

BIRRA ARTIGIANALE IN TOSCANA: UN TOUR COLOR AMBRA



La birra artigianale in Toscana ha una tradizione antica e moderna che inizia con gli Etruschi ed arriva fino ai giorni nostri. Andiamo alla scoperta dei migliori birrifici della Toscana: un tour *made in Tuscany* color ambra, al sapore di cereali e spezie. Birra artigianale in Toscana: eccellenza in crescita

Chiudo gli occhi, inspiro profondamente l'aroma che sa di spezie, c'è silenzio, si sente anche il fruscio della schiuma che si ritira, ammiro la superficie liquida, risplende delle sfumature dell'ambra e del rubino. Qualcuno ha indovinato dove mi trovo? Non sono in riva al mare, sperduto in un tramonto ma a Firenze, nel mio pub preferito: il Mosto Dolce e sto ammirando un bel bicchiere di *Volpe Rossa*, una delle loro birre più buone; è il luogo ideale per scrivere questo articolo sulle migliori birre artigianali della Tosca-

na.



Storia della birra artigianale in Toscana

La birra artigianale in Toscana ha una tradizione antica e nuova, antica perché gli Etruschi furono i primi a produrla in Italia (di segale e farro), nuova perché in età moderna ci appassionammo all'eccellenza del nostro vino, lasciando che la birra venisse prodotta nel nord Europa dai mastri birrai belgi e tedeschi. In questo modo anche quando, nella seconda metà dell'Ottocento, aprirono i primi birrifici industriali come il Paskowski a Firenze, l'arte della birra artigianale rimase a covare sotto le ceneri o se preferite, a fermentare. Per molto tempo la birra fu considerata una bevanda estiva, dissetante, rinfrescante e nulla più.

Il punto di svolta è stato quello del nuovo millennio, quando anche da noi si è compreso come non esistesse semplicemente "la birra", ma "le birre", distinguibili in numerosissime tipologie, adatte a soddisfare qualunque palato e frutto di una tecnica di lavorazione sapiente, perfezionata nel corso di secoli di tradizione birraia. In questo modo, neanche le alcoliche *ale* dell'Inghilterra, le fresche bianche del Belgio, le *Weisse* bavaresi, sono più bastate ed il tempo si è rivelato maturo per il risorgere di una produzione artigianale di alta qualità. La radice etrusca non ha tardato a rifiorire, come mostrano i circa trenta birrifici artigianali attivi in Toscana.



Territorio e Artigianalità

Sottolineiamo un aggettivo: Artigianali. Questa parola ricorre spesso, tra un bicchiere e l'altro, e rimanda ad alcune caratteristiche. La prima ricorda il legame con il territorio e le materie prime di altissima qualità, spesso reperite in loco.

La seconda concerne la tecnica di produzione; svolta in piccoli impianti, quasi mai prevede la filtratura ed esclude la pastorizzazione, ovvero la bollitura del prodotto finito, colpevole di standardizzare il gusto delle birre industriali. Il discrimine più importante non è però un dato tecnico, ma una persona: la birra artigianale è figlia della passione di un esperto mastro birraio che accompagna la sua creatura dall'impianto fino alla bottiglia.



Mosto Dolce - Firenze

Nessuno meglio dei maestri birrai può pertanto accompagnarci nel nostro viaggio, così prima che la nostra *Volpe Rossa* finisca, vogliamo parlare con Francesca Torri, mastro birraio e fondatrice del Mosto Dolce. Francesca ci racconta che quando nacque il Mosto Dolce nel 2003, esistessero soltanto tre birrifici artigianali in Toscana; gli appassionati devono molto a questo birrificio pratese che serve le proprie birre esclusivamente nei propri locali di Prato e di Firenze, dove è presente anche un forno a legna per la pizza ed un menù ricco di ottimi piatti.

Francesca pertanto può spiegarci bene come la birra artigianale nel nostro bicchiere sia accostabile allo stile *boch* e derivi da 5 differenti malti di orzo; e, ci tiene a sottolineare, sia stata chiarificata soltanto tramite la maturazione naturale, senza l'uso di filtri o centrifughe, come tutte le birre del Mosto Dolce. La sua struttura elaborata ci consente di abbinarla alla carne rossa, perché la regola vuole che la complessità della birra sia proporzionale a quella del cibo, così, prima di arrivare alla fine della serata, ordiniamo anche un hamburger dalla cucina.

[Mappa](#)





La Petragiola - Garfagnana

Un altro mastro birraio con il quale abbiamo avuto il piacere di parlare è Roberto Giannarelli, fondatore del birrificio La Petragiola, dell'omonima località in [Garfagnana](#). Le sue bottiglie sono ben riconoscibili dal logo della buffardella, l'allegro folletto che si dice viva nascosto in quelle terre. Gli domandiamo quale sia la caratteristica più peculiare del suo birrificio: la risposta è il farro, toscano o spesso della stessa Garfagnana.

Sapientemente miscelato ad altri cereali o al 100% , il farro lascia il suo tocco inconfondibile. Ci è piaciuta particolarmente la sua birra *Classica* (con il 30%) di farro, dorata, dal profumo floreale, si rivela consistente al palato senza appesantire. Molto adatta per accompagnare formaggi e salumi (quelli locali sono ottimi), la gradazione alcolica è di 5.5 gradi.

[Mappa](#)





Birra Amiata - Arcidosso

Per la prossima Birra Artigianale in Toscana dobbiamo viaggiare dal nord al sud della regione, fino al birrifico Birra Amiata, ad Arcidosso. Il mastro birraio, Claudio Cerullo, ha risposto gentilmente a tutte le nostre domande. Io ho avuto fretta di domandargli della sua *Contessa*, una birra in stile *ipa*, caratterizzata dai migliori luppoli amari del nord America e tra le mie preferite.

Non mi ha sorpreso scoprire come la *Contessa* fosse stata premiata in numerosi concorsi. Ci limiteremo a ricordare soltanto la medaglia d'oro agli *World Beer Championships*, organizzati dal B.T.I. di Chicago, nel 2013 ed il titolo di "grande birra", riconosciuto dalla prima edizione della Guida alle Birre d'Italia, pubblicata da *Slow Food*.

Tuttavia, se la *Contessa* è caratterizzata dalla scelta dei luppoli americani, molte altre birre sono indissolubilmente legate ai prodotti locali; Claudio può così parlarci con orgoglio della sua birra *Crocus*, prodotta in collaborazione con la cooperativa *Crocus Maremma*, alla quale va il merito di avere riscoperto l'antica varietà di zafferano coltivata dagli Etruschi.

Conoscendo i boschi del Monte Amiata, domandiamo ancora a Claudio se produca anche una birra alla castagna. Il mastro birraio annuisce e ci presenta la *Bastarda Rossa*, nata dalle castagne dell'Amiata, essic-

cate sul fuoco a legna, sette gradi di alcol, dal leggero sentore di affumicato, ben strutturata, Claudio ci propone di abbinarla con carne chianina IGP e zuppe.

Mappa



L'Olmaia - Montepulciano

Montepulciano, non solo vino. Lo dimostra Moreno Ercolani, mastro birraio del birrificio L'Olmaia. Parlando della nuova cultura della birra e del proliferare dei birrifici artigianali, il maestro di Olmaia ci mette in guardia, il fenomeno della birra artigianale coinvolge tutto il mondo, ma "artigianale" non è sempre sinonimo di qualità, troppi si improvvisano maestri.

Non si improvvisa, invece, una birra come la *Duck*, tra le ultime creazioni di Moreno; *dark strong ale* di 8°alcolici dal colore rubino scuro, molto marcata sui malti e piacevolmente amareggiata da una bella luppolatura, quel "non so che" in più, vi riveliamo, è dato dal coriandolo. L'abbinamento? Stavolta ce ne possiamo permettere uno davvero tosto: cinghiale in umido. Azzardiamo che una birra così sia davvero da premio



ma L'Olmaia non partecipa mai ai concorsi: *"Siamo piuttosto contro le gare. Vogliamo solo bere"*, ci dice Moreno e viste le sue birre non possiamo dargli torto.

Mappa



Birrificio Cajun - Marradi

L'ultima tappa è il Birrificio Cajun di Marradi, aggrappato all'Appennino tra Toscana ed Emilia Romagna. Il mastro birraio qui è Gianfranco Amadori, la prima birra che ci propone è la *Lom* alla castagna, o meglio, caratterizzata dal Marrone Buono di Marradi, sei gradi alcolici, bilanciata, fruttata ma non eccessivamente persistente in bocca.

Questa proposta ci sorprende: nel nostro viaggio, le birre alla castagna ricorrono. Lo diciamo a Gianfranco che conferma la nostra intuizione: la tipologia alla castagna è particolarmente legata alla tradizione della birra artigianale in Toscana e spesso proprio alla particolare specie di castagna del territorio. Tradizione associata all'eccellenza perché nel 2008 la *Lom* si è classificata seconda, nella sua categoria, al Campionato Italiano promosso da Unionbirrai.

Il riconoscimento fece piacere, ma Gianfranco ci mette in guardia dai concorsi, rappresentano un'ottima

vetrina ma il gusto è un senso estremamente soggettivo, meglio fidarci direttamente della birra nel nostro bicchiere. Il maestro ci saluta quindi gentilmente con ultimo memento: il suo lavoro è certo di grande soddisfazione, ma spesso faticoso e tante volte si deve iniziare a lavorare alle cinque di mattina, senza sapere quando si potrà finire.



Qui a Marradi vi salutiamo, dobbiamo tornare a riempire il bicchiere, ma non prima di consigliare spassionatamente a tutti di intraprendere il nostro stesso viaggio, attraverso questi ed altri sentieri; e se vi viene voglia di una birra artigianale in Toscana, quale tra questi birrifici scegliereste? Il mio consiglio: non scegliete, provateli tutti!

[Mappa](#)

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

