

BIRRIFICIO DEL FORTE: LA BIRRA ARTIGIANALE TOSCANA PARLA DI MARE



Il Birrificio del Forte, nel cuore della Versilia nel paese di Pietrasanta, produce superbe birre artigianali dai nomi originali che parlano di mare.

Birrificio del Forte: la birra artigianale toscana che parla di mare

Facendo base nella mia casa di Fiumetto, lo scorso weekend, ho passato un bel pomeriggio a spasso per Forte dei Marmi e, sul calar della sera, mi sono diretto verso Pietrasanta per gustare un buon aperitivo nel bar principale della piazza, molto accogliente e con una offerta di prodotti molto varia.

Sono un amante delle birre ed anche di quelle artigianali, un settore che in questi ultimi anni ha avuto una grande espansione non solo nella mia regione, ma anche in tutta Italia e quando mi trovo di fronte ad una nuova possibilità di assaggio non me la lascio sfuggire. Non sono certamente un intenditore, piuttosto un appassionato, e non vado quindi alla ricerca ossessiva delle nuove marche, lasciando invece che gli incontri siano fortuiti.

Questo è quello che è accaduto proprio nel bar di Pietrasanta, dove l'attenzione è caduta subito su delle bottiglie di birra, principalmente per i loro nomi particolari che ricordano un'atmosfera marina.



Birrificio del Forte: sapori artigianali

Il gentile gestore del bar non ha avuto problemi a rispondere alle mie richieste di informazioni ed è grazie a lui che ho potuto scoprire che il birrificio che le produce si trovava a poca distanza, proprio a Pietrasanta. Si tratta del Birrificio del Forte, uno dei molti di tipo artigianale, che ha voluto battezzare i suoi prodotti proprio con nomi che evocano l'atmosfera della costa.

Naturalmente è scattato subito l'assaggio di un paio di tipi, la "Gassa d'amante" e la "Regina del Mare", e l'acquisto degli altri, da degustare poi con un gruppo di amici che condividono la mia passione.



Birrificio del Forte a Taste 2014

Le notizie sul Birrificio del Forte non si sono esaurite però con la descrizione delle varie tipologie di birra e i relativi gradi alcolici, ma sono venute anche a conoscenza che i suoi prodotti saranno presenti alla manifestazione Taste che si terrà nel prossimo mese a Firenze e raggruppa presso la Stazione Leopolda oltre trecento espositori per una tre giorni dall'8 al 10 marzo.

Un evento dedicato al mangiar bene e di qualità che porta Firenze ad essere una della capitali del gusto, come già lo è dell'arte e della cultura, e che cresce di anno in anno anche come numero di espositori, provenienti da vari paesi, oltre che come qualità e ricercatezza dei prodotti che vengono esposti.

Le birre del Birrificio del Forte

I birrifici presenti, come ho potuto apprendere dalla scheda della manifestazione, saranno 13 e dopo i primi assaggi posso esternare chiaramente la mia opinione che le birre del Birrificio del Forte saranno certamente tra le più apprezzate della manifestazione. Oltre alla "Gassa d'amante" e alla "Regina del Mare", le altre birre si chiamano "La mancina", "Meridiano 0" e "2 Cilindri".

Ognuna ha delle caratteristiche particolari, sia come composizione, che come grado alcolico. Chi preferisce un grado alcolico minore può scegliere la chiara e dorata "Gassa d'Amante", con i suoi 4,5 gradi o la scura "2 Cilindri" da 5 gradi, così come la "Meridiano 0", una birra ambrata che deve il suo nome al meridiano fondamentale, quello che passa per la cittadina britannica di Greenwich.



Per il mio gusto vanno bene anche quelle con un grado alcolico più alto, la “Mancina, birra chiara da 7,5 gradi, o la “Regina del Mare”, una bruna che ne raggiunge 8. Ognuna di queste, come ho potuto capire sia dall’assaggio che dalle loro schede presenti sulle pagine del sito del birrificio, nasce da ingredienti selezionati con cura e lavorati con precisione artigianale per offrire un grande abbinamento con i più svariati tipi di cibo.

Le birre celebrative del Birrificio del Forte

Un’ulteriore scoperta riguarda le birre cosiddette “celebrative” che il Birrificio del Forte produce in occasioni particolari, con una stagionalità ben precisa e con un numero limitato di bottiglie, in modo da celebrare dei momenti importanti nella storia del birrificio, che è relativamente giovane, essendo nato nel 2010, ma che ha già ottenuto vari premi e riconoscimenti in molte manifestazioni dedicate alla birra artigianale.

La “Fior di Noppolo”, una *ale* ambrata con un grado alcolico di 6, deve la sua denominazione particolare al “noppolo”, nome con il quale come gli antichi versiliesi chiamavano il luppolo. La “Cintura d’Orione”, che rappresenta con i suoi 9,5 gradi la gradazione alcolica più alta di tutta la gamma del Birrificio del Forte, è un’altra birra ambrata che si abbina molto bene non solo a salumi e formaggi ma anche a piatti molto corposi. La prima è solitamente disponibile dal mese di ottobre, la seconda da novembre.



Un'altra cosa da sottolineare è l'estetica delle bottiglie, veramente raffinata pur nella sua semplicità, con le etichette che richiamano il nome di ogni birra. L'appuntamento è alla Stazione Leopolda di Firenze dall'8 al 10 marzo. Io ho già acquistato i biglietti per non perdermi le birre del Birrificio del Forte e gli altri prodotti esposti. E voi ci sarete?