

Il terroir nella birra italiana

scritto da Antonio Martinetti | 04/02/2020



Il piano B...irraio che lega le produzioni brassicole italiane al territorio



Terroir è un termine francese che spesso troviamo legato al mondo del vino e indica il legame

indissolubile che un prodotto ha con le caratteristiche del suolo e del microclima in cui è stato coltivato. Questa parola ha però un'accezione più ampia che coinvolge, anche e soprattutto, il legame, la cultura e la storia che il produttore ha con il territorio e con le tradizioni del posto.

Esiste un terroir nella birra italiana?

Nella stragrande maggioranza dei casi, la **birra in Italia viene** prodotta con materie prime proveniente da altri Paesi e quindi potrebbe risultare difficile, a primo acchito, trovare un vincolo con il territorio. Ed è proprio in questo contesto che si attesta quello che si potrebbe definire un **“piano B” della birra artigianale italiana**: è il birraio che con la sua esperienza, cultura culinaria e storia a far sì che, come avviene per uno chef o un artigiano, il prodotto finale sia vincolato al territorio e alle sue tradizioni.

Il birraio risulta sempre più spesso un innovatore e un ricercatore che viene stimolato a mantenere un nesso con le tradizioni e le colture del proprio territorio grazie all'unicità di ingredienti caratterizzati dalla vasta biodiversità di cui è ricco il nostro paese.

Per rispondere alla domanda **“Esiste un terroir nella birra italiana?”** si può affermare che si sta sempre più delineando uno **“Stile Italiano”** di produzione brassicola che spesso è caratterizzato dall'**utilizzo di particolari cereali** strettamente legati al territorio o da varietà di frutta, spezie ed erbe tipiche di diverse aree geografiche italiane.

La Farrotta del birrificio Almond '22

In tal senso troviamo nomi di spicco del panorama nazionale come **Jurij Ferri**, birraio e proprietario del Birrificio abruzzese [Almond '22](#), che produce la **Farrotta**, una birra in stile *Golden Ale* con utilizzo di **miele di acacia e farro biologico** provenienti da produttori e coltivatori locali: di color giallo dorato e dalla schiuma bianca, abbondante e persistente, sprigiona al naso delle **fantastiche note di cereali e di pane** intersecate a note agrumate, floreali e un flebile erbaceo; in bocca ha un attacco iniziale dolce subito bilanciato da un piacevole, lieve e persistente amaro finale che, unito alla discreta secchezza, dona una **bevibilità disarmante**.

Arsa di Birranova: la birra prodotta con grano Arso

Restando in tema di birre prodotte con cereali “speciali” bisogna citare l'**ARSA** di **Donato di Palma** del birrificio pugliese [Birranova](#). Questa birra è un'interpretazione di una *Smoked Porter* brassata con l'utilizzo di **grano Arso del Tavoliere**, un cereale “povero” che storicamente era concesso dai latifondisti ai contadini perché veniva originato quando giungeva la **bruciatura** delle stoppie e a terra rimaneva qualche **chicco bruciacciato proveniente dalle spighe cadute durante la fase di mietitura**.

La birra ARSA, di tinta nera, si presenta con una schiuma di color beige a grana fine e con una discreta persistenza. A naso siamo pervasi da note tostate e affumicate, cacao ed un lievissimo fruttato. In bocca ritornano i sentori tostate e affumicati e la bevuta, che risulta molto scorrevole, finisce con un amaro delicato e lungo.

Birrificio dell'Aspide e la birra Blackheart

Dopo essere stati in Abruzzo ed in Puglia, passiamo in Campania dove **Vincenzo Serra**, proprietario e birraio del [Birrificio dell'Aspide](#) a Roccadaspide in provincia di Salerno, cura le proprie produzioni con estrema maestria e con occhio al legame con i prodotti del territorio.

Una delle ultime birre inserite in gamma è la **Blackheart**, una *Robust Porter* creata con l'utilizzo di **grano biologico Saragolla** torrefatto e melassa di **fichi del Cilento** (prodotta da Vincenzo stesso). Il Saragolla è un grano "antico" che fa parte della stessa famiglia del Kamut (famiglia *khorsan*): introdotto in Italia da alcune popolazioni balcaniche all'inizio del 440 d.C., attualmente è presente solo in alcune zone dell'Abruzzo, della Lucania e - appunto - della Campania.

La **Blackheart** vanta una nuance nero impenetrabile e una schiuma di color cappuccino a grana fine, persistente e compatta. Al naso, esplodono note di caffè, cacao, frutta secca e un fruttato riconducibile ai fichi. In bocca la birra risulta essere felpata con un inizio dolce che viene smorzato dalla lieve acidità e dall'amaro donato dai malti tostati. Finisce secca, lasciando la bocca pulita.

Quelli sopra richiamati sono solo alcuni degli innumerevoli esempi di birre prodotte in Italia utilizzando materie prime del territorio che delineano, a livello olfattivo e gustativo, il prodotto finale. Tuttavia non sono gli unici.

Basti pensare anche alla *BeerBrugna* di **Walter Loverier** ([Birrificio Loverbeer](#)) prodotta con le **Ramassin** (cultivar di susina damaschina tipico della Valle Bronda), alla *Quarta Runa* di **Riccardo Franzosi** (Birrificio **Montegioco**) che utilizza le **Pesche di Volpedo**, alle IGA ([Italian Grape Ale](#)) di **Nicola Perra** (Birrificio **Barley**) create con mosti d'uve tipiche della Sardegna (**Cannonau, Malvasia, Nasco**), alla *Syrentum* di **Giuseppe Schisano** (Birrificio **Sorrento**) prodotta con le bucce dei **Limoni di Sorrento**, così come le produzioni con il **farro** del birrificio **La Petrognola** e tanti altri ancora.

Non è quindi difficile al momento imbattersi in birre, create dai bravissimi birrai italiani, con una spiccata simbiosi con il territorio. Sembra la strada giusta per arrivare a delineare un terroir nella birra italiana