziosendo le birre. Valore aggiunto è il biochimico danese di fama mondiale Jens Berthelsen a cui è affidata l'intera produzione e ricerca. Tre birre tra cui una rossa

monoluppolo che colpisce per l'aragumato ben bilanciato all'amaro.

PUGLIA: BIRRIFICIO EBERS Due aziende agricole dedite alla cerealicoltura (ad Agro di Apricina e San Severo) danno vita con Ebers beers alla prima birra artigianale foggiana. Michele Solimando è il mastro birraio. Utilizza il proprio orzo (Pilsner e Vienna) e da due anni effettua sperimentazioni su una dozzina di varietà di luppoli. Spicca la piacevole bianche con grano duro Senatore Cappelli e scorze d'arancia del Gargano I.G.P.

MARCHE: BIRRIFICIO ANGELONI Siamo tra il comune di Monte Porzio (sede del birrifico) e quello di San Costanzo, sulle morbide colline della Valcesano, coperte dai campi d'orzo. Tre poderi circondano i due paesini marchigiani e qui Giulio Angeloni gestisce ben 50 ettari in cui la cerealicoltura a rotazione fa da protagonista tra grano duro, girasoli e ceci. Sette ettari e mezzo sono dedicati all'orzo distico utilizzato nella produzione di quattro birre ad alta fermentazione e più del 90% della materia prima impiegata deriva dal ciclo chiuso casalingo. Birraio e agricoltore tenace, si racconta con la Mater Dea, una golden ale semplice, pulita e ben fatta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

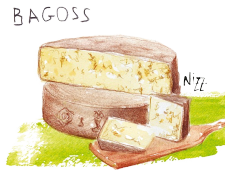
SOSTIENE LO CHEF di MATTEO FELTER



ELOGIO DEL BAGÒS FORMAGGIO UNICO

Matteo Felter, 43 anni, è lo chef del Fagiano, il ristorante gourmet del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera. I suoi piatti sono innovativi ma ben collegati al territorio.

Il bagòs è un formaggio unico: tutti lo vogliono ma se ne produce pochissimo. Io ho la fortuna di avere un grande affinatore che va a prenderlo direttamente in malga. Ha un sapore forte e deciso, che nelle forme estive richiama subito un forte aroma di erba. Ci faccio dei ravioli che hanno richiesto uno studio per metterli a punto. Dovevo infatti trovare una pasta in grado di reggere il sapore del ripieno. Per questo faccio tostare una parte di farina in modo che la sfoglia prenda un sentore quasi nocciolato. A quel punto porto il bagòs a 60°, ma bisogna stare attenti: è una brutta bestia, quando si scioglie non lo riprendi più. Per non averlo troppo liquido ci aggiungo una leggerissima besciamella. Faccio una crema e metto un pezzetto di noce di macadamia per ogni raviolo: porta una nota aromatica e un elemento croccante. Servo i ravioli con una passatina di piselli freschi sbollentati e qualche goccia di pomodoro per dare un po' di dolcezza. I miei clienti mi dicono che ogni volta il piatto è diverso. Merito del bagòs!



Il consiglio

Il bagòs viene prodotto solo nel bresciano, nella zona di Bagolino, comune della Val Sabbia. Il nome deriva da bagossi, gli abitanti di Bagolino. C'è persino un detto che mette in guardia dalle imitazioni: «Se non è bagòs, è baloss» cioè «se non è un bagòs è un falso». Costa molto (supera i 45 euro al chilo) e si trova nei negozi di gastronomia più forniti oppure nei mercatini locali del bresciano. Ha un sapore che varia molto da forma a forma ma all'assaggio il sentore di erba è unico. I casari lo fanno con latte vaccino crudo e mettono lo zafferano nell'impasto. Visto che è un formaggio a pasta molto dura, si presta bene anche alla grattugia. A casa consiglio un risotto bianco, semplice, senza nemmeno il soffritto, tirato con il brodo vegetale, da mantecare con il bagòs e completare con una tritata di rosmarino e un po' di buccia di lime grattugiata

SORSEGGIANDO di LUCA GARDINI



ANNA MARIA CLEMENTI ORO DI CA' DEL BOSCO

Si chiama Anna Maria Clementi, è la mamma di Maurizio Zanella, anima e testa di Cà del Bosco, prestigiosa cantina di Franciacorta. La mamma, che si innamorò di quella tenuta di Erbusco e diede vita a una delle più belle favole dell'enologia italiana, è morta due anni fa, ma quel vino che porta il suo nome ne perpetua il ricordo. Maurizio Zanella può essere orgoglioso dell'Anna Maria Clementi unanimemente considerato eccellenza degli spumanti italiani. E può esserlo in particolare per il 2007 che è stato recentemente presentato. Di un bel colore giallo oro brillante, L'Anna Maria Clementi Extra Brut 2007, ha profumi di fiori e frutta gialla, bollicine croccanti e persistenti e un gusto di brocche con sfumature agrumate e minerali. Si tutto dominano l'eleganza e l'armonia tra freschezza (acidità) e cremosità.

FRANCIACORTA, ANNA MARIA CLEMENTI 2007, Cà del Bosco; Erbusco (Bs). UVE: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero. PREZZO: circa 80 euro



IL VOTO **95/100**

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO **DISCRETO**

SI ABBINA CON **RISOTTO CON ASPARAGI E POLVERE DI LIQUIRIZIA**

DEGUSTARE ASCOLTANDO **BEATLES** «IMAGINE»

LA CREMA

Miele e nocciole un soave matrimonio



CREMIEL DA 250 GRAMMI COSTA 7 EURO NEI NEGOZI DEL GRUPPO CARREFOUR

● (mic) Non c'è niente di più buono delle creme di nocciola in tutte le possibili varianti. Cremiel degli abruzzesi Adì (1600 alveari di proprietà) è particolarmente interessante per chi non apprezza il cacao perché abbina il dolce del miele (80% acacia bio) all'aromaticità delle nocciole Igp (20%). La crema è compatta, piacevole da spalmare su una fetta di pane bianco, adatta ai bambini.

● www.adiagricoltura.it

PROVA GRATIS PER 30 GIORNI

SCARICA L'APP Gazzaplay

GAZZAPLAY È DISPONIBILE SU: App Store, Google play, SMART TV

Play alpinismo

ATTIVA SUBITO LA PROVA GRATUITA SU WWW.PLAYALPINISMO.COM/PROVAGRATIS

Prova gratis PlayAlpinismo, la piattaforma di video on-demand de La Gazzetta dello Sport, dedicata agli amanti della montagna: l'alpinismo contemporaneo, il climbing, i grandi alpinisti e le montagne leggendarie. Tutto in un unico abbonamento da vedere quando e dove vuoi su PC, Mac, Samsung Smart TV, Chromecast, tablet e smartphone anche offline tramite l'app Gazzaplay.

La TUA PASSIONE QUANDO E DOVE VUOI

Power by **La Gazzetta dello Sport**

Tutto il rosa della vita