

FERMENTO MARSO, I SAPORI DI UN TERRITORIO NELLA BIRRA DI STEFANO VENTURINI

13 Maggio 2021



TAGLIACOZZO – Un’esplosione di sapori e profumi caratterizza quella che **Stefano Venturini**, mastro birraio e fondatore di “Fermento Marso” ama definire “la birra di un popolo”, del popolo Marso, appunto.

“Fermento Marso”, infatti, è il frutto dell’amore per la sua terra d’origine e la passione per le birre inglesi che ha condotto il giovane Stefano in un viaggio iniziato circa 10 anni fa. Il primo approccio con la produzione della birra avviene tra le mura di casa, poi l’acquisto di un impianto pilota da 50 litri e l’arrivo a Padova, dove, una volta lasciati gli studi, ha approfondito la conoscenza della birra diventando “mastro birraio”.

“Dopo la formazione ho fatto il tirocinio a Birra del Borgo ma ho deciso subito dopo di avviare la mia attività, in società con mio zio – racconta a *Virtù Quotidiane* – . Quattro anni fa abbiamo individuato il posto che avrebbe ospitato il progetto che oggi porto avanti anche grazie alla collaborazione di un mio amico apprendista birraio”.

Un processo quello della produzione della birra che parte dalla materia prima italiana, un malto realizzato a Lucera in Puglia, che viene poi macinato e finisce dritto nella pentola di ammostamento e filtrazione. Qui con acqua calda viene cotto e poi filtrato su sé stesso per rendere il mosto pulito.

In un'altra caldaia il mosto viene poi portato ad ebollizione e addizionato con luppolo e spezie, infine si crea un vortice sul fondo del tino che raccoglie le proteine coagulate e il luppolo cotto così da pulir ancora il mosto che, quasi pronto per la fermentazione, viene fatto uscire attraverso uno scambiatore a piastre che refrigera il prodotto che viene trasferito nel fermentatore. In questa fase viene aggiunto il lievito.

“La birra resta a fermentare per circa 10 giorni – spiega il birraio – anche se ve ne sono alcune che terminano il processo prima le lasciamo ancora nel tino per evitare che nella rifermentazione la presenza di zuccheri vada a sovra carbonare la birra. Infine, prima del confezionamento, procediamo all'abbattimento della temperatura sempre per altri 10 giorni”.

Sono circa otto le tipologie di birra artigianale proposte da Fermento Marso. Diversi i colori e le gradazioni dei prodotti dalla più alcolica, con una gradazione di 8.5% della Maddix, una Belgian Tripel con aggiunta di miele a km0 e dal colore giallo intenso, alla nera Londinium in cui si riconoscono gli aromi di tostatura, fava di cacao e liquirizia fino alla Ciota, di 3.8%, una birra di frumento prodotta con malto Pils e grano tenero Solina.

A queste si aggiungerà anche l'Italian Grape Ale, una birra frutto dell'unione del malto e del luppolo con il mosto del vino Montepulciano: “A ottobre, quando ci sarà la vendemmia, in collaborazione con una cantina di Montesilvano, faremo questa particolare birra con base inglese, una classica special bitter incrociata con il mosto del Montepulciano, dal colore simile a quello di un cerasuolo più robusto e dal gusto acido con un sapore tendente a quello dei frutti di bosco”, sottolinea il giovane di Tagliacozzo.

Nonostante la pandemia, nel 2020 “Fermento Marso” ha prodotto più birra del 2019, circa 150/60 ettolitri, ma per l'anno corrente le aspettative sono maggiori: “La crescita è funzionale sicuramente alla distribuzione e sebbene la nostra produzione sia stata maggiore rispetto a due anni fa, il conto alla fine è stato ingrato. – conclude Stefano Venturini – . Ora continueremo a rimboccarci le maniche, contiamo di riaprire a giugno con la

somministrazione, quella che è mancata nel 2020, e di far conoscere i nostri prodotti oltre la provincia aquilana, obiettivo venuto meno a causa della pandemia”.

LE FOTO















