

VareseNews

Luppoli, malto, acqua e un pizzico di Pasteur: acrobazie d'una birra perfetta

Pubblicato: Venerdì 15 Settembre 2017



«Come ci si può divertire in una festa in cui le birre sono calde e le donne sono fredde?». Il sarcasmo di **Groucho Marx** non perdona, ma ha tutte le ragioni di questo mondo. **Cesare Gualdoni**, del Micro Birrificio “**L’Orso Verde**” (www.birraorsoverde.com) in via Francesco Petrarca 2 a **Busto Arsizio**, sulla birra non scherza: «La possono fare tutti, dal **1995** in Italia è stata legalizzata la produzione casalinga, eppure per produrre birra non è sufficiente saperla apprezzare al palato».

Cinquantasei anni, da tredici nella **Piccola Manchester a mischiare malto e luppoli**, studioso dei testi sacri dei mastri birrai, capace di dichiarazioni coraggiose: «**La tradizione non esiste più**». È per questo che la birra prodotta in Italia, con materie prime solo italiane, ormai è una specialità riconosciuta in tutto il mondo. Anche da chi l’ha inventata.

Già prodotta dai sumeri e dagli antichi egizi, consumata con gioia dai greci alle feste in onore di **Demetra**, apprezzata da **Agricola** governatore romano della **Britannia la birra ha attraversato i secoli**. Ma come nasce? «Prima di tutto deve “nascere”, professionalmente parlando, chi la vuole fare – dice Cesare – Ci sono libri e corsi. L’ideale è iniziare da **Louis Pasteur** e poi proseguire con la microbiologia e la chimica della birra. Cosa fa la vera differenza? La fermentazione».

SE SBAGLI, RISCHI DI CADERE

I passi da seguire nella produzione di questa bevanda sono importanti tanto quanto quelli compiuti da un acrobata sul filo: se sbagli, rischi di cadere. Allora non si fa nulla se prima non ci si mette a tavolino per definire una ricetta: «La **birra di Natale e Cometa Rossa**, le nostre due produzioni per il 25 dicembre, hanno preso forma così: decidi il sapore che vuoi ottenere e poi inizi a sperimentare».

Scegliendo il **malto d’orzo**: tedesco, inglese, belga. Da questo dipendono il colore, il gusto e il profumo della birra. Dopo l’acqua, il malto è l’ingrediente più importante. Macinato grossolanamente affinché la grumella esterna mantenga intatta la sua forma, il malto viene poi miscelato con acqua calda per trasformarsi in mosto.

E questa è la seconda fase della lavorazione: «Nella sala cottura i rapporti tra acqua e malto non sono sempre uguali – prosegue Gualdoni – In questo momento su 210 chilogrammi di malto ho versato 700 litri di acqua. Durante la cottura, quando l’amido contenuto ancora nel malto si trasformerà in zucchero, si ottiene il mosto. A **settantotto gradi gli enzimi si sono disattivati**, le catene proteiche sono state spezzate e la miscela – il mosto – ora si sta fluidificando». Per ottenere una birra più o meno “secca” si agisce sulle temperature, alzandole oppure abbassandole.

AMAREZZA E AROMATICITÀ

Terzo passaggio è quello della miscela nel tino di filtrazione: qui ci sta dai quindici ai venti minuti, le trebbie (la parte solida del mosto) si depositano sul fondo e la miscela viene filtrata con diversi ricircoli. Poi si passa nuovamente nella caldaia con l’aggiunta – finalmente – dei famosi luppoli. «Non chiedetemi dove sono i fiori...Si usano anche quelli, ma per comodità oggi si utilizzano i **pellet di luppoli tritati e compressi**. Possono essere di provenienza tedesca, inglese, americana, australiana, ceca o slovena», sottolinea Cesare con ardimento. Dovete sapere che si deve proprio al luppolo il grado

di amarezza e aromaticità. Al termine della bollitura si aggiungono, invece, i luppoli che fanno la differenza: «Io uso anche buccia d'arancia e coriandolo», prosegue il mastro birraio bustese.

Pensate di potervi gustare, finalmente, una buona birra? Non è ancora tempo: la **pazienza** è un ingrediente che le ricette non riportano ma che tutte sottintendono. E così che le reazioni chimiche tra i diversi componenti portano alla trasformazione della materia prima in un **bouquet di sapori inimmaginabili** dai sentori **erbacei, vegetali** o **agrumati**. Tutto questo esce dal whirlpool, dal tino della centrifuga, dove le parti solide del mosto (luppoli e coaguli protidi) formano un cono e si separano dalla parte liquida: la birra.

DENTRO C'È TUTTO, NON IL MARKETING

Che una volta pescata viene raffreddata, i **litri vengono contati per il pagamento delle accise** e poi via verso i serbatoi di fermentazione dove si aggiunge, in ultimo, il lievito che trasforma zuccheri e aminoacidi in alcol: «Qui il prodotto sosta dai sette ai quindici giorni per la fermentazione primaria; una volta travasato nei maturatori, dove ci resta per circa un mese, si satura di **Co2 a zero gradi** e si eliminano gli ultimi depositi di lievito», conclude Cesare.

Per passare nella tanto desiderata bottiglia. Nove, ad oggi, le birre in produzione più altre otto che si trovano «a spot, vengono prodotte appositamente per alcuni locali o perché piacciono a noi». I nomi, e le etichette, richiamano antichi riti: BackDoorBitter, Wabi, Vertigo, Nubia, Rebelde, Ruis. Accanto alla Chiara, alla Amaranta e alla Edenblanche. Con una promessa: «Dentro le nostre birre non c'è marketing né alcuna sottile strategia di vendita – fanno sapere da **“L'Orso Verde”** – ma solo la voglia di far conoscere un prodotto che sia l'emblema del nostro modo di vedere la birra artigianale: un'alternativa di sicura qualità».

L'ORSO VERDE

Tredici anni passati a fare birra. Meglio: a studiarla, a preparare ricette, a provarle. Un passato da odontotecnico e, oggi, uno fra i mastri birrari più apprezzati in Italia (e non solo), Cesare Gualdoni dà il via al **Micro birrifico “L'Orso Verde”** per passione. Poi la produzione è diventata un'ossessione e alla fine il grande salto. Quando ha aperto, a Busto Arsizio nel 2011, “L'Orso Verde” era il 75esimo birrifico italiano. Negli anni l'Italia è diventato un Paese di riferimento per i mibro birrifici: nel 2013 era il terzo Paese in Europa per numero di produttori artigianali. Secondo i dati di www.birranotizie.it, nel 2016 erano 549 le imprese che producono birra, in aumento rispetto al 2011 di +140%. Gualdoni, con il socio e un giovane ragazzo di nome Jacopo, hanno lasciato il segno: **1.500 ettolitri l'anno**, un brand che ha superato i confini provinciali e nazionali, un'attenzione alla qualità che è fatta di assoluto rispetto nei confronti delle materie prime utilizzate.

Birificio L'Orso Verde Snc

Via Francesco Petrarca, 2 – 21052 Busto Arsizio

Tel. 0331/333984 – info@birraorsoverde.com

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it