

*La Bastarda Rossa ha vinto una delle dieci medaglie d'oro al "Mondial de la bière" di Strasburgo*

## La birra amiatina "campione del mondo"

ARCIDOSO - Grande festa per Birra Amiata alla terza edizione del "Mondial de la Bière", che si è tenuto a Strasburgo dal 21 al 24 ottobre. Infatti in un contesto internazionale, con la partecipazione di birrifici intervenuti da Belgio, Germania, Gran Bretagna, Francia, ma anche dal Brasile e dagli Stati Uniti, la Bastarda Rossa ha vinto una delle 10 medaglie d'oro attribuite da una giuria, anch'essa internazionale, costituita da esperti del settore. Le birre presenti al Mondiale erano più di 500, provenienti da ogni parte del mondo. La Bastarda Rossa è la birra forse più rappresentativa di Birra Amiata, quella con cui è stato avviato il birrificio e la prima a sposare un antico e prezioso prodotto del territorio amiatino, la castagna. Infatti la

Bastarda Rossa contiene il 20 per cento di castagne secche, ottenute in loco da produttori che lasciano asciugare le castagne nei seccatoi, accendendo il fuoco con la legna per circa 48 giorni consecutivi. La castagna così ottenuta viene poi utilizzata per la produzione della birra, senza ulteriori trasformazioni o aggiunte, se non la rimozione della buccia e la macinatura in granella.

Dopo le 5 stelle ottenute per la Bastarda Doppia nella Guida Slow Food 2009 e le 5 stelle ottenute per la Contessa nella Guida Slow Food 2011, e dopo alcuni premi locali come miglior birrificio presente, questo è il primo importante riconoscimento europeo per Birra Amiata e per la Bastarda Rossa, che prende proprio il no-

me da una delle tre varietà di castagne Igp del Monte Amiata (le altre varietà sono il Marrone e il Cecio).

La Bastarda Rossa è una birra rossa, di gradazione alcolica compresa tra i 6 ed i 7 gradi, morbida, poco luppolata, in modo da lasciare spazio al delicato sapore della castagna. La castagna stessa poi può conferire un delicato sentore di affumicato. Per struttura, corpo, gusto, grado alcolico, la Bastarda Rossa si abbina molto bene con formaggi sia teneri sia stagionati, con salumi e piatti con cinghiale, stufati e stracotti. Birra Amiata è un micro birrificio artigianale nato nel 2006 ad Arcidosso, da un progetto di Claudio e Gennaro Cerullo, Patrizia Corsini e Carla Corsi. Il birrificio si distingue per l'utilizzo equilibrato di



### **Bastarda Rossa**

La birra amiatina ha vinto la medaglia d'oro al "Mondial de la Bierè" di Strasburgo

prodotti tipici della zona (oltre alla castagna lo zafferano purissimo di Maremma e il miele di marruca) e da un continuo riferimento al territorio fatto con i nomi delle birre e con le etichette.

Oltre alla Bastarda Rossa, con il 20% di castagna, vengono anche prodotte la Bastarda Doppia, che prende il nome dal

fatto che viene raddoppiata la percentuale di castagne (40%), la Bastarda Tripla, una birra stile abbazia che viene fatta una sola volta l'anno con le caldaroste e la Vecchia Bastarda, che è la Bastarda Doppia invecchiata in botti di vino pregiato della zona di Bolgheri.

Sito internet [www.birra-amiata.it](http://www.birra-amiata.it).