

Una brianzola a Brindisi... alla scoperta della birra!

Già vi sento dire... eccola che ora si da alla birra! Birra sì, ma artigianale! Devo dire che mi ha sempre interessato – in particolare la rossa – e quale migliore occasione per parlarne...

Ma cominciamo dall'inizio..

Finalmente dopo un anno di avventure più o meno liete, arrivò il momento delle meritate vacanze! Il tour per l'Italia era organizzato, e le tappe da amici erano motivo per me di grande emozione. Le distanze da percorrere imponevano l'uso dei mezzi ferroviari, ahimè, nota dolente per i miei voluminosi bagagli.

Dovete sapere che sono una donna che porta con se sempre molti accessori... proprio così. Mi piace abbinare vestiti e cappelli, scarpe e borsette, collane e orecchini... Insomma quando mi muovo l'ideale sarebbe un bel baule, e carica come sono, salire e scendere dai vagoni non è il massimo della comodità!

Detto questo vi spiego la mia sorpresa quando arrivando in stazione a Brindisi notai l'assenza di scale mobili! Eh sì, perché le gradinate non favorivano il trasporto delle mie valigie, quindi in presenza del personale della sicurezza, feci le mie sentite rimostranze. La guardia perplessa venne gentilmente in mio soccorso, e prontamente si rese disponibile dicendomi con un sorriso ironico: "Signora, qui è tanto che abbiamo i treni!" Esagerato gli dissi, e scherzando sopra l'accaduto ci congedammo con un sorriso e una stretta di mano. La mia amica Maria nel frattempo era giunta a prendermi, e alla vista della scenetta non poté che iniziare a ridere!

Dopo i saluti di rito, si optò per una tappa presso una birreria artigianale. Devo confessare che ho una passione per la birra rossa, ma quella sera la scelta fu ardua vista l'ampia offerta delle birre proposte dal locale, **il GRUIT**. Questo **antico termine è usato per definire il composto di erbe e spezie aromatiche che conferiscono profumi e gusti diversi personalizzando la birra.**



Mi piacque subito a prima vista. Si trattava di un sito con soffitti a volta, ex convento degli Agostiniani. Parte dei locali sono stati destinati al laboratorio di produzione della birra. Visitarli accompagnata da personale esperto è stato un vero piacere.

Ad un certo punto chiesi: “Ma come mai avete deciso di

produrre birra?" Be' la risposta fu ovvia: "Ci piace così tanto che abbiamo deciso di produrcela noi!"

La scelta sul tipo di birra da ordinare a questo punto si complicava, e che fare dunque... L'unica era assaggiarle tutte! Arrivarono al tavolo brocche degustative che vennero descritte nelle loro caratteristiche.

Dovete sapere che **la birra ha antiche origini**. Non si sa esattamente chi ne fu l'ideatore. Di certo si sa che **veniva prodotta laddove venivano coltivati cereali**. Con la scoperta della fermentazione attraverso l'uso di lieviti, ognuno poi diede un'impronta originale dando impulso alla nascita di tecniche diverse affinate nei secoli. Il cereale per eccellenza usato nel corso della storia era l'orzo. Poi lentamente ne vennero introdotti altri come segale, frumento, riso, mais...

Nella produzione di birra di qualità, **ha grande rilevanza l'acqua utilizzata** che deve avere caratteristiche particolari. Infatti ogni tipo di birra richiede una qualità d'acqua con elementi distintivi. E' il birrificio a trattarla, in base al prodotto finale voluto. **L'introduzione di misture aromatiche, ha poi conferito aromi distintivi** alle varie tipologie di birra. E la scelta ormai è diventata ampia dando un vasto ventaglio di possibilità agli amanti di questa magnifica bevanda.

Io quella sera, tradii la rossa per una bionda spettacolare a doppio malto, un prodotto genuino, senza sofisticazioni, realizzato seguendo le fasi tradizionali ereditate da mastri birrai...