BIRRA… E NON SAI COSA BEVI
di Bernardo Iovene
collaborazione Lidia Galeazzo
immagini Davide Fonda, Giovanni De Faveri, Fabio Martinelli, Cristiano Forti, Dario Parlapiano
grafiche Federico Ajello
ricerche immagini Tiziana Battisti

SILVIO LO SAPIO - ESPERTO SPILLATORE
Ci troviamo davanti alla nostra linea di spine, dove serviamo una delle migliori birre della città, perché seguiamo la spillatura a regola d'arte. Una birra chiara di origine belga. La spillatura viene fatta in maniera dinamica in un colpo solo, si dice. Tecnicamente si apre il rubinetto, c'è un sacrificio di birra iniziale, dopodiché invitiamo la birra ad entrare nel bicchiere, piano piano ci portiamo in verticale e facciamo esplodere la CO_2 in eccesso dal bicchiere. Pertanto, si va a formare la famosa schiuma che in tanti disprezzano ma che è necessaria all'interno del bicchiere. Sì, perché libera la CO_2, protegge il liquido all'interno del bicchiere ed esalta profumi e aromi della birra.

BERNARDO IOVENE
Questa spillatura vale per tutte queste birre che avete qua?

SILVIO LO SAPIO - ESPERTO SPILLATORE
No, questa è una belga e va spillata in questa tecnica. Una tedesca, invece, va spillata in un altro modo, un irlandese, in un altro modo ancora.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
La birra di base contiene acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e CO_2. A seconda del modo in cui la versiamo nel bicchiere, può avere effetti diversi nel nostro stomaco. Partiamo dal dilemma infinito: con schiuma o senza schiuma?

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO
È la domanda che ci si pone davanti a un boccale di birra. Ora, noi italiani negli ultimi 30 anni siamo passati dal bere in media 25 litri di birra a testa ogni anno a 37,8. Tuttavia, siamo tra i più moderati in Europa, dove si bevono 60 litri a testa ogni anno mediamente. Ma come si beve la birra? Intanto, è un alimento e come tale va trattato per valorizzarne il gusto ma anche per tutelare la salute. Gli ingredienti base sono acqua, malto d'orzo e il luppolo, un fiore amaro che è anche un potente battericida naturale. Poi dentro ci sono anche i lieviti, nella vasta gamma dei lieviti, servono per migliorare la fermentazione, che serve per la trasformazione del mosto in birra. Ma un altro elemento su cui puntano i maestri birrai per mantenere intatta la qualità della loro ricetta è la schiuma, che non ha solo una funzione decorativa, è un delicato equilibrio tra fisica e chimica di luppolo, di gas, di zuccheri e proteine e serve, intanto, per far apprezzare il profumo della birra ma ha anche una funzione di proteggere il liquido dall'ossidazione, cioè dal contatto con l'ossigeno. Tuttavia, il consiglio è quello di non berla, perché se la ingerisci, insomma, porti dentro CO2, si può gonfiare lo

stomaco, la pancia, oltre a perdere i sapori della stessa birra, il gusto. Puoi avere come conseguenza il reflusso esofageo ma probabilmente puoi anche portare, trasportare più velocemente l'alcol nel sangue e questo potrebbe provocare quello stato di ebrezza e il mal di testa del giorno dopo. Ecco il nostro Bernardo Iovene ci consiglia, come vedremo, quello di spillarla sempre, di far esplodere la CO2 prima di berla ed è un consiglio che va esteso anche a chi ha l'abitudine di berla attaccandosi direttamente alla bottiglia. Dopo aver rivoluzionato il mondo della pizza e del caffè ci illumina su quello della birra. Come si beve?

MICHELE CAMASTRA - ESPERTO DEGUSTATORE DI BIRRA
La schiuma che cosa fa? Protegge la birra dall'ossigeno. Questa bisogna farla, ma non bisogna averla perché è anidride carbonica. Poi non ci devono essere bollicine di gas. Guarda come faccio. La faccio scivolare dietro in modo tale che la mia birra è sempre protetta dall'ossigeno. Essendo CO_2, l'ossigeno non passa. E quindi io riesco a berla sentendo le materie prime.

IVANO FALZONE – ESPERTO SPILLATORE
La schiuma cosa serve? Ha diverse funzioni. La prima è il naso, perché tutta la parte aromatica deriva dalla schiuma, la senti qua. L'altra cosa a cui serve è evitare l'ossidazione, cioè l'ossigeno è nemico della birra.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Senza la schiuma protettiva, la birra, che è un alimento, si ossida e cambia sapore in pochi minuti. Quindi anche dalla bottiglia la versiamo con schiuma o senza?

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE DI BIRRA
Guardate come sono stato bravo. Non ho fatto neanche un filo di schiuma. Ora prendiamo la stessa la stessa birra e la spilliamo cercando di fare almeno due dita di schiuma. Guarda la differenza.

BERNARDO IOVENE
La stessa birra?

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE DI BIRRA
La stessa birra. Questa con la schiuma devi berla… alza il gomito la prima volta e guarda in alto. Vai su con la testa, guarda in alto, guarda in alto, così. Adesso assaggia questa e sentirai un abisso di pesantezza. Tutta l'anidride carbonica va a finire il tuo corpo. Sono le stesse birre.

BERNARDO IOVENE
Madonna.

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE DI BIRRA
Hai visto?

BERNARDO IOVENE
È vero, proprio pesante. No, ma è vero, proprio...

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE DI BIRRA
Guarda adesso, guarda adesso.

BERNARDO IOVENE
Nooo.

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE DI BIRRA
Quello lo fa nel tuo stomaco. Entrando nel tuo stomaco porta nel sangue quella piccola quantità di alcool e il fegato inizia a metabolizzare. Così va direttamente nell'urete. Ecco perché i giovani devono stare attenti per non abusare con l'alcol. Spillata in questo modo, i giovani riescono a guidare. Spillata in quel modo, no.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Un effetto che si moltiplica quando la beviamo a canna.

BERNARDO IOVENE
Se tu non la versi, la CO_2.

GIOVANE 1
Te la bevi.

BERNARDO IOVENE
Ti scoppia nella pancia. Te la bevi, esatto, sì.

GIOVANE 2
Sì, questa è stata apposta. Questa qua è la birra meno gasata che è fatta apposta per bere a canna. No veramente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
In effetti, verificando, la Forst per questa birra consiglia: nessun bicchiere si beve direttamente dalla bottiglia, ma non c'è nessun riferimento al fatto che sia meno gasata.

BERNARDO IOVENE
Quindi questa si può bere a canna?

ANGELO TRINCHERA - GESTORE CHIOSCO
L'azienda consiglia di sì, ma io preferisco versare nel bicchiere, come sempre.

BERNARDO IOVENE
Il distributore cosa ti ha detto?

ANGELO TRINCHERA - GESTORE CHIOSCO
Che questa birra qui è volta alla generazione Z, che ha il telefonino tra le mani e la birra, e quindi non c'è bisogno di versarla in bicchiere.

BERNARDO IOVENE
Ti hanno detto così. La vogliamo mettere in un bicchiere? Sì. Vai, vai, vai. Direi che...

ANGELO TRINCHERA - GESTORE CHIOSCO
Per me deve fare così.

BERNARDO IOVENE
Non è che non c'è gas.

ANGELO TRINCHERA - GESTORE CHIOSCO
L'hanno ridotto.

BERNARDO IOVENE
L'hanno ridotto? Non mi pare proprio. Ho capito, però questo qua va a finire nella pancia.

ANGELO TRINCHERA - GESTORE CHIOSCO
Io preferisco sempre, a prescindere sempre versarlo nel bicchiere, sempre.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Abbiamo chiesto chiarimenti alla Forst ci hanno risposto che questa birra è per un pubblico giovane abituato a modalità di consumo più informali che parla il linguaggio dei concerti degli aperitivi dei festival all'aperto, ma nessun riferimento alla CO2. Infatti noi per scrupolo abbiamo fatto analizzare il volume della CO2 disciolta nella bottiglia in questione, ed è risultato di 2.63, non è inferiore alle altre birre, anzi è leggermente superiore. La CO2 in eccesso viene inserita anche nei fusti per la spina E c'è differenza se si versa con schiuma o senza.

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE BIRRA
Allora, questa qui è quella senza.

BERNARDO IOVENE
È il modo sbagliato?

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE BIRRA
Esattamente, puoi darla così. Questo invece è il modo corretto.

BERNARDO IOVENE
È la stessa birra, no?

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE BIRRA
È la stessa birra.

BERNARDO IOVENE
Però che succede a questa qua?

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE BIRRA
Guarda cosa succede. Ora vediamo se succede anche qua.

BERNARDO IOVENE

Cioè tutto quello che abbiamo visto qua...

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE BIRRA
Sarebbe entrato nello stomaco, ci saremmo gonfiati e da qualche parte l'anidride carbonica deve andare.

BERNARDO IOVENE
È l'idrolitina di quando eravamo piccoli?

MICHELE CAMASTRA – ESPERTO DEGUSTATORE BIRRA
Ma le birre in partenza sono tutte buone. Dipende poi da come vengono trattate.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Altra cosa importante sono i bicchieri. Quando escono puliti dalla lavastoviglie, spesso si appoggiano capovolti su panni o direttamente su una mensola.

SILVIO LO SAPIO – ESPERTO SPILLATORE
Ogni birra ha il suo bicchiere. Queste grigliette che vedete qua in basso, separatrici, sono di alcuni centimetri, di un centimetro circa, per far sì che anche il bicchiere capovolto sia arieggiato.

BERNARDO IOVENE
Quando noi vediamo i bicchieri appoggiati direttamente sulla mensola oppure su un panno...

SILVIO LO SAPIO – ESPERTO SPILLATORE
È già sbagliato quello in partenza, perché comunque normalmente sono bagnati, dentro sono umidi perché escono dalle lavastoviglie e se non si asciugano creano condensa, umidità, tendenzialmente cattivi odori, ma potrebbe anche esserci dello sporco che da vita una proliferazione batterica.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Quindi abbiamo fatto una prova in questo laboratorio attrezzato con un bicchiere pulito in lavastoviglie appoggiato capovolto su un panno.

ISABELLE RIVALETTO - CONSULENTE INSTALLAZIONI IMPIANTI BIRRA ALLA SPINA
Se noi chiudiamo ermeticamente il bicchiere. Questo significa che si crea una condensa, questo è un bicchiere uscito dalla lavastoviglie. Se io vado direttamente in spillatura, la mia birra, come vedi, si è creata tutta la condensa sulla parete interna del bicchiere e la schiuma, e le bollicine si sono attaccate sopra.

BERNARDO IOVENE
Ma veramente?

ISABELLE RIVALETTO - CONSULENTE INSTALLAZIONI IMPIANTI BIRRA ALLA SPINA

Questa e tutto CO_2. Se lo bevi sembra di bere un Alca Seltzer, insomma. E sa di straccio che ha preso la condensa. Il bicchiere quando esce dalla lava-bicchiere deve essere a testa in giù su un supporto dove possa uscire l'aria calda.

BERNARDO IOVENE
Che sarebbe questo qua.

ISABELLE RIVALETTO - CONSULENTE INSTALLAZIONI IMPIANTI BIRRA ALLA SPINA
Esatto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
E non basta perché normalmente in lavastoviglie si usa il brillantante che è un altro catalizzatore delle bolle di CO_2. Quindi il bicchiere va assolutamente sgrassato.

IVANO FALZONE – ESPERTO SPILLATORE
Cioè fa da catalizzatore, le bollicine del gas si appiccicano al vetro del bicchiere; quindi, tutte le bollicine appiccano al bicchiere.

BERNARDO IOVENE
Il brillantante della lavastoviglie. Mangia la schiuma?

IVANO FALZONE - ESPERTO SPILLATORE
Mangia la schiuma, sì.

ANTONIO DI LELLO - ESPERTO SPILLATORE
Ogni bicchiere va sgrassato.

BERNARDO IOVENE
Cioè voi quante birre fate al giorno qua?

ANTONIO DI LELLO - ESPERTO SPILLATORE
200.

BERNARDO IOVENE
200 volte lavate i bicchieri?

ANTONIO DI LELLO - ESPERTO SPILLATORE
Sì, 200, 300.

BERNARDO IOVENE
Ammazza ragazzi!

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Finalmente possiamo versare facendo esplodere la CO_2 nel bicchiere con il flusso giusto del rubinetto e otteniamo una birra perfetta, con schiuma e senza bolle.

BERNARDO IOVENE
Bolle non ci sono.

ANTONIO DI LELLO - ESPERTO SPILLATORE
Zero. No.

BERNARDO IOVENE
Io quando bevo una birra, quando prendo una birra, non devo avere le bollicine intorno al bicchiere.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Non ci devono essere. Non devono esistere.

BERNARDO IOVENE
Questa è perfetta, diciamo, no? Perché qui non ci sono bolle la CO_2 è andata via.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Esatto a questo punto a possiamo servire e il nostro cameraman, se la beve tutta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Al nostro Cristiano è andata più che bene, ma quello che ci capita nei locali non specializzati o in tante pizzerie sono bicchieri senza schiuma e con centinaia di bolle che poi scoppieranno nello stomaco. E chissà cosa troviamo nei tubi che collegano i fusti alla spina. Andrebbero puliti ogni cambio fusto, sacrificando un po' di prodotto ma garantendo freschezza e qualità.

BERNARDO IOVENE
Quanto buttate ogni fusto che aprite?

SILVIO LO SAPIO – ESPERTO SPILLATORE
Ma consideriamo almeno un litro di birra tra l'inizio e la fine di scarto, più o meno.

BERNARDO IOVENE
Questo è tutto lo scarto, questa è la pulizia di un fusto diciamo.

SILVIO LO SAPIO – ESPERTO SPILLATORE
Sì, di acqua e birra che è necessario per rendere la birra il migliore possibile sempre fresca, che è quello che la rende ancora più bevibile e digeribile.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
E poi ci sono i rubinetti con il regolatore di flusso, il freno della spina.

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
Giro questo pian pianino. Esce il prodotto.

BERNARDO IOVENE
Voi potete regolare il flusso qui?

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
Il flusso d'uscita, esattamente. Quindi, sostanzialmente, la manopola serve solo per aprire o chiudere il rubinetto.

ANDREA RUBBI – ESPERTO SPILLATORE
All'inizio del fusto, che magari la birra spuma un po' troppo, regolo un po' in modo che poi lo apro a mano a mano. È una cosa per noi molto utile questa cosa, questo è il freno della spina.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Questo sistema è letteralmente abiurato dagli spillatori duri e puri che non usano il freno ma spillano con un flusso diretto.

FILIPPO BITELLI – MASTRO BIRRAIO
Perchè rubinetti come questi fanno intendere che quello che sta qua dietro sa come muoversi. Rubinetti con il compensatore, si chiama, non è detto che ti dia questa garanzia.

BERNARDO IOVENE
Voi avete venti spine e non avete...

MARCEL NACI – ESPERTO SPILLATORE
Con venti pressioni diverse.

BERNARDO IOVENE
E non avete...

MARCEL NACI – ESPERTO SPILLATORE
Sarebbe stato troppo facile.

BERNARDO IOVENE
Qui non ci sono i compensatori?

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
No, non c'è il compensatore. Certamente l'uso del compensatore non è il massimo per avere quella pressione che serve per rompere la CO2 e eliminare il gas.

BERNARDO IOVENE
Quindi il flusso deve essere, dev’essere forte, deve essere.

IVANO FALZONE – ESPERTO SPILLATORE
Questi non hanno freno. Noi lavoriamo diretto come in Belgio. Se tu hai sette, otto persone che lavorano ognuno lo tocca e fa un macello. L'altro discorso è che da un punto di vista igienico il freno è un pezzo in più da smontare, lavare.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Infatti, il freno accumula residui che se non rimossi danno un brutto sapore alla birra.

FILIPPO BITELLI – MASTRO BIRRAIO
Si smonta tutto, guarda che sporco.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
La birra è un prodotto alimentare che rilascia residui che vanno rimossi in tutto l'impianto, altrimenti li ritroviamo nel bicchiere.

FILIPPO BITELLI – MASTRO BIRRAIO
La birra ha un cattivo sapore. Non ce n'è. Nove locali su 10 avrebbero così... Io non bevo birra da tutte le parti, ecco.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Senti, rugine vuol dire che l'impianto è sporco. È sporco. E quello che ti deve arrivare nel bicchiere è esattamente lo stesso gusto che parte dal birrificio.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Allora, il segreto per una buona degustazione di un'ottima birra, intanto, è quello di annusare la schiuma, ma non di berla. Ecco, quando alzi il boccale, devi ruotare il gomito, far scivolare la schiuma nel fondo del bicchiere e avendo poi lo sguardo, il naso all'insù. Eviti di ingurgitare la CO2 che poi può farti gonfiare la pancia. Attenzione anche quando si utilizzano bicchieri lavati in lavastoviglie. Intanto, devi farli raffreddare bene, in maniere arieggiata, perché altrimenti possono prendere quel sapore di straccio bagnato. E poi se sono stati lavati con il brillantante nella lavastoviglie, insomma bisogna sciacquarli prima di metterci la birra. Il brillantante è un catalizzatore di CO2. Può aiutare alla formazione di quelle bollicine sul vetro del bicchiere, che poi quando bevi la birra esplodono nello stomaco. Ecco questo è un consiglio quello di spinare la birra anche per tutti coloro che preferiscono invece attaccarsi alla canna. Anche per quelle birre che vengono offerte come quelle ideali per quella generazione zeta che ha una mano sempre impegnata con il telefonino come se fosse una protesi. Il consiglio è quello di far esplodere la schiuma, liberare la CO2, oltretutto poi per quello che riguarda la Forst in particolare, il nostro Bernardo ha scoperto facendo analisi proprie che, addirittura, contiene una percentuale di CO2, superiore, addirittura, alle altre birre. Comunque, il consiglio è di bere sempre con moderazione. Ora, il mercato della birra in Italia, vale, il consumo nel 2024 vale 101 miliardi di euro. Il giro di affari, la filiera genera un valore di oltre 10 miliardi.
Le birre più vendute in Italia sono del gruppo Heineken, gruppo olandese, detiene il 32% del mercato italiano e possiede dei marchi storici come Moretti, Ichnusa, Dreher e Messina. Secondi nel mercato italiano, col 18% del mercato, sono i giapponesi del Gruppo Asahi, sono i settimi nel mondo e detengono i marchi storici anche loro, come Peroni. Poi la terza in Italia con il 10 % del mercato, ma la prima al mondo ma prima al mondo, è la multinazionale belga Ab-Inbev. Detiene, tra gli altri, i marchi Corona, Beck's, Tennent's, e l'italiana Birra Del Borgo. Poi c'è la Forst che controlla anche la piemontese Menabrea. La Carlsberg che produce la Tuborg, la Birra Poretti, oltre a altri marchi. La Birra Castello con i marchi Alpen, Pedavena, Dolomiti. Per finire la Ceres che oltre i propri marchi detiene anche anche Faxe. Ma come sono queste birre? Il nostro Bernardo le ha fatte assaggiare a dei maestri birrai che, insomma, che sono abbastanza spietati. Però, insomma, lo diciamo subito, è il loro giudizio.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Stabilite le regole di un trattamento perfetto andiamo a valutare i prodotti più venduti. Ci siamo avvalsi dell'esperienza di un publican professionista per la giusta spillatura in questo caso dalla bottiglia, in bicchieri sempre puliti e sgrassati a regola d'arte. Cominciamo dalla Peroni.

BERNARDO IOVENE
Allora, acqua, malto, grano turco, luppolo. Chiariamo, si può bere a canna?

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
No. È molto ben bilanciata.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Dissetante, equilibrata, con un finale leggermente amaro.

BERNARDO IOVENE
È amaro?

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Certo, un sei politico.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Un sei politico.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Calcolando il rapporto qualità prezzo è apprezzabile, ma dopo pochi minuti il giudizio si ribalta totalmente.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Appena si riscalda un attimo, adesso tu potrai sentire quello che chiamavamo l'effetto mais.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
È cambiata tantissimo.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Al naso si sente proprio l'effetto della scatola del mais.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
È diventata imbevibile.

BERNARDO IOVENE
Imbevibile?

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE

Qui è venuta fuori tutti i suoi difetti.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Diciamo che costa di meno, quindi da zuccheri a meno prezzo del malto d'orzo.

BERNARDO IOVENE
Il consiglio a chi vuole spendere, diciamo, poco, no…

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
È di berla fredda. E velocemente.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
È velocemente. Certo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Il giudizio non cambia sulla Forst.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
C'è una nota di luppolo però non proprio pulita. Ma io sento qua... Un po' straccio bagnato, si sente.

BERNARDO IOVENE
Ah, sì?

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Sì.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Se tu metti adesso il naso dentro, senti quella cosa lì di scatola di mais da insalata vuoto. Quando si usano questi succedanei bisogna bere molto fredde, se vuoi evitare questa botta finale.

ANTONIO DI LELLO – ESPERTO SPILLATORE
Ha perso anche tutta la schiuma.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Sì, qua vengono fuori quasi delle note anche un po' di medicinale. Io sento un po' tipo il cerotto, il salvelox.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Passiamo ad un altro simbolo: Heineken. Negli ingredienti non c'è il mais, è puro malto.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Neutra al naso. Non sento né la parte maltata né il luppolo, sento proprio come se fosse inodore.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE

No, io in bocca però un po' di corpo ce lo sento, sinceramente.

BERNARDO IOVENE
Ok, ok.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Con questo rimane quella categoria di birra.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Si sta scaldando, non senti quella roba che descriviamo come medicinale, cerotto, quella roba lì. Perché è 100% malto, qua te ne rendi conto.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Bernardo, in Germania è vietato fare queste birre se non col malto d'orzo. Cioè in Germania tu non puoi aggiungere mais, non puoi aggiungere riso, non puoi aggiungere nient'altro.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Raggiunge la sufficienza. Sì, sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Poi arriviamo a un bestseller che normalmente si beve a canna e con limone, in Messico invece, dove nasce, usano il lime.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Perché, ma lì si usa per un motivo diciamo molto più prosaico, cioè quello di tenere lontano i pappataci. Che ci sono negli ambienti tropicali, quindi quando uno la beve non ha gli insetti che gli entrano nella birra che sono i moscerini che sono attirati. La versiamo, cosa che credo che la Corona non faccia nessuno nel mondo. La Corona è proprio la birra che uno beve a canna. Anche la Corona, come vedi, fa schiuma. Non è che la Corona è esente dalla CO_2. E quindi se tu la bevi a canna, anche questa fa l'effetto palloncino, quindi ti liberi verso l'aria. Lo stomaco si gonfia.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Il profumo non lo definirei un profumo, è veramente cattivo. Un odore quasi sgradevole, secondo me.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Ricorda un po', sai cosa? La cimice schiacciata. Hai presente quando schiacci una cimice? C'è questa nota un po' pungente, un po' di cimice.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Si sente l'uso del mais. Qui possiamo definire l'odore e non... bouquet. E non profumo.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Ha tutte cose che sono descritte nei corsi di degustazione come difetti. È chiaro che se tu la bevi con il limone a canna, fredda, tutte queste cose passano assolutamente in secondo piano. E a canna come fanno? Beh, migliora.

BERNARDO IOVENE
Migliora?

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Sì, diventa più dissetante, sa di limone insomma.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Un' altra birra che normalmente si beve a canna è la Ceres.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
È stata chiamata per legge Doppio Malto. Questo non vuol dire che abbia il doppio del malto.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Qua si sente proprio una nota di alcol, di etilico.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Diciamo che questa nota alcolica non è il massimo. È fastidiosa insieme a questo dolce che è un po' stucchevole.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
È ha anche poco corpo, quindi tu la bevi e non ti rendi conto subito che stai assumendo una birra molto importante dal punto di vista alcolico, cioè va giù, lo dici, va beh, cosa sarà mai? E poi svieni.

BERNARDO IOVENE
Questa qui normalmente i giovani la bevono a canna, è sbagliatissimo.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Questa è un'altra di quelle birre che lo bevono…

BERNARDO IOVENE
È sbagliatissimo.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
A canna, assolutamente.

BERNARDO IOVENE
È sbagliatissimo o no?

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
È sbagliatissimo, è sbagliatissimo Ma in questo caso è doppiamente sbagliato perché i 7 gradi diventano per sensazione 14, capisci?

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Se tu la versi nel bicchiere un pochino hai un certo warning, cioè senti un po' l'etilico, dici: Sto bevendo una cosa alc... Se la bevi a canna non senti l'alcool per niente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Parente stretta della Ceres, per chi cerca alcool nella birra, è la Tenent Super.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
La bassa fermentazione dà bevibilità. Questo sono nove gradi.

BERNARDO IOVENE
Questa qua, nove gradi.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Nove gradi, botta totale.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Vuol dire che piace questa birra.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Anche questa noi la versiamo perché siamo delle persone civili, ma anche questa la vedrai in giro solamente bevuta a canna e abbandonata sul ciglio della strada. In bocca senti questa dolcezza proprio molto evidente.

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
In bocca è ancora più dolce e forse anche con una nota metallica più fastidiosa di quella di Ceres. Dai dai, siamo stati bravi.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO
Possiamo bere qualcosa di bevibile?

FRANCESCO REALE – ESPERTO SPILLATORE
Quello che vuoi.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO
Allora, paese che vai birra che trovi, in Germania si sono dotati di una legge per difendere la purezza della birra dal 1516, si può fare solo col mosto di malto d'orzo, non utilizzare altri cereali più economici, che, invece, sono consentiti in Italia, fino al 40%, come il mais. Ora, queste birre il nostro Bernardo le ha fatte assaggiare ai mastri birrai che hanno espresso giudizi, insomma sono stati sono spietati.
Sei politico alla Peroni, l'hanno trovata bilanciata ma con un finale amaro, se bevuta fredda. Quando invece si scalda si percepisce il mais.
Sei politico anche alla Forst: si sente il luppolo, il fiore, ed è un bene ma se si scalda anche qui si sente il mais, e poi perde velocemente la schiuma, significa che rischia di ossidarsi più velocemente. E qui il mastro birraio percepisce, addirittura, odore di cerotto e non è un bel sentire.
Heineken, invece, la avvertono un po' troppo neutra come odore e sapore. Ma a differenza delle altre sentono presente il malto d'orzo, ed è un bene.

La Corona, invece, che si beve solitamente a canna con la scorza di limone al mastro birraio non piace, avverte l'odore, addirittura, di cimice schiacciata. Probabilmente si tratta dell'odore del mais. Però, se la bevi fredda, con la scorza di limone dentro diventa accettabile. La Ceres: anche questa si beve a canna, ecco sull'etichetta c'è scritto doppio malto, ma attenzione non è detto che ci sia. È una denominazione, una caratteristica a uso e consumo esclusivamente della legge italiana, che impone questa scritta quando? Non perché c'è da rivelare qualcosa che è nella ricetta, ma quando la presenza eccessiva di zuccheri all'interno del mosto, insomma, incide sul grado alcolico. Ecco semplificando quando la birra supera i 5,4 gradi alcolici bisogna mettere la dicitura doppio malto.
Con la Ceres siamo a sette gradi, stesso discorso per la Tennent's che arriva addirittura a 9. Ma qui i mastri birrai avvertono un sapore metallico. Ora, parliamo, ovviamente è un loro giudizio ma parliamo di birre che sono praticamente birre industriali in mano a delle multinazionali che hanno in mano il mercato e sono entrate in possesso anche di marchi storici nel nostro Paese, insomma, abbiamo visto, Peroni, per quello che riguarda il marchio giapponese Asahi e l'Ichnusa, per quello che riguarda invece il gruppo Heineken, il gruppo gruppo olandese. La quale Heiniken strizza, però, l'occhio alla birra artigianale e al territorio, facendo un po' la furbetta, come ha scoperto il nostro Bernardo.

BERNARDO IOVENE
Vi siete presi tutti i marchi italiani praticamente?

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Heineken è da 50 anni presente in Italia e ha sempre amato investire anche sui marchi locali per farli crescere e espandere a livello nazionale e internazionale. Amiamo portare valore a quelle che sono i marchi locali e i territori.

BERNARDO IOVENE
Diciamo che sulla birra Messina non è andata proprio così, appena siete arrivati negli anni '80 poi l'avete portata in Puglia?

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Sì, l'abbiamo portata in Puglia, ma ci sono delle motivazioni.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
L'hanno portata in Puglia mantenendo però il marchio "Messina" e vendendo lo stabilimento ai vecchi proprietari, che non potendo riutilizzare il nome fallirono e 180 lavoratori furono licenziati. Oggi la birra Messina è tra le più vendute, ma viene prodotta in Puglia ed è di proprietà della multinazionale olandese.

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Si è deciso di spostare la produzione a Massafra perché il birrificio era collocato in centro città e l'aumento dei volumi rendeva impossibile l'ampliamento industriale di quell'area, mantenendo però inalterata la qualità della birra, ovviamente.

BERNARDO IOVENE
Però poi il personale è rimasto licenziato sul territorio, no?

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Noi non abbiamo mai licenziato.

BERNARDO IOVENE
Quando ha chiuso lo stabilimento...

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Quando ha chiuso lo stabilimento noi non abbiamo chiuso, noi abbiamo ceduto lo stabilimento gli storici proprietari. Tra l'altro con un accordo...

BERNARDO IOVENE
Senza il nome però. Senza il nome Messina.

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Il marchio, senza il marchio, sì.

BERNARDO IOVENE
Comunque siete arrivati, avete preso, avete lasciato un po' di macerie le avete lasciate a Messina, diciamo.

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Io credo che abbiamo fatto il possibile per far crescere e sviluppare un marchio che oggi, infatti, è un marchio conosciuto che dà lustro tutta la Sicilia.

BERNARDO IOVENE
Prodotto in Puglia.

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Prodotto in Puglia. Oggi però la birra che lei ha di fronte, Cristalli di sale, viene anche in parte prodotta a Messina.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
A Messina una piccola parte su ricetta Heineken è stata appaltata a 15 ex dipendenti del birrificio storico che hanno riaperto sotto forma di cooperativa, dopo anni di lotte mobilità e cassa integrazione, un altro birrificio. Così Heineken si può permettere di scrivere sulle etichette che è fatta nei birrifici di Massafra e Messina. La cooperativa essenzialmente produce una loro birra con una loro ricetta che non possono chiamare Messina, ma Birra dello Stretto.

SOCIO COOPERATIVA BIRRA DELLO STRETTO
È buona, uno perché usiamo prodotti di altissima qualità e due perché è fatta con il cuore e ha il gusto della lotta e del sacrificio la nostra birra.

SOCIA COOPERATIVA BIRRA DELLO STRETTO
I nostri nonni e i nostri padri abbiamo sempre fatto birra e quindi questa è un'eredità che volevamo anche tramandare dopo di noi, ai nostri figli e a tutta la città di Messina.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Anche l'Ichnusa è di Heineken, ma continua a essere prodotta ad Assemini, provincia di Cagliari, vicino all'area industriale della Fluorsid che, negli anni, ha inquinato le falde e i terreni di arsenico, fluoro, solfati e metalli pesanti. E oggi è classificato come Sito di Interesse nazionale.

dal documentario "CHEMICAL BROS" di Massimiliano Mazzotta - 2022
L'anno scorso, tra le 2020 e 2019, sono morte su 100 pecore. Quindi ne perdiamo circa un centinaio all'anno a causa di questo fluoro. Noi avevamo l'ovile dove ha costruito lo stabilimento, avevamo l'ovile lì. Primo buttavano l'acqua in una cunetta che andava allo stagno.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Nel 2022, il documentario Chemical Bros di Massimiliano Mazzotta ha mostrato delle analisi fatte in Sardegna, nella birra sfusa e Ichnusa con il marchio coperto, con risultati di 27 milligrammi litro di fluoro. Il limite nell'acqua è di 1,5 milligrammi.

MARCO CALDIROLI - TECNICO DELLA PREVENZIONE - PRESIDENTE MEDICINA DEMOCRATICA
Il valore qua.

BERNARDO IOVENE
È qua. Un valore molto alto.

MARCO CALDIROLI - TECNICO DELLA PREVENZIONE - PRESIDENTE MEDICINA DEMOCRATICA
Esatto, certamente molto alto e molto preoccupante.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Invece quando sono state rifatte nella sua bottiglia originale, i valori sono risultati quasi nulla. Le analisi sono state rifatte da Medicina Democratica, sia in Sardegna che fuori Regione e il fenomeno si è ripetuto.

MARCO CALDIROLI - TECNICO DELLA PREVENZIONE - PRESIDENTE MEDICINA DEMOCRATICA
Contestualmente noi abbiamo fatto fare sempre un'analisi della stessa birra all'Università degli Studi di Cagliari.

BERNARDO IOVENE
Cioè avete preso questa bottiglia?

MARCO CALDIROLI - TECNICO DELLA PREVENZIONE - PRESIDENTE MEDICINA DEMOCRATICA
Sì, con la bottiglia, originale diciamo così, e il valore 0,45. La stessa birra lo stesso lotto, l'abbiamo mandato invece a un laboratorio al di fuori dalla Sardegna, a Bari, la Samer, che invece ha rilevato 16,3 milligrammi/litro. Considerato le differenze, noi abbiamo deciso, dopo un po' di tempo, di provare a rifarle. E qui i dati sono sostanzialmente identici.

BERNARDO IOVENE
Cioè 18,5?

MARCO CALDIROLI - TECNICO DELLA PREVENZIONE - PRESIDENTE MEDICINA DEMOCRATICA
18,5, 18,4.

BERNARDO IOVENE
Noi abbiamo delle analisi che sono un po' contraddittorie sulla birra. Ci sarebbero dei residui abbastanza alti di fluoro.

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Le analisi dimostrano tutte un livello di floruri nelle nostre acque di 10 volte inferiori al limite massimo di legge che è di 1,5 milligrammi al litro.

BERNARDO IOVENE
Qua le analisi che sono state fatte nella birra arrivano addirittura a 18,5.

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Perché sono analisi fatte sulla birra. Le analisi devono essere fatte sull'acqua perché la birra contiene altri ingredienti e questo non lo dico io, lo dico gli enti certificati.

BERNARDO IOVENE
Allora, ci spiegate come mai l'Asl non dà i dati dei prelevi di quei pozzi che ci sono da dove voi prelevate l'acqua e li date solo voi?

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Io questo non lo so. Noi abbiamo avuto una visita dell'Asl il 18 febbraio di quest'anno, e la visita ha accertato che le nostre acque sono assolutamente a norma e sicure. Come vedete sono state fatte tutte le analisi e il risultato è conforme.

BERNARDO IOVENE
È conforme. Possiamo vedere però il pozzo, se è quello dell'approvvigionamento?

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA

Certo. Ecco qua. Pozzi con approvvigionamento autonomo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Il problema è che a livello normativo i limiti del fluoro non ci sono per la birra, ma sull'acqua utilizzata. Se l'acqua è a posto, l'azienda è in regola. Ma noi, dati ufficiali sull'acqua e i pozzi utilizzati da Ichnusa, non siamo riusciti a ottenerli dall'Asl, nonostante ripetute richieste, e così anche Medicina Democratica.

BERNARDO IOVENE
Quindi noi ufficialmente cosa sappiamo? Dall'Asl, niente. Dalla multinazionale da Heineken, sappiamo che il birrificio è dotato di un impianto ad osmosi inversa che purifica ulteriormente l'acqua.

MARCO CALDIROLI - TECNICO DELLA PREVENZIONE - PRESIDENTE MEDICINA DEMOCRATICA
Diciamo, vorremmo essere corroborati in questa indicazione da chi è competente per legge di fare le verifiche, cioè l'Asl.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Ad ogni modo, queste birre sono tra le più vendute, ognuna con una particolarità che strizza l'occhio, oltre che al territorio, anche al mondo artigianale. Anzi, in alcune pizzerie vengono presentate come artigianali.

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Tu vedi che c'è una scritta birra artigianale in bottiglia. Paulaner Weiss, Ichnusa non filtrata. Ci sta comunicando a noi consumatori una cosa falsa, perché la birra artigianale c'è una legge che definisce la birra artigianale. Quindi c'è meno di 200. 000 ettolitri, indipendente da qualunque altro birrificio, non pastorizzata, non filtrata. Queste birre sono entrambe pastorizzate. Ichnusa e Paulaner non sono indipendenti, scrive artigianale perché si vende.

BERNARDO IOVENE
Però il cliente...

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Non lo sa.

BERNARDO IOVENE
Ha idee confuse su quello che è una birra artigianale o non artigianale.

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Assolutamente confuse.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Un falso che contribuisce alla confusione dei consumatori. Abbiamo organizzato una degustazione con questo tipo di birre con Manuele Colonna, figura storica del mondo artigianale della birra a Trastevere, e Carlo Schizzerotto, degustatore, giudice e direttore del Consorzio birra italiana. Abbiamo cominciato proprio con l'Ichnusa non filtrata.

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Io sento una punta di dolciastro eccessivo. A mano a mano che diventa più calda la birra, che sale la temperatura, avvertirai tutto quanto in maniera esponenziale.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
C'è comunque un gusto di cartone bagnato, è tipico anche questo effetto, comunque anche dovuto da una conservazione comunque scarsa di un prodotto del genere.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Passiamo alla Moretti, quella che ha un'etichetta che incuriosisce e la bottiglia trasparente.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Uno dei grandi nemici della birra è la luce. Adesso assaggeremo questa...

BERNARDO IOVENE
Questa l'hanno fatto Bira Amoretti filtrata a freddo.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Chi è, realmente, quello che va al supermercato legge filtrata a freddo e capisce cosa vuol dire.

BERNARDO IOVENE
Nessuno, neanche io non ho capito.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Nessuno, esatto. Però fa figo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
La Moretti è la birra più venduta in Italia ed è anch'essa di Heineken.

BERNARDO IOVENE
Senta, ma perché questa qua si chiama filtrata a freddo? Che vuol dire? Non lo capisce nessuno.

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Allora, alla fine della maturazione la birra viene filtrata. La filtrazione permette di depurare la birra dai depositi, dai coaguli proteici e dai lieviti. La filtrazione avviene di per sé a basse temperature. Filtrata a freddo perché Birra Moretti è riuscita a

portare la filtrazione a meno un grado centigradi, permettendo quindi questo liquido che lei vede così cristallino.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Quindi una birra super filtrata dal carattere ancora più standard delle birre industriali, con un nome però accattivante per chi non ne sa nulla.

BERNARDO IOVENE
Abbiamo aperto questo. Cos'è?

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
No, no, no, no, no, veramente. Dov'è il mio avvocato? Scusa. Dov'è il mio avvocato?

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Senti, sentilo di nuovo.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Senti.

BERNARDO IOVENE
Stranissimo.

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Annusa, annusa queste due birre. Questa è quella che abbiamo bevuto prima e questa è quella che abbiamo bevuto adesso. È lo stesso odore?

BERNARDO IOVENE
Sì.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
È maggiore anche comunque il sentore di ossidazione eh.

BERNARDO IOVENE
Sì.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Qua sembra anche la bustina di arachidi appena la apri, realmente, no? Dentro, c'è questo sentore, questo sentore... Non posso dirlo però.

BERNARDO IOVENE
No, dillo, dillo.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Sentore di morte. Se io devo avere questa birra in tutte le parti del mondo, io purtroppo la dovrò uccidere in alcune componenti.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
La parte viva, sicuramente, sia con la superfiltrazione che con la pastorizzazione, è stata eliminata. Ma poi tutti questi sapori e odori pesanti possono venire dal mais che c'è, oppure dalla bottiglia trasparente che ha preso luce.

BERNARDO IOVENE
Lo sanno tutti, proprio tutti, tutti, tutti, che la bottiglia trasparente non va bene per la birra perché prende luce, perché può prendere calore e si può ossidare.

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
No, ciò che danneggia la birra è l'esposizione prolungata ai raggi solari. Quindi una bottiglia trasparente, in questo caso, non danneggia la birra.

BERNARDO IOVENE
Non danneggia, non deve stare al sole.

ILARIA ZAMINGA – RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE HEINEKEN ITALIA
Assolutamente si.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Proviamo anche la Messina Cristalli di sale.

BERNARDO IOVENE
È uguale.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Senti, Esatto, questo zuccherino che emerge, questa situazione che emerge.

BERNARDO IOVENE
È uguale a questa qua.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Sono birre dallo spettro gustativo, assolutamente limitato.

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
La birra è bevibile anche perché tutte queste birre che vedi compongono il 90% della birra venduta in Italia. Quindi agli italiani questo tipo di birra piace, ma piace per ignoranza. Lo spettro aromatico di tutte queste birre che abbiamo assaggiato è sostanzialmente lo stesso. Se tu le assaggi tutte e tre, bendato, non avrai alcuna differenza che sia filtrata, non filtrata, un po' più scura, un po' più chiara.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Concludiamo con la birra nazionale, anche se ormai è di proprietà di Asahi, multinazionale, giapponese.

BERNARDO IOVENE
Il famoso peroncino.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Io ti dico, la Peroni è sempre la Peroni.

BERNARDO IOVENE
Ah, sì?

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
La Peroni è sempre la Peroni.

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
È leggermente è diversa da quella che abbiamo bevuto. Se metti il naso in questi due bicchieri, questa è la Peroni, questa qua è una qualsiasi di quelle.

BERNARDO IOVENE
Senti differenza?

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Sì, assolutamente. Prova.

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Io non capisco perché l'industria debba per forza andare a sbattersi con 3.000 situazioni quando veramente il cavallo vincente già ce l'hai da anni, da anni.

BERNARDO IOVENE
Sono arrivato nel tempio della birra artigianale, dove più o meno sei uno dei fondatori insieme a tanti altri, no? Alla fine, mi stai valutando il peroncino?

MANUELE COLONNA – ESPERTO SPILLATORE
Assolutamente sì.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO
La birra industriale viene filtrata, privata della sua parte viva, i cosiddetti coaguli proteici e dai lieviti. E poi, però, viene pastorizzata perché si conserva più a lungo sugli scaffali. Mentre, invece, la birra artigianale per dirsi tale non può essere microfiltrata né pastorizzata, tanto è vero che si conservano di meno, ha scadenza più breve e soprattutto si deve mantenere la catena del freddo, anche quando la trasporti.
Poi deve essere prodotta da un birrificio indipendente. Ecco, nel caso di Ichnusa e Paulaner non sono filtrate, ma sono pastorizzate. E poi sono prodotte da un birrificio che non è certo indipendente. Ora, però, in alcune birrerie, in alcune pizzerie l'Ichnusa non filtrata viene venduta come se fosse birra artigianale perché incuriosisce di più anche se poi non lo è. Come incuriosisce la birra Moretti superfiltrata a freddo, ecco nessuno sa cosa vuol dire. L'ha chiesto il nostro Bernardo alla manager della

comunicazione di Heineken. Insomma, è un tecnicismo per dire che è stata filtrata a meno 1 grado e con tecniche di filtrazione ancora più performanti per cui è limpidissima, ma ha perso sostanzialmente l'anima. Mentre rimane un mistero, invece, la questione dei dati sull'acqua estratta dai pozzi per produrre la birra Ichnusa. Le falde si trovano in una zona che è inquinata per una vecchia fabbrica di fluoro. Ichnusa ci dice che è tutto a posto quell'acqua ci ha fatto vedere i dati, ma la Asl di Cagliari a noi quei dati non ce li ha mai mostrati. Così come non li ha mostrati a Medicina democratica che li ha chiesti a lungo, ha fatto fare anche l'analisi sulla birra a laboratori esterni all'Isola, fuori dalla Sardegna, dove sono stati rilevati dei quantitativi di fluoro più alti rispetto alla norma. Ora, Ichnusa che ci ha fatto vedere i dati ha detto che è tutto a posto. Ha detto però: "Attenzione, le analisi non possono essere fatte sulla birra ma sull'acqua all'origine, altrimenti possono risultare falsate". Quello che noi troviamo grave è che la Asl di Cagliari non ci abbia mai risposto e non abbia neppure risposto al telefono una volta che noi abbiamo chiesto questi dati che insomma riguarderebbero anche la salute dei consumatori. Ora, però, birre a parte, quello che va raccontato sul fenomeno delle birre artigianali, che è stato un fenomeno importante, 900 birrifici ci sono nel nostro Paese, tanti brew pub che servono sostanzialmente dei consumatori. Tu vai in questi locali, trovi un mix tra un piccolo birrificio e un locale, bevi la birra appena prodotta, fresca, abbinata a dei piatti che ne esaltano anche il sapore. I mastri birrai sono stati straordinari nello scegliere in tutto il mondo i luppoli migliori, il malto d'orzo migliore, ad offrire una grandissima varietà di birre. Ecco, rappresentano il 3 per cento del mercato italiano, tuttavia, non possono produrre più di 200mila ettolitri l'anno per essere considerate birre artigianali. Un fenomeno nato nel 1996, con quella che è stata definita la Craft Revolution, che ha tra i fondatori Teo Musso con la sua birra Baladin, era un movimento che si opponeva alla produzione delle birre delle multinazionali. Un sogno che, però, si è infranto e ha registrato anche qualche traditore.

BERNARDO IOVENE
Adesso maciniamo il malto.

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
Stiamo macinando il malto.

BERNARDO IOVENE
È macinato in modo grossolano. Questo è il malto che entra insieme all'acqua.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Oggi alla Vecchia Orsa, in provincia di Bologna, fanno una birra stile IPA. acronimo di India Pale Ale. L'IPA è una Birra con un'alta quantità di luppolo che dà alla bevanda un sapore amaro e intenso, oltre a un colore tendente al giallo.
La cotta è una miscela di malti d'orzo pugliese, inglese e belga. Qui, invece, siamo al birrificio Hibu, in Brianza.

BERNARDO IOVENE
Questo che malto è?

RAIMONDO CETANO - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU

Questo è il malto Pils, che arriva dalla Germania. Poi ci sono alcuni malti speciali che vengono sia dalla Germania che dall'Inghilterra.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Qui, invece, siamo dal RituaL Lab a Formello.

BERNARDO IOVENE
Lo stesso malto per tutte le birre?

GIOVANNI FAENZA -MASTRO BIRRAIO
No, sono tante varietà diverse, però tutte provenienti dalla Germania e Inghilterra, principalmente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
E questo è il mosto ottenuto dalla cotta di una miscela di malto Pils e Pale Ale dalla Germania. Spremuto il malto d'orzo, restano le trebbie che vanno generalmente in concime.

BERNARDO IOVENE
Abbiamo fatto il mosto, no?

GIOVANNI FAENZA - MASTRO BIRRAIO
Esatto.

BERNARDO IOVENE
Poi cosa succede?

GIOVANNI FAENZA - MASTRO BIRRAIO
Adesso procediamo con la bollitura del mosto, l’amarificazione, quindi andremo ad aggiungere il luppolo sia d’amaro che d’aroma nella fase finale.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Al mosto vanno aggiunti i luppoli, sono fiori che danno amaro e profumo. Per comodità vengono venduti pressati in forma di pellet. La maggior parte sono di provenienza americana, ma vengono da tutto il mondo, anche dal Giappone, Nuova Zelanda e Australia. Qui alla Vecchia Orsa di Bologna per fare la IPA, oggi, ne hanno miscelati quattro.

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
Luppolo tedesco e poi dopo andremo a utilizzare i luppoli americani. Questi due luppoli insieme andranno a conferire l'amaro all'interno della nostra IPA.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Inseriti i luppoli, il mosto va nei fermentatori.

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO

In questo momento viene aggiunto il lievito e da qui si può parlare di inizio della birra, nel senso che il mosto viene trasformato dal lievito in birra. Noi creiamo il mosto, il lievito fa la birra.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
E anche i lieviti arrivano dall'estero. Per le IPA alla Vecchia Orsa usano un lievito secco americano e inglese. Poi c'è quello belga in forma liquida.

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
Con questa tipologia di lievito, ovviamente, noi ci facciamo le birre a vocazione belga. Qua è sempre il lievito secco, lo utilizziamo per la rifermentazione in bottiglia.

BERNARDO IOVENE
È francese?

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
In questo caso è francese, sì.

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
Questo sta fermentando. È una birra che abbiamo fatto il due aprile, vedi? Dura circa una settimana, adesso tra qualche giorno finisce, questo smette. Controlliamo il grado Plato.

BERNARDO IOVENE
E pagate le accise.

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
E paghiamo l'accisa, bravo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Dopo la fermentazione si aspetta la maturazione. Abbiamo prodotto un'IPA, oggi americana, ma di origine inglese.

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
IPA vuol dire Indian Pale Ale. Erano delle birre di origine inglesi che venivano portati nelle colonie indiane e hanno visto che il luppolo aiutava la conservabilità del prodotto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
L'imbottigliamento alla Vecchia Orsa, che è una cooperativa sociale, viene eseguito da persone disabili.

BERNARDO IOVENE
Voi siete birra sociale artigianale?

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
Sì, abbiamo deciso di creare un birrificio per fare inclusione di persone con disabilità all'interno del nostro ciclo produttivo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Per i fusti, invece, ormai quasi tutti usano quelli monouso. Hanno un costo maggiore, ma una volta usati, vengono schiacciati come le bottiglie di plastica e vanno normalmente nei cassonetti.

BERNARDO IOVENE
Non è neanche un rifiuto industriale, diciamo?

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
No, no, no. È praticamente paragonabile a un rifiuto casalingo, sostanzialmente. È una bottiglia PET a tutti gli effetti, semplicemente da 24 litri.

BERNARDO IOVENE
Quindi si riciclano.

ENRICO GOVONI – MASTRO BIRRAIO
Si si si riciclano tutte, vengono reimmesse nel circuito della plastica delle bottiglie sostanzialmente.

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
American Pale Ale, Triple, quindi mondo belga. Golden Ale, mondo anglosassone, e poi Nahel, mondo tedesco.

BERNARDO IOVENE
Questa è una birra alla zucca?

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Questa è una birra alla zucca. Questa è una birra ciliege selvatiche.

BERNARDO IOVENE
Questa qui?

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Coriandolo scorze d'arancio.

BERNARDO IOVENE
Questa?

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Camomilla e pepe.

FEDERICO BIANCO – MASTRO BIRRAIO
Questa è una Neipa, e quindi una birra di stampo anglo-americano. Abbiamo un po' provato a fare un parallelo col peperoncino che dà più la parte aromatica che la parte

piccante. Qui usiamo però il peperone crusco, che è un'eccellenza lucana, della Basilicata. Una California Common con bergamotto e arancia amara, uno stile californiano, diciamo, principalmente di San Francisco.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Benvenuti nel mondo infinito e fantastico della birra artigianale italiana, dove tra malti, luppoli, lieviti e stili, d'italiano c'è ben poco. Qui, invece, siamo tra le colline bolognesi, dove questi ragazzi utilizzano le materie prime del territorio.

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Questa è una birra che è a fermentazione spontanea, significa che non viene inserito nel nessun lievito.

BERNARDO IOVENE
Nessun lievito.

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Esatto. Ma i lieviti vengono presi dalle bucce dell'uva del lambrusco. Colore proprio preso dall'uva.

BERNARDO IOVENE
Mamma mia.

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Questa fa un anno di affinamento.

BERNARDO IOVENE
Un anno di affinamento in botte?

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
La fermentazione avviene nelle botti di legno, botti usate in precedenza per il vino, ma lo stile è essenzialmente belga.

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Questa ha fatto, per esempio, sei mesi di affinamento.

BERNARDO IOVENE
Questa qua?

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Queste con le ciliege vengono messe proprio le ciliege fresche a luglio in infusione.

BERNARDO IOVENE
Che colori.

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Eh, sì. Questa anche fa circa un anno.

BERNARDO IOVENE
Un anno in botte?

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Sì, noi utilizziamo un legno usato proprio per non dare un'impronta c'è di legno troppo forte alla birra. La birra sarebbe soverchiata un po' dal legno, se si usasse un legno nuovo.

BERNARDO IOVENE
Sono molto gasate pure.

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Hanno una bella gasatura, sì sì. Questa si chiama IC. È una birra acida che ha pepe e scorza di limone.

BERNARDO IOVENE
E viene sempre anche dalla botte questa?

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Sì, sì. Fa sei mesi però di affinamento.

BERNARDO IOVENE
Dalla botte va a finire in lattina?

LUCA SANTORELLI – MASTRO BIRRAIO
Sì, sì, sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Qui, invece, siamo a Milano, il birrificio ormai storico che porta il nome del quartiere Lambrate. Nella stessa zona hanno due pub.

BERNARDO IOVENE
Vendete solo birra che producete voi?

GIAMPAOLO SANGIORGI – MASTRO BIRRAIO
Vendiamo solo birra che produciamo noi, sono 24.

BERNARDO IOVENE
24 tipi di birra.

GIAMPAOLO SANGIORGI – MASTRO BIRRAIO
Dalle classiche pills a svariate tipologie di IPA, a Stout, Belgian Ale , Bock.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Il Pub La Bella Alliance è un altro tempio del mondo Craft milanese.

IVANO FALZONE – ESPERTO SPILLATORE
Questa è una Tripel italiana, quindi in stile belga. Questa è la Saison, quindi lo stile belga, fatto però a Genova.

BERNARDO IOVENE
Cosa abbiamo?

IVANO FALZONE – ESPERTO SPILLATORE
La English IPA, fatta in Italia.

BERNARDO IOVENE
Questa qua?

IVANO FALZONE – ESPERTO SPLLATORE
Questa è una Bitter Ale inglese, fatta però in Italia.

BERNARDO IOVENE
In Italia?

IVANO FALZONE – ESPERTO SPILLATORE
È spillata in questa maniera. Ok.

BERNARDO IOVENE
Vogliamo dire come si bevono 'ste birre?

IVANO FALZONE – ESPERTO SPILLATORE
Si beve sotto la schiuma.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Qui siamo a Roma. Prima di scegliere stile e gusto, possiamo leggere su ogni spina tutte le informazioni dettagliate.

MARCEL NACI – ESPERTO SPILLATORE
Lambic sono birre e fermentazioni del Belgio. Del Belgio.

BERNARDO IOVENE
Bock?

MARCEL NACI – ESPERTO SPILLATORE
Stile tedesco. Session Ipa, una birra in stile inglese. Esipa, invece, sono birre nate nel Vermont, in America.

BERNARDO IOVENE
Queste sono tutte birre...

MARCEL NACI – ESPERTO SPILLATORE
Prodotte dai birrifici italiani.

BERNARDO IOVENE
Di stile straniero, prodotto da birrifici italiani.

MARCEL NACI – ESPERTO SPILLATORE
Esattamente, è corretto.

BERNARDO IOVENE
Sono tutti artigianali questi qua, no?

LUIGI PARISE BE.RE TITOLARE
Assolutamente, qui è tutto no brand, qui è tutto... Noi siamo no brand, qui siamo tutto indipendente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Artigianale e indipendente. Ognuno può scegliere il suo stile, una varietà infinita dovuto alla scelta del malto, dei luppoli e dei lieviti. Questo, invece, è il birrificio Statale 9. Il Mastro birraio produce birre solo per il suo locale.

FILIPPO BITELLI – MASTRO BIRRAIO
Io preferisco fare birre tedesche, poi faccio anche dell'anglo-sassoni e un paio di belghe.

BERNARDO IOVENE
Tu per mettere il nome Tripel qui, no? Cioè devi seguire una ricetta.

FILIPPO BITELLI – MASTRO BIRRAIO
C'è un disciplinare.

BERNARDO IOVENE
È un disciplinare?

FILIPPO BITELLI – MASTRO BIRRAIO
Sì, però se io invertissi i nomi, gli stili di queste due birre, non ci sarebbe nessuno che potrebbe venirmi a dire: "Ah no, per quella non è fatta in una maniera piuttosto che un'altra".

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Poi c'è l'estremo. Giovanni Faenza compra botti usate in precedenza per i distillati in tutto il mondo.

BERNARDO IOVENE
Cioè tu ci metti dentro, la riempi...

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
Dentro birra, quando la svuotiamo...

BERNARDO IOVENE

La butti?

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
Sì, perché quello che cerchiamo è proprio il prodotto che c'era in precedenza. E col primo giro glielo leviamo tutto.

BERNARDO IOVENE
Facci un esempio. Prima che c'era qua dentro?

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
Allora, vediamo qui che c'abbiamo. Questa è una Choco Porter, quindi una Porter col cioccolato che sta in una botte ex Barbon. Qui c'abbiamo un room agricolo di Caraibi.

BERNARDO IOVENE
Dai Caraibi viene sta a botte?

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
Sì, sì, sì, sì. Queste botti qualche anno fa venivano buttate, cioè questa è la fine vita di una distilleria. Questo è un whisky, ex Sherry.

BERNARDO IOVENE
Cioè quello che non mi spiego, no? Tutta 'sta cosa io mi meraviglio perché non la conoscevo, no? Dico ma dove si leggono 'ste cose? Nel senso che se io vado in una birreria chiara, scura, media, piccola. E poi c'è tutto questo mondo dietro. Mancate voi.

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
È il nostro problema. Siamo talmente piccoli e presi dalla produzione e dai problemi quotidiani della produzione che in realtà ci raccontiamo poco.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Lo stile di questa birra si chiama Barley Wine, è un vino d'orzo che va bevuto come un amaro.

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
Diciamo che è una birra non adatta al pasto. Questa è una birra o da fine pasto o da meditazione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Birra da meditazione, una sorpresa. Come è stata una sorpresa apprendere che ogni stile di birra richiederebbe la stessa acqua del posto in cui è nato.

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
Noi se dobbiamo fare una birra nera andiamo a vedere il profilo pubblico dell'acqua di Dublino e riproduciamo con un calcolatore l'acqua di Dublino. Partendo da un'acqua morbida, andiamo a aggiungere tot ppm calcio, tot ppm... Questo è il segreto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Un sistema che gli permette di recuperare e riprodurre stili risalenti al medioevo, come la birra Gose, una birra salata di origine tedesca.

BERNARDO IOVENE
È una bibita!

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
È una bibita. Questa, ai tempi, storicamente, nella sua zona d'origine era la bevanda del popolo che serviva non solo per divertirsi, ma serviva per integrare sali minerali, per resistere alla giornata.

BERNARDO IOVENE
Ma è proprio una bibita. Con questa birra, Gose, stile tedesco.

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
Abbiamo presentato un concorso alla cieca.

BERNARDO IOVENE
In Germania?

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
In Germania. E abbiamo vinto. E abbiamo vinto, esatto. Sì, sì, sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Una bella soddisfazione che è toccata a tanti altri artigiani, come al birrificio Lambrate, ha una stanza pieni dei riconoscimenti e premi per le sue birre, a farci da Cicerone e Lorenzo Dabove, conosciuto nel mondo brassicolo come Kuasca.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE
Hanno vinto premi in Belgio, guardate, con la Monte Stella. German Style, hanno vinto in Germania, dove i giudici, la maggior parte tedeschi e bavaresi, hanno vinto con una birra italiana.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Kuasca è ritenuto uno dei fondatori del movimento della rivoluzione artigianale. È stato lui, appassionato di birra, 30 anni fa, a mettere in comunicazione i primi microbirrifici.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE
Sì, la Monte Stella è quella che nel '96 è una delle birre pioniere del movimento italiano. Nel '96, pensa che è nato il movimento. Ed è la birra…

BERNARDO IOVENE
Il movimento birraio specifichiamo, no? perché ci sono tanti movimenti.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Il movimento birrario, il movimento artigianale, proprio fa capire cosa vuol dire essere artigianale. Parola che io non amo più, preferisco definirlo non un birrificio artigianale ma indipendente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Una birra tedesca che va spillata in tre tempi e richiede almeno cinque minuti.

BERNARDO IOVENE
Cinque minuti per spillarla?

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE
Sì, insomma, intanto ne fa altre.

BERNARDO IOVENE
Ecco, il terzo step qui.

GIAMPAOLO SANGIORGI – MASTRO BIRRAIO
Questo è il terzo step, il finale è il suo tappo di schiuma che serve poi di antiossidante, come spiegavo prima, che accompagnerà la bevuta durante il consumo del prodotto.

BERNARDO IOVENE
E vai. E vai.

GIAMPAOLO SANGIORGI – MASTRO BIRRAIO
Poi un po' di schiuma sul baffo è sempre ben gradita.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE
Ci vuole, ci vuole, ci vuole. La bevo anch'io, sperando di non prendere malattie da questo qua.

BERNARDO IOVENE
Non lo possiamo portare in giro, non c'è niente da fare.

GIAMPAOLO SANGIORGI -MASTRO BIRRAIO
Lui è pericolosissimo eh…

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE
Assaggiamo anche una birra pompa, grande colpo. Questo è proprio il mio campo. Questa è una birra smoked, cioè affumicata. Alla sete.

BERNARDO IOVENE
Salute allora!

GIAMPAOLO SANGIORGI – MASTRO BIRRAIO
Questa è una birra che ha una percentuale di frumento maltato. È una delle migliori Weizen che vengono fatte in Italia ed è la vostra. Mi sparo anche questa. Bene Weizen beer.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Concludiamo il tour in un altro pub, dove Kuaska innamorato del mondo belga ci fa provare la famosa birra Cantillon una birra acida famosa agli appassionati di tutto il mondo.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE
È stupenda, guardate il colore, e ha una percentuale molto alta di lamponi.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Il padre della birra artigianale italiana è senza dubbio Teo Musso. Nel 1996, su esperienza belga, apre il primo birrificio artigianale in questo locale, che oggi è considerato un museo. Ci accoglie con una selezione di formaggi a cui ha abbinato le sue birre.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Molto delicata a cui si può andare in abbinamento con una birra.

BERNARDO IOVENE
Con questa?

GIAMPAOLO SANGIORGI – MASTRO BIRRAIO
Sì, con una birra bianca di frumento, con queste note un po' agrumate.

BERNARDO IOVENE
Quelle lì sono le langhe?

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Quelle lì sono tutte langhe, sì, sì, sì, sì, Certo lì c'è Dogliani, laggiù c'è Monforte.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
La birra Baladin nasce a Piozzo nelle langhe dove invece delle vigne, Teo ha piantato luppolo orzo e spezie.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Quello che vedi lì, vedi di fianco al fiume, quello lì è un luppoleto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Il suo luppoleto produce tante varietà che producono fiori che arricchiscono i suoi mosti d'orzo di un amaro equilibrato e di aromi floreali.

BERNARDO IOVENE
Questa è la sala cottura.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

Questa è la cottura, quella è camomilla romana, questo è pepe, questa è mirra, questa sono...

BERNARDO IOVENE
Queste sono tutte le spezie che utilizzate.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Queste sono scorze, d'arancio, questo è bergamotto, no?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Il suo è un birrificio agricolo, visto che coltiva direttamente le materie prime, compreso i lieviti che custodisce e protegge, gelosamente e che restano la parte viva della birra.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Nel caso di questo ceppo di lievito noi poi abbiamo fatto generazione, generazione, rigenerazione, riselezione per 5, 6 anni e per poi essere un ceppo di lievito importantissimo per la nostra azienda.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Oggi le birre di Teo sono un marchio internazionale, è ambasciatore della birra artigianale che in Italia conta oltre 1000 birrifici, tutti che non pastorizzano e non filtrano un prodotto che chiamano birra viva, e si riconoscono in un movimento definito rivoluzionario.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Quello che abbiamo fatto in realtà possiamo intenderlo come una rivoluzione culturale. Si è passato dalla birra quasi monoprodotto a avvicinarla al cibo, farla annusare. Un modo nuovo, no? Quindi una rivoluzione.

BERNARDO IOVENE
Insisto un'altra volta, sono stili stranieri, no?

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Sì, sì, sì. Ma Non abbiamo ancora avuto la forza e la capacità di creare un Italian Style vero. Questo è una verità.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
A livello internazionale ci sono le linee guida degli stili dei giudici birrari BJCP che stabiliscono i parametri per oltre 150 stili di birra, che tutti possono interpretare a modo loro, ma valgono quando si partecipa a un concorso, si valuta l'aroma, l'aspetto, il gusto, il corpo, la carbonazione, ci sono tutte le nazioni di tradizione birraria, l'Italia è presente con uno stile non ancora confermato visto che la Italian

Grape Ale tradotto la birra d'uva italiana utilizza mosto d'orzo unito a quello d'uva che può provenire da centinaia di vitigni diversi.

BERNARDO IOVENE
Questo è il Greco Bianco?

STANISLAO PALMIERI - BIRRAIO
Greco Bianco.

CARLO SCHIZZEROTTO – DEGUSTATORE - DIRETTORE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Questo stile è il primo stile italiano, nasce in Sardegna, a Cagliari, dal Birrificio Barley Nicola Perra, che con i vini della sua terra, ovviamente, quindi il Cannonau principalmente, ha creato questo stile. Dopo ci sono state ovviamente mille interpretazioni in tutta Italia, ovviamente con tutti i vitigni di cui l'Italia è ricchissima.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Ad esempio qui siamo in Calabria.

STANISLAO PALMIERI - BIRRAIO
Sono tutti vitigni autoctoni calabresi.

BERNARDO IOVENE
Birra Pecorello. Questo è il Cirò praticamente?

STANISLAO PALMIERI - BIRRAIO
Sì, praticamente sì.

BERNARDO IOVENE
Il Gagliocca, bello questo.

GIAMPAOLO SANGIORGI – MASTRO BIRRAIO
Sì, questo è Magliocco Canino. Magliocco Canino, sempre vitigno calabrese. Vitigno Calabrese autoctono della provincia di Vibo Valencia.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO
Allora la Craft Revolution ha avuto il merito di farci conoscere qualcosa di più del mondo della birra. Ma i mastri birrai italiani si sono limitati per lo più a rielaborare le birre dalla grande tradizione internazionale: quelle tedesche, le anglosassoni, le Ceche o le Belghe. Ecco, però, insomma, l'hanno fatto con una straordinaria qualità e anche fantasia. C'è chi ha fatto maturare le birre nelle botti esauste dove vengono fatti maturare i distillati. Prima che vengano buttate sono state utilizzate per dare sapore alla birra. Giovanni Faenza ha addirittura ricostruito con il computer le acque di alcuni paesi dove viene prodotta la birra. La birra si fa con l'acqua dove viene prodotta. Ha scoperto e ricreato una birra creata nel Medioevo, utilizzata in Germania. L'ha fatta assaggiare ai tedeschi e ha vinto un premio in casa loro. I giudici internazionali, birrai internazionali, giudicano in base all'aroma, l'aspetto, il gusto, il corpo e la carbonazione. Ecco, di oltre 150 stili di birra. In Italia pur vantando una

discreta tradizione con la nostra Moretti, Peroni, la Dreher, non siamo riusciti ad imporre uno stile confermato. Ora, ci stiamo provando con la Italian Grape Ale, una birra aromatizzata che utilizza un mix di mosti di malto d'orzo e delle uve che provengono da vari vigneti italiani, nel 2015 è stata inserita nella guida degli stili dal Beer Judge Certification, l'ente che certifica i giudici che poi devono valutare la degustazione.
Ecco la Craft Revolution, insomma, nonostante i limiti, nonostante non abbia saputo indicare uno stile italiano, però ha indicato il bicchiere giusto dove bere la birra. E poi ha avuto il merito di creare migliaia di posti di lavoro, di avere avuto anche avuto una finalità sociale, di valorizzazione del territorio e delle materie prime. Insomma, era nata in maniera adrenalinica, appassionata anche con un sapore di lotta romantica e eroica perché era il piccolo Davide che combatteva contro il gigante Golia, le multinazionali, ma poi, insomma c'è stato qualche tradimento.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Secondo Teo Musso non siamo stati ancora in grado di creare un italian style per la birra. Invece è diventato motivo d'orgoglio il bicchiere creato proprio da Teo e Kuaska, un bicchiere che oggi è richiesto in tutto il mondo.

BERNARDO IOVENE
Si chiama TeKu?

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Si chiama TeKu.

BERNARDO IOVENE
E perché si chiama TeKu?

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Teo, che sono io, e Kuasca, col simbolo di quella che è stata la Craft Revolution, la rivoluzione della birra artigianale, abbiam lavorato 23 prototipi di bicchieri per arrivare a questa forma in grado di esaltare i profumi in modo tecnico, da una Pils a una Tripel. Alla birra artigianale italiana.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Alla birra artigianale che oggi sempre di più troviamo nelle lattine. Sembra un controsenso, ma pare che sia il futuro. Anzi, ci sono birrifici che producono solo le lattine.

GIAMPAOLO SANGIORGI – MASTRO BIRRAIO
Noi facciamo l'80% della produzione è lattina rispetto a bottiglia.

BERNARDO IOVENE
Si torna a fare quello che hanno sempre fatto l'industria no?

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO

Esatto.

BERNARDO IOVENE
Siete arrivati alla lattina anche voi?

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
All'estero la bottiglia non esiste più nell'ambito Craft.

BERNARDO IOVENE
Ah no?

GIOVANNI FAENZA – MASTRO BIRRAIO
Cioè, chi vuole il prodotto di qualità, cioè il prodotto che costa di più è in lattina, al contrario del vetro, non vogliono più il vetro.

BERNARDO IOVENE
Avete fatto la rivoluzione degli artigiani e poi siamo tornati alla famosa lattina, pari pari pari a quello che troviamo nell'industria.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Tra l'altro la POP è stata la prima birra artigianale italiana in lattina.

BERNARDO IOVENE
Questa qua è proprio quella la prima. Quindi sei stato tu il responsabile.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Si è sempre colpa mia.

BERNARDO IOVENE
Sei stato tu il responsabile.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
È sempre colpa mia.

BERNARDO IOVENE
Però dobbiamo dirlo che bere direttamente dalla lattina è una cosa sbagliata.

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Certo che è sbagliato. Ma come anche bere direttamente dalla bottiglia è una cosa sbagliata. Su questo non ci sono dubbi. Perché hai un prodotto che è nato per essere spillato, servito dentro un bicchiere. Noi abbiamo una lattina particolare che diventa un bicchiere. Ecco,

BERNARDO IOVENE

Questa si apre tutta?

TEO MUSSO – MASTRO BIRRAIO – PRESIDENTE CONSORZIO BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA
Si apre tutta. Va servita come si servono come si serve da una bottiglia.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Capita in ogni rivoluzione, si parte in contrapposizione, in questo caso alle industrie e alle multinazionali, e poi si finisce per praticare le stesse scelte, e come ogni rivoluzione che si rispetti ci sono i traditori, si fa per dire. Qualche anno fa quattro birrifici punto di riferimento del movimento artigianale hanno venduto l'azienda al nemico, alle più grandi multinazionali del settore. Il primo è stato Leonardo Di Vincenzo della Birra del Borgo, ha venduto ad AB-In BEV l'azienda prima al mondo che ha i marchi Corona, Leffe, Stella Artois, Becks, Tennenet's e per qualche anno è restato in azienda come dirigente stipendiato.

LEONARDO DI VINCENZO - FONDATORE BIRRA DEL BORGO
Considerato da uno, come si dice, degli eroi o degli attori principi del movimento, sono diventato sostanzialmente proprio il peggiore, diciamo quindi proprio massacrato totalmente per aver abbandonato... come si dice…

BERNARDO IOVENE
La lotta.

LEONARDO DI VINCENZO - FONDATORE BIRRA DEL BORGO
La lotta, ecco, l'obiettivo qual era? Nel senso, sicuramente con la multinazionale, l'opportunità grande che c'era era quella di riuscire a sdoganare un prodotto che comunque era di nicchia, a farlo diventare un pochino più, diciamo, globale.

BERNARDO IOVENE
Ci aveva creduto.

LEONARDO DI VINCENZO - FONDATORE BIRRA DEL BORGO
Ci avevo creduto. Poi, ovviamente, come succede all'interno dei multinazionali, quando cambia un pochino la testa dirigente, cambiano le visioni e quindi fondamentalmente di colpo, in realtà, il progetto è stato completamente abbandonato.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
E poi da un giorno all'altro sono arrivati i licenziamenti, nonostante il personale fosse motivato e credeva nel progetto.

MATTIA IACAZIO – EX DIPENDENTE BIRRA DEL BORGO
Noi avevamo ampliato tantissimo la possibilità di far cultura in merito alla birra artigianale. Poi, ovviamente, l'epilogo non è stato più sperato.

BERNARDO IOVENE
Quante persone sono state licenziate?

MATTIA IACAZIO EX DIPENDENTE BIRRA DEL BORGO
All'incirca 70, se non ricordo male.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Il progetto era ambizioso. Qui a Prati, dove oggi c'è un supermercato, c'era un grandissimo locale aperto al pubblico con il birrificio a vista. Dall'oggi al domani è stato chiuso.

EX DIPENDENTE BIRRA DEL BORGO
Ho passato quattro anni, insoma, lavorativi dentro e quindi fa effetto vederlo così.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Un altro eretico è stato Raimondo Cetani di Hibu, era un birrificio agricolo con 40 ettari dove coltivavano l'orzo, stavano sviluppando un luppolo autoctono con l'università di Parma, e avevano progetti solidali in Tibet. Poi è arrivata l'offerta di acquisto di Heineken, l'altro colosso dell'industria birraria e hanno venduto.

BERNARDO IOVENE
E poi?

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
Un giorno. Sian diventati cattivi.

BERNARDO IOVENE
Avete tradito, avete deluso.

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
No, non abbiamo deluso. Allora, devi anche guardare da un altro punto di vista. Io apro nel garage di casa in 60 metri quadri un'azienda e dopo 10 anni la più grande azienda, la seconda più grande azienda del settore...

BERNARDO IOVENE
Al mondo.

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
Al mondo fa la prima acquisizione in Europa e chi compra, ti compra a te. Io parlo personalmente, a me questa cosa qua ha lusingato.

BERNARDO IOVENE
Voi avete lavorato bene con Heineken?

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
Sì, io facevo il mio stesso lavoro nella stessa poltrona, pagato bene da dipendente, e nessuno mi diceva niente.

BERNARDO IOVENE
Come mai non avete più i campi qua?

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
Perché poi... OK, questo sì, questo qui hai ragione. Naturalmente poi Heineken guarda il business. Logisticamente diventava impegnativo la gestione agricola.

BERNARDO IOVENE
Avete perso la vostra artigianalità, no? Da 25 birre ne erano rimaste quante?

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
Da 25 birre ne abbiamo fatto circa una decina.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Entrata la logica della multinazionale hanno perso sia l'artigianalità che l'azienda agricola. Poi però Heineken ha abbandonato il progetto e loro hanno ricomprato.

RAIMONDO CETANI - DIRETTORE BIRRIFICIO HIBU
Sì, perché ha capito che la birra artigianale, in generale in Italia, ma è così, non è un business.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Azienda agricola artigianale era anche Birra Damare di Ostia. Con la loro birra Roma e Na biretta, conquistarono la Molson Coors, una multinazionale statunitense con 112 marchi di birra in tutto il mondo.

MASSIMO SALVATORI - EX TITOLARE BIRRADAMARE
Noi coltivavamo il nostro orzo per produrre tutta la nostra birra...

BERNARDO IOVENE
Una bella soddisfazione.

MASSIMO SALVATORI - EX TITOLARE BIRRADAMARE
Bellissimo, un altro mondo. Vedere l'orzo, l'orzo tuo, e sai che quella è roba tua, è tutto un altro mondo.

BERNARDO IOVENE
Dico però questo prodotto che facevate dalla terra, no? Che era artigianale.

MASSIMO SALVATORI - EX TITOLARE BIRRADAMARE
Sì, purtroppo loro non hanno poi perseguito poi la via dell'agricolo.

BERNARDO IOVENE
Poi voi siete usciti oppure avete continuato a lavorare dentro?

MASSIMO SALVATORI - EX TITOLARE BIRRADAMARE
Noi siamo stati due anni dentro per contratto.

BERNARDO IOVENE
Come era lavorare?

MASSIMO SALVATORI - EX TITOLARE BIRRADAMARE
Un altro mondo. Quando la multinazionale entra in un'azienda artigianale non puoi pensare più di pensare artigianalmente. È stato cambiato un direttore Italia ogni 6 mesi e ognuno che arrivava nuovo non sapeva che significava artigianale. Chi vive nel birrificio artigianale è perché ci mette tanto cuore. Invece la multinazionale sono numeri.

BERNARDO IOVENE
E poi all' improvviso ha chiuso? È stato un dispiacere?

MASSIMO SALVATORI - EX TITOLARE BIRRADAMARE
Da morire. Veramente sì, un colpo al cuore.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Alla fine, il birrificio viene abbandonato e chiude licenziando i nove dipendenti. La Molson Coors si tiene il marchio e oggi nello stesso posto sta per ripartire una nuova esperienza che si chiamerà Primo, ma con altre persone.

BERNARDO IOVENE
Sarà un'emozione quando farete la prima bottiglia, no?

MARCO POMPEDDA - BIRRIFICIO PRIMO
Assolutamente sì, ma infatti la prima bottiglia non la vendiamo, me la tengo io.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
L'ultima esperienza di acquisizione l'ha vissuta Giovanni Campari con il suo gioiello, Birra del Ducato, nel Parmense. Pluripremiato, si convince anche lui che la Duvel, la multinazionale belga, poteva dare continuità con più risorse ai suoi progetti.

GIOVANNI CAMPARI - FONDATORE BIRRA DEL DUCATO
Mi sono spinto come birraio oltre i limiti della categoria. Cioè, sono stato il primo a sperimentare certe tecniche, per esempio, di fermentazione, prese dal mondo del vino, dal mondo del sake, certi invecchiamenti che non aveva fatto nessuno, utilizzare certe spezie. Se ci hanno preso è perché abbiamo fatto qualcosa che in Italia forse nessuno non aveva fatto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Il mondo artigianale oggi con 1000 birrifici non arriva nemmeno al 3 per cento del mercato che resta in mano alle multinazionali, eppure gli artigiani paradossalmente offrono più varietà di prodotti,

BERNARDO IOVENE
Produci quanti tipi di birre?

FILIPPO BITELLI – MASTRO BIRRAIO
Venti.

BERNARDO IOVENE
Venti tipi di birre diverse.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Ogni azienda arriva a fare più di 20 birre diverse, cosa che l'ottimizzazione di una grande impresa non permette, sono due mondi diversi.

ALFREDO PRATOLONGO - PRESIDENTE ASSOBIRRA
C'è una difficoltà di accesso da parte dei piccoli birrifici alla grande distribuzione. Dall'altro lato c'è una difficoltà anche dei grandi birrifici a fare così tanta varietà così come i birrifici artigianali fanno. Non c'è una reale concorrenza fra i due mondi. Il grande pregio delle birre artigianali è stato quello di aver rivitalizzato il settore con grandissima innovazione, creatività, novità.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Questa innovazione e varietà però è rimasta nicchia perché siamo dei consumatori estivi di birra e legati a un gusto standard.

ALFREDO PRATOLONGO - PRESIDENTE ASSOBIRRA
L'Italia è un paese che predilige le birre lager. Circa l'80% sono birre lager, e Pils, birre chiara, quella che una volta veniva chiamata birra chiara. Perché è legato ai consumi che vengono fatti specialmente d'estate. Altra peculiarità dell'Italia in questa fase storica, in moltissimi paesi c'è la birra di Natale, in Italia non c'è la birra di Natale.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO
Siamo un paese con una cultura birraria di importazione e 30 anni di movimento rivoluzionario artigianale La Craft Revolution, forse, ha mostrato qualche limite.

GIOVANNI CAMPARI - FONDATORE BIRRA DEL DUCATO
Questo movimento che era partito con entusiasmo, quando arrivavano dei neofiti, invece che accoglierli ed educarli, li metteva alla porta. Cioè come dire, tu non ne sai, tu non conosci il nuovo luppolo.

BERNARDO IOVENE
La presunzione.

GIOVANNI CAMPARI - FONDATORE BIRRA DEL DUCATO
Esatto. Un po' snobbistico. Il motivo per cui mondo Craft non è mai decollato, e probabilmente mai decollerà, è legato anche a questi motivi.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO
Alla Craft Revolution va riconosciuto il merito di aver rivitalizzato un consumatore che beve birra, l'abbiamo sentito, solo d'estate, cronicizzato sulle birre tradizionali. Ecco, a loro va dato anche il merito, se apprezziamo il malto d'orzo o il luppolo la loro abilità e insomma e anche grazie per averci fatto assaggiare una grande varietà di birre. La bellezza è nei particolari, negli aspetti sottili e quando li osservi svelano una meravigliosa complessità. Ora, tradimenti a parte, sono riusciti a rubare una fetta di mercato dalle mani delle multinazionali. Ora, gli va riconosciuto senz'altro il coraggio

come Papillon di aver attraversato l’oceano pieno di squali famelici, attaccati, aggrappati ad una zattera fatta di noci di cocco.