

## PER LA BIRRA NON SOLO ORZO E LUPPOLO, UN'ENCICLOPEDIA CON 500 PIANTE PER STIMOLARE LA CREATIVITÀ DEI MASTRI BIRRAI

6 Dicembre 2019



L'AQUILA – Oltre 502 schede botanico-brassaiole, per testimoniare l'importante biodiversità alla base della produzione di birra, nel libro del professor **Giuseppe Caruso** *La botanica della birra*.

Un compendio completo e di grande rigore scientifico, che appaga la curiosità dei “beerlovers” e soddisfa le esigenze di professionisti del brassaggio e di coloro che in maniera sempre più numerosa si affacciano al mondo della produzione della birra.

Il volume, a cura di Slow Food Editore, è stato presentato (*foto sotto*) presso l'edificio Alan Turing del polo universitario di Coppito, all'Aquila, alla presenza dell'autore, della rappresentante di Slow Food Abruzzo **Rita Salvatore** e del titolare del birrificio Anbra di Fossa (L'Aquila) **Luca Marcotullio**.

“Questo libro nasce inizialmente come sintesi di due mie grandi passioni, la birra e la botanica, ma soprattutto per colmare le criticità presenti nelle opere del settore”, ha detto Caruso.

“I libri sulla birra si concentrano quasi unicamente su orzo e luppolo, fornendo elenchi specifici frammentari, scarse descrizioni delle piante utilizzate e pochi esempi concreti. In questo libro – ha spiegato l’autore – ci sono più di 500 piante analizzate in schede dettagliate con genere, specie, famiglia d’appartenenza, codice iconografico, descrizione, composizione chimica ed esempi di birre esemplari dove quella pianta viene utilizzata. Un panorama completo per conoscere al meglio le materie prime e stimolare la creatività dei birrai”.

Caruso ha poi voluto sottolineare l’importanza della produzione locale: “Nella prefazione del libro sottolineo l’importanza dell’aspetto locale nella produzione, è importante che vengano utilizzate le materie prime che il proprio territorio offre, soprattutto per ridurre l’impatto sull’ambiente”.

“La birra non è solamente orzo e luppolo, ma un mondo più complesso di quello che si possa immaginare. È un prodotto che ha molto da dire e altrettanto da scoprire. Il mercato della birra sta prendendo sempre più piede, il numero degli appassionati sta crescendo: libri come questo testimoniano questa tendenza, e contribuiscono a migliorare la conoscenza e la qualità della produzione”.

È possibile acquistare il libro *La botanica e la birra* presso la libreria Polarville dell’Aquila.

