

LA RIVOLUZIONE DI TEO, IL PATRON DI BALADIN SI RACCONTA A VENT'ANNI DALLA PRIMA BIRRA

13 Ottobre 2017



L'AQUILA - Visionario di un pioggiese. **Matterino "Teo" Musso**, radici contadine, un piemontese sanguigno e delicato, irrequieto, geniale. Che col suo sogno ha fatto storia, avanguardia, tendenza, raffinata frontiera del bere bene, sano, autoctono.

"Tutta colpa sua" se la birra artigianale italiana è oggi protagonista di spicco di una rivoluzione del gusto e anche mentale, punta di diamante del più raffinato made in Italy che sa stupire il mondo.

Birraio rivoluzionario e cantastorie, Teo Musso. Il patròn di Baladin, tra i più importanti birrifici artigianali italiani (www.baladin.it), ha creato un regno dal nulla con luminosa genialità, audacia, energia positiva. Teo festeggia i primi vent'anni nella ristorazione "concedendosi" un tour lungo la Penisola.



Marco Signori, Teo Musso e Daniela Braccani

Virtù Quotidiane lo ha rintracciato a L'Aquila, prima del passaggio nell'area metropolitana Pescara-Chieti e prima della tappa teramana, prevista in febbraio.

Trentun anni “a bagno nella birra”, Teo si descrive insonne, “uno sfigato degli anni '60, nato per sbaglio, ho fratelli più grandi di me di vent'anni”. Che si impunta nel voler trasformare il suo sogno in realtà. Una sfida impari. Soppiantare il vino con la birra a tavola, trasformare quello che trent'anni fa poteva suonare come un affronto, in pura emozione. E ridare vita al suo piccolo paese, oggi imprevedibile mèta turistica grazie al fenomeno Baladin, il maxibirrifico agricolo diventato nel tempo un progetto sociale, etico, didattico, ecologico. Il suo regno.

L'affascinante, rocambolesca avventura di Teo comincia - e continua - nelle Langhe del vino più blasonato.

“Una nuova visione di birra, filiera completamente nuova, grande tecnica di produzione, una rivoluzione culturale, un tarlo nella testa”. Tutto per “stuzzicare” il taciturno padre che, da ragazzo, gli faceva bere il vino allungato con l'acqua. Quasi un romanzo di formazione il racconto di Teo. L'obiettivo è quello antico, il progetto di sempre, conquistare nuovo terreno alla rivoluzione della birra. A tavola.

Birre in carta, sarà una grande conquista, profetizza il guru di Piozzo, che non perde l'occasione per rivendicare la paternità del movimento birra artigianale in Spagna: nel 2001 allestisce la carta delle birre a elBulli, ricorda. Ma lo spirito modernista che pulsa nelle vene della Costa Brava è ancora lungi dal contagiare la più conservatrice ristorazione italiana.

Manca la cultura sul prodotto, analizza Teo, piuttosto si riscontra un certo timore da parte del ristoratore nell'approcciare il pianeta birra. Voi potete far da tramite, dice a maitres e sommelier, aprire alla birra per appagare la passione, la curiosità di chi viene da voi. Come vincere la paura del nuovo? Mettendoci il naso dentro. Letteralmente. Birra da annusare prima ancora di berla. Non più in apnea, come si è sempre fatto con la “triste e amara” birra industriale. Piuttosto apprezzarne l'accordatura dei profumi, esaltarne le caratteristiche olfattive, emozionali, agricole, “perché la birra, come il vino, è un prodotto della terra”.

Annusare, riconoscere la qualità delle materie prime nobili, italiane, e poi chiudere il cerchio con la pietanza.



Anche il ristoratore dovrebbe suggerire il migliore accostamento cibo-birra, compito più facile che con il vino grazie all'acidità più delicata della birra, "pochi gradi alcolici che vanno in sovrapposizione aromatica col cibo" incalza Teo, "orgasmi gastronomici strepitosi, tutto il resto è costume". Un affabulatore nato.

E come assecondare, come stimolare il cambio radicale di pensiero, come dimostrare, con la qualità del made in Italy, che "la birra può essere il contrario di quanto ci hanno trasmesso"? Con un bicchiere disegnato ad hoc per inebriarsi di profumi e sfumature prima di portarla alla bocca.

Il bicchiere da degustazione Teku, il simbolo della rivoluzione birraria italiana, studiato a tavolino da Teo con Kuaska (dalle due iniziali la parola TeKu), nome d'arte di **Lorenzo Dabove**, massimo esperto italiano in materia.

Trentun anni a bagno nella birra e non sentirli, Teo, uno che ce l'ha fatta. Il segreto? Mantenere la propria identità, seguire la propria strada. Che non significa stare fuori dal mondo, precisa, piuttosto non contaminarsi per non omologarsi, "sarebbe il più grande errore".



Daniele Stratta, Teo Musso e Davide Stratta

Premesso, dunque, che non assaggia le birre degli altri “per non esserne contaminato e rischiare di andare fuori strada”, come vedrebbe il patron di Baladin una birra dal carattere abruzzese? “Cercherei più nell’entroterra piuttosto che sulla costa, contaminata dal turismo. Per esprimere il carattere del territorio lavorerei più sulle piante, legni, resine. Dalla sensazione che ho avuto, trovo che esprimano percorsi poco esplorati ma fortemente caratterizzanti, originali, identitari. Una direzione nuova per marcare in modo importante una regione forte dell’Appennino. Una dimensione geografica che mi piace. Anche Piozzo è in collina, in mezzo all’arco alpino, e io sono un animale da paese”.