

TRADIZIONE INGLESE E ANIMA ABRUZZESE: FESTEGGIA UN ANNO IL BIRRIFICIO “FERMENTO MARSO” DI TAGLIACOZZO

di Eleonora Marchini



TAGLIACOZZO - Malto, orzo, luppolo e acqua sono ingredienti semplici che mescolati in modo

sapiente, giocando con varietà e provenienza dei cereali, danno ogni volta un risultato differente: nascono così, spesso da esperimenti notturni, le birre di Fermento Marso, fedeli alle ricette della tradizione inglese ma con un'anima profondamente abruzzese. Anzi marsicana.

Perché la Marsica è a buon vedere una provincia a sé stante e il patron di Fermento Marso, questo birrifico artigianale da un anno ufficialmente operativo a Tagliacozzo (L'Aquila), **Stefano Venturini**, lo ha ribadito fin dalla scelta del nome, "un gioco di parole in parte forse scontato ma con dentro il senso di identità della mia terra e della mia gente" ha sottolineato a *Virtù Quotidiane* che lo ha intervistato in occasione del primo compleanno.

Festeggiato con un regalo speciale per gli estimatori della bevanda ambrata, una nuova birra, la Ninety Shilling "90 scellini", una Ale che prende il nome dal costo che in Inghilterra aveva un barile di questa birra color tonaca di frate.

"In realtà sono sette anni che l'attività va avanti, se contiamo il periodo iniziale fatto di prove, esperimenti, birra artigianale fatta in casa come hobbisti - ha precisato Venturini, che gestisce l'azienda, unica in Marsica, insieme allo zio - un sogno per inseguire il quale ho deciso di interrompere gli studi universitari e dedicarmi alla formazione come mastro birraio, seguendo un corso di specializzazione apposito, a Padova, il solo esistente in Italia in quel periodo".

Perché come in tutte le cose, la passione non basta. Servono impegno, conoscenza e professionalità per strutturare un'azienda, oltre a una buona dose di rischio (in azione e in capitali) un pizzico di follia e tanta volontà.

Rimesso a nuovo uno stabile industriale, proprio a Tagliacozzo, è stata ricavata una sala cottura, con un totale di 340mq per la parte produttiva, più gli uffici amministrativi e una sorta di sala degustazione, una Tap Room, per assaggiare tutte le varianti di birra prodotte.

"Le ricette che il birrifico usa, sono quasi tutte mie, messe a punto nel corso di questi sette anni - ha svelato Venturini - la prima birra prodotta è stata una super birra tradizionale

classica bionda, facile, di compagnia. Non così impegnativa da stare lì a cercare di capirla ma da godersi in tranquillità” .

Quanto alle materie prime, è recente lo sviluppo di una filiera del luppolo 100% italiano, come pure in Italia c'è una grande tradizione di cereali anche antichi.

“Restiamo fedeli alla tradizione inglese – ha spiegato ancora Stefano – per cui una gran parte degli ingredienti proviene dall’Inghilterra, proprio per mantenere l’originalità della ricetta. Ma abbiamo anche introdotto delle varianti, con l’utilizzo di una selezione di cereali italiani che non ha nulla da invidiare a nessuno”.

Un esempio è la birra realizzata con un antico grano abruzzese, varietà Solina, in attesa di “provare i luppoli italiani, per i quali nutro una forte curiosità”.

Anche Germania e Belgio hanno una forte e antica tradizione di birrifici e birrai: in Baviera, patria dell’Oktoberfest, il cosiddetto “Editto della Purezza”, risale al XVI secolo e stabilisce i parametri cui una birra deve rispondere. In caso contrario non è ammessa la partecipazione alla rinomata fiera di Monaco.

“Questione di scelte e di gusti – ha ribadito ancora Venturini – è con la birra inglese che ho iniziato la mia avventura, studiandola, riproducendola. Sono bevande molto più semplici, spendibili e apprezzabili, a mio parere. E poi, quando in Germania hanno promulgato l’Editto della purezza, in Inghilterra si produceva birra già da parecchio tempo”.

Nei sapori e anche nello stile di Fermento Marso ci sono influenze che raccontano di viaggi in Cornovaglia o nel Devonshire, di terre spazzate dal vento, di scogliere e irrequieto mare del nord.

Già in...fermento la produzione invernale con il ritorno “di una delle migliori birre dell’anno, previsto entro dicembre, e con la Birra di Natale, una sorpresa di fine anno abbinata a miele slow food del territorio”, ha svelato, infine, il patron del birrificio marsicano.

Buon compleanno dunque, Fermento Marso, tra tradizione e innovazione, ricette e ingredienti

antichi, valorizzando la propria terra e rafforzandone l'identità.