ENOGASTRONOMIA



La Birra degli artigiani

Agrumate e speziate, rosse o bionde Tutte le qualità prodotte in regione

di FRANCESCA NEGRI

Il Trentino Alto Adige fa soprattutto rima con vino e forse in pochi sanno che anche la birra è un prodotto storico di questa regione.

La provincia di Trento per decenni è stata costellata di produzioni artigianali di birra di grande qualità, poi quest'antica arte è stata abbandonata e stava per cadere nell'oblio se non fosse stato per la passione di alcuni birrai. Tra questi, Stefano Gilmozzi, che agli inizi del Duemila ha dato il via al suo Birrificio di Fiemme di Daiano, dove oggi vengono prodotte circa 200mila bottiglie all'anno.

La ricchezza di un'acqua incontaminata e la passione di Stefano Gilmozzi hanno riprodotto quell'antica alchimia in cinque birre uniche ed estremamente legate al territorio: ne sono un esempio la torbata e carica Lupinus, al caffè di Anterivo, da abbinare a carni e formaggi, e l'interessantissima Nosa, una bionda facile ma al contempo piena di sfumature agrumate e speziate che la rendono accattivante. Il Birrificio di Fiemme è una piccola realtà in forte crescita che sta incentivando anche la nascita di altri microbirrifici in Trentino e sta studiando, assieme all'Istituto agrario di San Michele all'Adige, la possibilità di coltivare il luppolo sul territorio locale. Così, anche a Costa di Folgaria da poco è nato il Birrificio del Carador: situato a 1.250 metri di altitudine, è uno dei più alti dell'arco alpino e l'alta quota consente una fermentazione lentissima in grado di esaltare le segrete ricette ispirate alla tradizione bavarese. L'unico modo per gustare la birra del Carador, che è già diventata uno dei simboli di Folgaria, è sedersi al tavolo dell'osteria annessa all'azienda e bere alla spina una Costa Brau (Pils), una Cimbra Brau (ambrata) e prossimamente la nuova Weizen, disponibili anche in bottiglia per la vendita al dettaglio. Quella del Birrificio artigianale trentino di Ospedaletto è una realtà, invece, con un carattere un po' più industriale e d'ispirazione belga, dove è nato uno dei suoi fondatori, Claudio Smaniotto. La sua birra esce con il marchio Birra Valsugana e il prodotto più conosciuto è la Fravort, ma da poco sono arrivate sul mercato altre due etichette davvero interessanti: la Rossa del Brenta e la Bionda del Brenta, che si affiancano poi alla Triple, che conta su una fermentazione tripla, appunto.

In Alto Adige, invece, i microbirrifici sono legati soprattutto a trattorie, osterie e alberghi che fanno una produzione venduta esclusivamente all'interno del locale. Un tempo questa pratica era molto più diffusa di oggi, ma anche adesso non mancano alcune occasioni interessanti, come quella offerta dalla Birreria Brückenwirt a San Leonardo in Passiria. Qui dal 2003 viene prodotta la birra Höllenbräu, fabbricata davanti ai propri occhi in un piccolo impianto di cottura in rame secondo l'antico requisito di purezza bavarese risalente al 1516. Il processo di fermentazione dura da quattro a sei giorni, al quale segue una stagionatura di circa sei settimane. A questo punto la birra viene travasata in botti di legno dalle quali, poi, viene spillata. Ed è proprio quest'ultima fase di lavorazione che rende particolare la Höllenbräu, perché in tutto il mondo esistono solo 50 birrifici che utilizzano le botti e il Brückenwirt è tra questi, unico in Italia.

Ci si deve spostare in Val Pusteria, invece, per trovare l'unico birrificio artigianale altoatesino che imbottiglia e commercializza attraverso la distribuzione: il Pustertaler Freiheit produce una lager, cioè una birra a bassa fermentazione, tutta fatta con materie prime pusteresi, luppolo compreso. Il risultato è una birra di montagna dal gusto inconfondibile del territorio in cui nasce.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dalla valle di Fiemme alla val Pusteria In Alto Adige i birrifici regionali sono spesso legati alle trattorie e alle osterie

» La ricetta

Kaiserschmarren Gustoso pasticcio dell'imperatore

Sono un paio le storie che raccontano la singolare nascita del Kaiserschmarren, sicuramente legata alla corte dell'imperatore Francesco Giuseppe. C'è chi sostiene che questo dolce tipico dell'Alto Adige sia stato inventato dallo chef dell'imperatore un giorno d'autunno: si narra, infatti, che Francesco Giuseppe, di ritorno nel tardo pomeriggio da una battuta di caccia, avesse ordinato al cuoco di corte qualcosa da mangiare. Lo chef imperiale, avendo già riordinato la cucina, mescolò di malavoglia uova, farina e uvetta per improvvisare una frittata, che però gli riuscì impresentabile. Per mascherare il pessimo risultato la tagliò a pezzetti ricoprendola con zucchero a velo e confettura di mirtilli, scusandosi di avere combinato «eine Schmarren», cioè una stupidaggine.

Un'altra versione di questa storia racconta che una sera l'imperatore Francesco Giuseppe, non avendo tempo di partecipare alla consueta cena, avesse ordinato al suo cuoco una crêpe da servire nel suo studio. Questi, preso alla sprovvista e indaffarato con altre pietanze da preparare per la numerosa ed esigente famiglia imperiale austriaca, non badò a dovere alla crêpe, lasciandola sul fuoco un po' troppo a lungo. Per porre rimedio all'imbarazzante situazione, il cuoco spezzettò la crêpe, mise la confettura a lato e coprì le bruciature con lo zucchero a velo. Che sia andata in un modo o nell'altro, il risultato fu lo stesso. Inaspettatamente il piatto fu talmente apprezzato dall'imperatore che lo volle inserire nel menu ufficiale di corte con il nome, appunto, di Kaiserschmarren, ovvero «stupidaggine imperiale».



Mirtilli e uvetta Il piatto è servito con zucchero a velo

Ingredienti per 4 persone

6 uova, 150 grammi di farina, 45 grammi di zucchero, 2 cucchiai di zucchero a velo, ½ litro di latte, 60 grammi di uvetta lavata, 1 presa di sale, 1 noce di burro, confettura di mirtilli rossi.

Procedimento

Fare una pastella con tuorli, farina e latte. A parte, montare le chiare a neve molto solide e quindi aggiungervi lo zucchero. Unirvi lentamente la pastella, quindi versare il composto in una padella imburrata e cospargerlo con l'uvetta. Coprire la padella e cuocere per sei minuti circa, a fuoco basso e facendo attenzione che la crêpe non annerisca. Tagliarla in quattro parti e girarla per finire la cottura. Servire immediatamente spolverando di zucchero a velo e accompagnando con la confettura.

F. N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

