

VareseNews

“Scambiatemi per un birraio belga, mi farete felice”

Pubblicato: Martedì 21 Gennaio 2014

Schigi D'Amelio, di Extraomnes, è stato eletto a inizio gennaio "Birraio dell'anno 2013", come vi abbiamo già raccontato in precedenza. Ora lo conosciamo meglio, con un'intervista concessa al nostro blog Malto Gradimento e realizzata all'interno del birrificio di Marnate, un'azienda giovane ma già affermata che rappresenta un'eccellenza della nostra provincia e uno dei punti di riferimento per il mondo brassicolo nazionale.



Preparare un'intervista sul proprio taccuino, da giornalista coscienzioso, può essere talvolta una premura inutile, perché **l'incontro con il soggetto scelto può andare oltre il semplice botta e risposta** e anzi, spaziare a 360° sull'argomento della conversazione. La birra, in questo caso, e **la birra di Extraomnes in particolare**, visto che l'interlocutore è nientemeno che il "Birraio dell'anno 2013", **Luigi "Schigi" D'Amelio** (foto di Marco Corso).

C'è lui dietro le 17 diverse specialità prodotte – alcune di continuo, altre stagionalmente, altre ancora in collaborazione – a Marnate, in una delle realtà più brillanti del panorama artigianale italiano, che pure ha tante perle sulla propria collana. «E visto che dicono che il 17 porti male, abbiamo **quasi pronta la diciottesima**» ride di gusto Schigi, quando va a prendere una bottiglietta – rigorosamente da 33cl., unico formato in vetro di Extraomnes per scelta e filosofia di vita – della **Bloed** («vuol dire "sangue", si pronuncia *Blùd*»), l'ultima nata, dal colore rosso intenso e dal profumo di ciliegia dato proprio dall'utilizzo di quel frutto durante la lavorazione.

Prima però di passare alla degustazione della *Bloed* e delle altre specialità della casa, va raccontata brevemente la storia di Schigi, **milanese trapiantato a Legnano** ma di origini lucane, magari con le sue parole. «La birra mi appassiona da sempre perché amo conoscere quello che bevo. Negli anni Novanta però non c'erano corsi specifici e **così iniziai ad accostarmi al vino**. Sono diventato sommelier con l'Ais prima di accostarmi, finalmente, alla birra: **era il '99 e frequentai un corso da Baladin a Piozzo**, tenuto da Teo Musso e Kuaska (Lorenzo Dabove, il massimo esperto italiano ndr). Con quest'ultimo si è sviluppata una grandissima amicizia: ho iniziato a seguirlo in Belgio, dove Kuaska è in grado di farti

conoscere tutti i “dietro le quinte” del mondo brassicolo e dove è ben più famoso che in Italia. Una volta ci siamo persi nei dintorni di Mechelen, abbiamo chiesto aiuto a una passante e questa... lo ha riconosciuto!».

[LEGGI l'intervista completa su Malto Gradimento](#)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it