



BIRRA, BIRRE E SAPIENTI ABBINAMENTI AL “PRIMO PAPAVERO” DELL’AQUILA

29 Ottobre 2018 

di ERMENEGILDO BOTTIGLIONE*

L’AQUILA – Se vi piace il pane e non avete voglia di masticare la soluzione giusta è la birra composta anch’essa di acqua lieviti e cereali...poi, nel Medioevo aggiunsero il luppolo. Se vi piace l’ospitalità, la birra fu usata sempre nel Medioevo per accogliere i pellegrini negli ostelli, posti lungo i cammini micalitici, romei e giacomiti. Se vi piace la convivialità, nei paesi del nord e della middle Europa la birra era fondamentale nelle “kermesse”, le feste intorno alle chiese dei paesi.

La birra è bevanda antica e sempre nuova, perché dalla sua grammatica fondamentale di quattro elementi fino ad oggi, si sono sviluppati innumerevoli modi per creare una birra.

Prima del luppolo c’era il Gruit, una miscela di erbe, cui poi si aggiunsero bacche di ginepro e altro. Il luppolo è stato uno spartiacque della storia birraria, con proprietà stabilizzanti e conservanti oltre che amaricanti.

Il luppolo è perfetto per la produzione di birra. Determinante per una progressiva scomparsa del Gruit – in *Physica Sacra*, libro di Hildegard von Bingen, 1150 circa, si legge che “il luppolo è caldo e secco, contiene un po’ di umidità e non presenta grande utilità per l’uomo, poiché aumenta in lui la melanconia, provoca tristezza nella mente e appesantisce le viscere”. Tuttavia, grazie alla sua amarezza, blocca la putrefazione di certe bevande alle quali lo si aggiunge, al punto che possano conservarsi molto più a lungo – il luppolo iniziò a essere utilizzato solo all’inizio del XIV secolo, prima in Boemia e poi in Germania e Olanda.

Alla fine sappiamo tutti com’è andata.

Nel 1516, in Baviera, verrà promulgato il Reinheitsgebot, famoso Editto di Purezza tedesco. La singola bevanda nasce nella mente del mastro birraio, una sorta di chef che decide la tostatura, la composizione dei cereali, la quantità di luppolo.

Tradizione e innovazione. Oggi il mondo della birra è infinito, i locali hanno birre alla moda, che i gestori o il personale non sanno spiegare fino in fondo e si limitano a definire bionda, rossa o scura.



Siamo contenti quando associazioni come l'Ais in collaborazione con maestri birrai come **Luca Iritale** e **Luca Marcotullio** organizzano serate per raccontare la birra e la possibilità di legarla al cibo, creando anche infiniti giochi di fantasia ed equilibri gustativi.

In questa occasione sono state degustate birre del birrifico Alkibia, stile american pale ale e saison strong belgian ale e del birrifico Anbra, stile lager e adler, birra ottima con il dolce finale.

Gli abbinamenti con creme di fagioli, rapa rossa, tagliatelle con sugo bianco di anatra, il tonno con pistacchio e caffè e il dolce di meringa, sapientemente preparati da **Lorenzo Papola** al Primo Papavero dell'Aquila, hanno fatto capire come la qualità del cibo, la sapienza dei produttori di birra e la conoscenza del territorio (Anbra produce pure una birra allo zafferano premiata) sono valori aggiunti, producono movimento e aprono nuove occasioni per il futuro.

****esploratore del gusto***