

[ATTUALITÀ] TENDENZE DEL BERE

GLI AMERICANI HANNO SETE DI BIRRA **FAI-DA-TE**

L'ULTIMA NATA È QUELLA CON LIEVITO "GIURASSICO". MA IN USA OGNI PUB CHE SI RISPETTI PRODUCE LA SUA. UN MERCATO DA 6 MILIARDI DI DOLLARI E 9 MILIONI DI BARILI L'ANNO. E L'ITALIA NON STA A GUARDARE

DI ENNIO CARETTO

La chiamano "birra giurassica" perché fermentata con un lievito il cui Dna, di 25-45 milioni di anni fa, fu estratto da un'ambra birmana e riattivato in laboratorio. Ma il suo vero nome è *Fossil fuels* (carburanti fossili) e i suoi produttori sono due biologi di San Luis Obispo in California, Raul Cano e Chip Lam-

bert, entrambi di 63 anni. Cano e Lambert, cultori di birre, scoprirono il lievito nel 1997, fecero esperimenti per qualche anno all'università e nel 2007 fondarono la Fossil fuels brewing company. Distribuiscono il loro prodotto per ora solo nell'area di San Francisco. È una bevanda più piccante del normale, con un

lieve retrogusto di aglio secondo alcuni, di garofano secondo altri, che ha già vinto un concorso a San Diego, "eccellente col pollo" ha scritto il *Washington Post*. Non ha nulla di miracoloso: «I batteri del lievito», dice Cano, «sono rimasti dormienti nell'ambra e una volta liberati sono tornati a riprodursi». Il biologo spiega di avere

MADE IN GARAGE
Chi produce birra artigianale non può superare la soglia virtuale di 20 mila ettolitri l'anno. Virtuale perché anche il maggiore microbirrifico italiano non va oltre un quinto del limite consentito. La differenza reale quindi la fa il metodo. La birra artigianale normalmente non è pastorizzata e per questo è definita un prodotto vivo e integro. Le birre industriali vengono pastorizzate per aumentare la conservabilità e mantenere gli standard di colore e gusto



Un produttore di birra in Oregon

voluto creare una birra «molto simile alla Hatuey di Cuba, il mio Paese d'origine, la birra di Ernest Hemingway, della quale scrisse ne *Il vecchio e il mare*».

Benvenuti nel mondo della birra artigianale americana, di cui la giurassica è tra le ultime nate, un mondo con un fatturato di quasi 6 miliardi di dollari l'anno, un quarto del totale. In America, oltre alle grandi società come la Anheuser Busch, di cui è azionista la moglie del candidato repubblicano alla Casa Bianca John McCain, la Miller, la Coors e una ventina di altre, si contano ben 975 pub o birrerie, 392 compagnie locali e 53 compagnie regionali che producono la propria bevanda, attualmente 9 milioni di barili in tutto. E il loro numero è in continuo aumento, nell'ultimo anno è cresciuto del 20 per cento, come è cresciuta la produzione, il 16 per cento, e sono cresciuti i profitti, il 12 per cento. «La nostra sete di birra è inestinguibile», afferma Brent Weicker, il proprietario della Titleton

brewing company di Green bay in California, che produce 1.200 barili all'anno. «Non è un caso che la InBev del Belgio abbia pagato 52 miliardi di dollari, una cifra enorme, per la Anheuser Busch». Con l'acquisizione, che potrebbe mettere in difficoltà McCain, la InBev è diventata il colosso mondiale del settore.

LA RICETTA CORRE SUL WEB

Oggi ogni stato americano produce anche vini, ma la varietà e qualità delle birre è imbattibile. Non esiste contea o provincia che non vantì la sua, da Adamstown in Pennsylvania, dove un ristorante tedesco fabbrica una apprezzata "lager" esclusivamente per gli avventori, a Portland nell'Oregon, dove Henry Weinhard produce una "ale" (è detta *ale* la birra fermentata rapidamente con il lievito, e ad alto contenuto zuccherino, *lager* quella fermentata invece a poco a poco che rilascia scarso zucchero) dal pomposo nome di *organic amber premium* solo per la città. Non

NEL 2008, IL NUMERO DI "BIONDE" USA È CRESCIUTO DEL 20%, I PROFITTI DEL 12

solo. Fa parte del mondo dell'artigianale anche la birra casalinga, prodotta nei garage con la *beer machine*, la macchina della birra, a costi minimi. Su di essa, che può raggiungere un tasso alcolico elevato, non esistono statistiche, ma si sa che è ovunque. Sul web proliferano i siti che specificano quali ingredienti usare e come: «Ogni famiglia fa la sua birra», scherza Weicker. Unico limite è lo smercio: come per compagnie locali e pub, la vendita deve avvenire sul posto.

I biologi Cano e Lambert, che nel 1993 erano riusciti a estrarre tra i primi il Dna d'insetti da ambre millenarie, avevano sperato di produrre un antibiotico con il Dna di un'ape: «Volevamo dedicarci alla farmacologia», ammettono. Ma la strada della birra è risultata più facile ed è una delle poche dove l'investimento è modico e l'utile immediato. Stando a Weicker, «non c'è nulla di più americano di una *lager* o di una *ale*», mentre il vino, importato in prevalenza dall'Italia, ha un che di straniero ed elitario. Weicker ha ragione: la birra fa parte dei miti nazionali, sebbene le sue importazioni dal Messico, dal Canada e dall'Europa siano notevoli. È il motivo per cui i consumatori si sono opposti – inutilmente – alla cessione della Anheuser Busch alla InBev, e per cui McCain rischia di trovarsi nei guai. Il colosso belga produce e smercia birra anche a Cuba, nemico dell'America per i repubblicani, e per non danneggiare il marito la signora McCain potrebbe essere costretta a vendere le sue azioni. Con un bel guadagno, a detta dei media. ←

www.fossilfuelsbrewingco.com/
www.birreonline.net

LE CIFRE DEL BOOM NOSTRANO IN DUE ANNI DA 45 A 200 MICROBIRRIFFICI

«Bionda o bruna purché sia birra», si diceva un tempo. Ma oggi in Italia non ci si accontenta più. La passione per la birra artigianale è esplosa. Con 700 etichette prodotte siamo il Paese europeo dove se ne beve di più. E ormai si contano oltre duecento microbirrifici: erano 45 due anni fa. Un numero che sembra altissimo, ma equivale all'1% (scarso) del consumo nazionale. Una fetta di mercato (in crescita) rosicchiata al comparto del vino e non a quello della birra industriale. E un business che fa gola a molti, anche se sono pochi quelli che reggono la sfida del mercato. La prima in assoluto fu la St. Joseph, a Salerno. L'ultima invece è nata in un monastero alle porte di Mi-

lano per opera di due padri benedettini che hanno deciso di "arrotondare" producendo la prima birra d'abbazia italiana. Le storie delle artigianali sono belle oltre che varie (ogni "cotta" artigianale è autorizzata a essere diversa da quella prima) e sono radicate al territorio. Le castagne del Monte Amiata finiscono nella "Bastarda Rossa". Il grano saraceno delle Alpi lombarde nella "Tellis" della Birreria Spluga. Storie talmente varie che alcuni produttori hanno deciso di consorzarsi per garantire standard qualitativi di produzione. Sul mercato per adesso c'è di tutto. Eataty, Gambero Rosso e Slow Food da un paio d'anni hanno aperto gli occhi. E persino i grandi magazzini riservano scaffali alle birre

artigianali. L'unico però che ha puntato sul settore della ristorazione è Teo Musso, che esporta la sua Baladin in Giappone e negli Stati Uniti. E nelle Langhe pasteggia a birra con il biasimo dei più grandi produttori di Barolo e Barbaresco. Tre anni fa a Copenaghen ha vinto persino un premio per il suo contributo al rapporto birra-cibo. «Dopo aver studiato in Belgio, ho incontrato duecento stellati Michelin in giro per l'Europa», racconta Musso, che rifornisce chef come Ferran Adrià e Alain Ducasse. A Casa Baladin, nel Cuneese, Musso le abbina con formaggi, pesce e cioccolato. E dice: «In un paio d'anni l'85% dei ristoranti italiani di alto livello avrà una carta delle birre». Stefano Landi