

Ambasciatori dei mieli



di Andrea Paternoster



Ambasciatori dei mieli

BIRRE ARTIGIANALI AL MIELE

Quando? Come? Dove? Cosa? Abbiamo cercato di rispondere a queste quattro domande per conoscere meglio le birre artigianali al miele, un mercato in costante crescita che si sta sviluppando lungo tutto lo Stivale e non solo.

Quando?

Come tutti gli “alimenti” antichi è difficile datare la nascita della birra al miele. Sembra che l'impiego di miele nella produzione di una bevanda-alimento simile alla birra fosse in uso già nell'antica Mesopotamia, dove sono state rinvenute anfore con residui di cereali e miele, che fanno pensare a una “birra” rudimentale. Una bevanda più simile alla birra contemporanea nasce nel 400 d.C. in Belgio, Paese che, insieme a Germania e Inghilterra, è da sempre conosciuto come uno dei migliori produttori al mondo.

Fin dalla sua nascita, tuttavia, la birra è sempre stata una miscela di diversi ingredienti, oltre al

cereale che ne è il cuore pulsante, si usavano erbe e spezie per allungare la vita del prodotto, ma anche frutta e zuccheri, come il miele, per caratterizzarne l'aroma.

Nel 1516 con l'editto del Duca Guglielmo IV di Baviera, la Germania iniziò a influenzarne la produzione, imponendo l'impiego di soli quattro ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.

Con la Rivoluzione Industriale ottocentesca si giungerà a una graduale, ma inevitabile, omologazione del gusto che cancellerà completamente l'aromatizzazione della birra attraverso il miele o altri ingredienti e che giungerà fino all'era moderna.

Una sorta di contro-rivoluzione contemporanea nasce circa trent'anni fa, prima negli Stati Uniti poi in Inghilterra e via via negli altri Paesi Europei, grazie alle sperimentazioni di quello che diviene un vero e proprio movimento, gli “homebrewer” (produttori di birra casalinga), i quali reintroducono ingredienti “alternativi”, tra cui il miele. Dai garage e cantine degli homebrewer si giunge alla nascita di micro-birrifici artigianali. Le sperimentazioni diventano veri e propri studi approfonditi sugli ingredienti che danno origine a birre dai profili aromatici unici, che spesso si rifanno alla storia e alla cultura territoriale cui è legato il mastro birraio.

Come?

È con uno di questi maestri sperimentatori che ci inoltriamo nel curioso mondo delle birre artigianali al miele, Teo Musso, l'enfant terrible piemontese che si “ribella” alla sua terra di vini, per dare sfogo alla propria creatività, sempre in un mondo “alcolico”, ma quello della birra.

“Il ruolo del miele nella birra – spiega Musso – è oggi pressoché di caratterizzazione aromatica. Il miele, infatti, è un ingrediente molto complesso, i cui zuccheri sono digeriti in tempi molto lunghi da parte dei lieviti e



quindi possono creare complicazioni nella fermentazione, con il rischio di rovinare il prodotto e il risultato finale”.

Il “*brewer*” esperto deve saper trovare il giusto equilibrio, poiché il passaggio dal non percepire il miele al sentirlo troppo è sottile e il rischio è di ottenere una birra troppo dolce, mielosa, quasi nauseante. Teo Musso consiglia quindi di usare il miele solo per conferire una “pennellata aromatica” al profilo della birra. “Questa –ci tiene a precisare– è la mia personale visione di birra al miele, ma ho anche collaborato con un piccolo birrifico corso produttore di una birra che si chiama Ape, la cui dolcezza è talmente forte che sembra di mettere in bocca un cucchiaino di miele. In questo caso, però, il sapore dolce è così esasperato che la birra ritrova il suo equilibrio”.

Secondo Musso, dunque, non esiste una dose ideale di miele, perché dipende dal risultato finale che il mastro birraio desidera ottenere. “La scelta del dosaggio dipende da molti fattori – spiega l’esperto. In primis dalla birra che si vuole produrre. Io, per esempio, quando ho creato la mia Mielika, con miele d’erica e melata d’abete, sapevo che avrei costruito una birra importante e mi sono regolato di conseguenza nella scelta del miele. Se avessi voluto produrre una birra più trasparente, sottile e delicata avrei optato per una varietà di miele che corrispon-

desse a tali caratteristiche. Non credo, dunque, che vi sia una quantità standard o una tipologia ‘ideale’, ma dipende dalla personalità del birraio e dal prodotto finale che desidera ottenere”.

Dove?

Seguendo i consigli di Teo siamo andati alla ricerca delle birre artigianali al miele interpretate da alcuni mastri birrai italiani. Abbiamo fatto un viaggio virtuale da Nord a Sud e abbiamo scoperto che il panorama dello Stivale è davvero molto vario e variegato, spesso legato al territorio, ai gusti e alle passioni personali dei “*brewer*”. Le birre artigianali al miele che abbiamo “assaggiato” hanno trovato anche un giusto compagno di viaggio nell’abbinamento con piatti più o meno tipici. La birra, infatti, non è più solo una “bibita da partita davanti alla tv”, ma, come il vino (e anche la scelta delle bottiglie lo dimostra), è diventata una bevanda per veri intenditori che si sposa a piatti di alta cucina.



**Selezione Baladin,
mastro birraio Teo Musso
Piemonte - Fogliano (CN)**

Il viaggio non poteva che iniziare proprio da casa Baladin: “Per la



mia birra ho selezionato il miele d’erica -da cui deriva il nome- e la melata d’abete. Il primo perché ha una nota biscottata simile alle birre ambrate. Desideravo, infatti, dare una continuità tra la parte aromatica della birra stessa e quella del miele. Successivamente ho giocato con la melata d’abete, che ha una nota resinosa molto interessante. Mentre il miele d’erica è inserito nella correzione del mosto, la seconda è introdotta nella rifermentazione, donando una leggera pennellata di balsamico e quindi mantenendo l’equilibrio di una birra piuttosto strutturata”. Mielika ha una gradazione importante: 9.0% vol. Si presenta di color oro antico con schiuma ampia e profumata. Il naso viene invaso da aromi in cui spiccano sia note di miele sia un sentore di arancia amara. Di estrema morbidezza, avvolge il palato rasserenando i sensi con grande equilibrio, per chiudere in un inaspettato amaro aromatico. “Si tratta una birra molto impegnativa, direi da divano, non guardando la parti-





ta, ma un bel film". Conclude scherzosamente Musso.

Abbinamento: carni tipo brasati, che si consumano con cipolle caramellate; il matrimonio ideale è tuttavia con formaggi di medio/alta stagionatura.

Info: www.baladin.it



Grado Plato, mastro birraio Sergio Ormea Piemonte – Chieri (TO)

Con il birrificio Grado Plato restiamo in Piemonte, passando però dalle Langhe a Chieri in provincia di Torino, dove nel 1994 inizia l'avventura come "homebrewer" di Sergio Ormea. Da allora l'esperienza casalinga di Ormea si è sviluppata e ha dato origine a una vera e propria azienda nonché a prodotti di prestigio come la birra al miele Melissa, frutto anche del passato di apicoltore "per diletto" del mastro birraio. Prodotta con miele millefiori, Melissa è una doppio malto di colore dorato carico ad alta fermentazione. Una bevanda piacevole, non amara, ma neppure troppo dolce. Un equilibrio di sapori che scivolano piacevolmente sul palato con una gradazione alcolica del 7% vol.

Abbinamento: Melissa si sposa bene con i dolci.

Info: www.gradoplato.it



La Gastaldia, mastro birraio Antonio Zanolin Veneto - Pieve di Soligo (TV)

Restiamo al nord passando per il birrificio veneto La Gastaldia di Antonio Zanolin, il quale produce una birra al miele denominata Melita. Si tratta di una birra aromatizzata con melata di bosco e miele di melo. Inizialmente era prodotta con il solo miele di melo, ma il risultato restava "incompiuto", così il mastro birraio ha pensato di ribilanciare la ricetta aggiungendo anche la melata di bosco. Grazie a questa fortunata operazione Melita compie un salto di qualità che le fa vincere la medaglia di bronzo all'European Beer Star del 2013, uno dei più importanti concorsi brassicoli a livello mondiale. Il gusto di Melita è pieno, leggermente dolce, ma non stucchevole, grazie a un finale comunque secco. Si tratta di una birra equilibrata e di buon corpo. La schiuma è fine e persistente, di colore giallo intenso, leggermente velato, ha un'intensità olfattiva marcatamente fruttata di pane con note di fiori freschi e mela. Il corpo è rotondo, l'amaro è moderato e la persistenza discreta, con un finale minerale. Ha una gradazione alcolica del 6.5% vol.

Abbinamento: formaggi a pasta dura erborinati carpaccio, piatti freddi.

Info: www.lagastaldia.it



32 via dei Birrai, mastro birraio Fabiano Toffoli Veneto - Onigo di Pederobba (TV)

Il Veneto ci regala un'altra azienda di classe, come 32 Via dei Birrai, unico birrificio artigianale italiano ad aver ottenuto la Certificazione di qualità ISO 9001:2008 DNV e la certificazione CI, a testimonianza di un prodotto 100% *made in Italy*. La sapienza del mastro birraio, Fabiano Toffoli, ha dato origine a Nectar: birra scura doppio malto al miele di castagno di fermentazione alta e rifermentata in bottiglia. Nectar è prodotta in tiratura limitata poiché si effettua un'unica cotta all'anno. La schiuma è beige, compatta, persistente, fine. Il liquido è di colore scuro, libero da solidi in sospensione, eventualmente velato da lievito. Perlage fine. Il suo bouquet evidenzia in modo pronunciato il miele di castagno, balsamico (castagno inquinato da tiglio), erbaceo amaro, torrefatto, leggero caramello, etilico quando la bevanda si riscalda, cera, legno impregnato (telaini alveare). Il sapore si caratterizza per il miele di castagno sovrastante, torre-



fatto, erbaceo amaro, lieve acidità dovuta al malto torrefatto, caramello, amaro da luppolo bilanciato da torrefatto. Amaro complesso frutto di una combinazione di miele, malto torrefatto e luppolo. Corposa. La gradazione alcolica è dell'8 % vol.

Abbinamento: formaggi stagionati con odore e sapore pronunciati a pasta molle, cheese cake, affettati stagionati e affumicati.

Info: www.32viadeibirrai.it



Opificio Carrobiolo, mastro birraio Pietro Fontana – Lombardia – Monza (MB)

Una sosta a Monza per assaggiare la OG1085: la birra al miele frutto della passione del mastro birraio dell'Opificio Carrobiolo. Di colore giallo scuro tendente all'ambrato, deriva da una miscela di cinque diversi cereali: malto d'orzo, malto di segale, grano saraceno, avena e frumento brianzolo "Spiga e Madia". La OG1085 è una birra da meditazione di stile belga: corposa, strutturata e dalle molteplici sfaccettature, con sensazioni fruttate che si fondono insieme a note di miele (prodotto locale, che viene aggiunto nella fase finale della rifermentazione in bottiglia) e spezie, fiori di campo e agrumi canditi. Il tenore alcolico offre a questa birra una spalla importante,

che la rende capace di un'evoluzione pregevole, tanto nel bicchiere quanto nel suo affinamento in bottiglia: 9.0% vol.

Abbinamento: dalle terrine di foie gras alla carne salada del Trentino, da un coniglio in casseruola, a un risotto cremoso agli asparagi, o ancora carni alla griglia o filetto ai funghi. E per finire formaggi stagionati ed erborinati.

Info: www.birradelcarrobiolo.it



Toccalmatto, mastro birraio Bruno Carilli - Emilia Romagna – Fidenza (PR)

Dal Venuto alla Food Valley, il viaggio continua nella vicina Emilia Romagna con sosta da Toccalmatto, il nome deriva da una frazione vicino alla sede dell'azienda di Bruno Carilli, il cui motto è "se non si fa a modo nostro non le facciamo". Nella "cantina" di Toccalmatto si beve l'Ambrosia, birra ad alta fermentazione e rifermentazione in bottiglia e fusti, aromatizzata con miele diiglio. Si tratta di una birra stagionale estiva. Una Blanche Originale, rinfrescante e dissetante con raffinate note floreali. Nella fase finale dell'ebollizione vengono aggiunti fiori di sambuco, gelsomino ed erica e, in prima fermentazione, una piccola quantità di miele diiglio. Gradazione alcolica: 4.5% vol.

Abbinamento: ottima come aperitivo estivo, antipasti delicati, crudità di mare e piatti di pesce raffinati.

Info: www.birratoccalmatto.it



**Birrificio del Forte, mastro birraio Francesco Mancini
Toscana - Forte dei M. (LU)**

Dalla terra del Prosciutto e Parmigiano, valichiamo il Passo della Cisa per una sosta in Versilia. Nell'elegante Forte dei Marmi troviamo il mastro birraio Francesco Mancini, il quale fonda il Birrificio del Forte nel 2010, grazie a una precedente passione ed esperienza nel mondo delle competizioni brassicole. Nel 2013 il Birrificio del Forte dà vita alla sua prima birra "invernale", ispirandosi alle natalizie d'origine belga. Si tratta della Cintura d'Orione, il cui nome, non a caso, ricorda il forte legame con il mare del mastro birraio. "La Cintura d'Orione è un asterismo di tre stelle allineate situate al centro dell'omonima costellazione. Come la loro luce fin dall'antichità ha guidato i marinai nelle più fredde notti invernali, così questa birra le riscaldierà con il suo colore ambrato brillante. La sua struttura è una costellazione di sensazioni: morbidezza, rotondità, dolcezza di frutta caramellata, uvetta, canditi e

miele. Il miele impiegato è quello di coriandolo. Il risultato è una birra di 9.5 gradi, non perfetta, ma promettente nella sua maturazione in bottiglia”.

Abbinamenti: la Cintura d’Orione risplende se abbinata a salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti robusti e dolci tipici invernali.

Info: www.birrificiodelforte.it



Almond 22, mastro birraio Jurii Ferri Abruzzo – Spoltore (PE)

Scendendo lungo lo Stivale come non fare tappa in Abruzzo al birrificio Almond 22, che per la sua birra ha scelto di restare legato alla propria terra, selezionando un miele d’acacia da apicoltura biologica indigena. La birra al miele di Jurii Ferri è un tipico esempio in cui il miele d’acacia, per via dei suoi numerosi zuccheri semplici, rende la birra piuttosto secca. Tuttavia, grazie al *know-how* del produttore, il quale ha aggiunto frumento oltre all’orzo, è nato un ottimo prodotto con un grado alcolico contenuto. Farrotta, questo il nome della birra al miele targata Almond 22, è una Ale chiara caratterizzata da un bel colore oro con riflessi aranciati. Contiene un’alta percentuale di farro biologico, che dona una tessitura setosa e un sapore caratteristico. In fase di raffreddamento del mosto viene aggiunto il miele d’acacia biologico. Non essendo

sottoposto a trattamenti termici il dolce frutto delle api preserva le sue originali caratteristiche organolettiche. Il blend di luppoli continentali e americani utilizzato conferisce alla birra un *flavour* piacevolmente agrumato, che bilancia armoniosamente l’abboccato e i frutti gialli (pesca e mango) tipici della Farrotta. La gradazione alcolica è pari al 5.7% vol.

Abbinamenti: formaggi freschi dolci, minestre di cereali, carni bianche e primi piatti (non con il pomodoro).

Info: www.birraalmond.com



Barley - mastro birraio Nicola Perra – Sardegna Maracalagonis (CA)

Come non traghettare dal Continente alla solare Sardegna per degustare la Zagara del birrificio Barley, che nasce dalla passione di uno dei più talentuosi mastri birrai italiani, Nicola Perra e del socio Isidoro Mascia. Zagara, come si evince dal nome, è una Amber Ale prodotta con miele di fiori d’arancio. È introdotta nella gamma Barley nel 2007 e il prezioso nettare che conferisce aroma a Zagara è ricavato da miele d’arancio sardo da apicoltura biologica. Questo ingrediente dona alla bevanda una delicata spinta verso eleganti profumi e sapori di agrumi. Zagara è di color arancio, con schiuma bianca pannosa, aderente e persistente. Al naso si avvertono sen-

tori d’arancia e di spezie. In bocca si percepiscono i sapori di malto, arancia e una bella chiusura secca di luppolo, che rende questa birra particolarmente dissetante. La gradazione alcolica è del 5,1% vol.

Abbinamento: ottima come aperitivo, a tavola si sposa felicemente con i ravioli alla zucca ma anche con cibi freschi, tipo insalate a base di pesce o di carni bianche e formaggi giovani caprini e pecorini.

Info: www.barley.it

Cosa?

Parlando di birre al miele come non soffermarci sull’ingrediente che i mastri birrai hanno selezionato con cura per conferire il giusto equilibrio aromatico al loro “nettare”.

Il miele d’erica e la melata d’abete sono tra i più ricchi e completi nel panorama dei mieli italiani. Il primo è molto aromatico con note di liquirizia, caramello mou e tamarindo. Si percepiscono inoltre la dolcezza di spezie tipo zafferano e della confettura di albicocca. La melata d’abete è un prodotto delle foreste alpine di colore ambrato con sfumature verdi, è meno dolce di alcuni mieli e, a livello aromatico, presenta note di orzo cotto, malto, buccia di frutta candita e una lieve nota di affumicato. Si contraddistingue inoltre per il sapore di resina, dovuto anche alla sua origine: è infatti una secrezione zuccherina prodotta da alcuni



insetti sulle piante, in questo caso aghifoglie. Diversamente dalla melata d'abete, quella di bosco nasce da piante a foglia larga, ma anche cespugli; non presenta pertanto il sapore "resinoso" tipico della melata d'abete. Il sapore della melata di bosco ricorda quello di vegetali cotti che si potrebbe paragonare a un'ottima confettura di pomodori verdi. Tutte le melate sono ricche di sali minerali.

Il miele di melo ha un colore nocciola, con riflessi grigio verdi e una cristallizzazione fine. All'olfatto la prima nota è il sidro di mela, cui seguono sentori di muschio e renetta cotta al forno, con un finale di mela fresca. Al palato risulta incredibilmente gentile e dispiega un gusto di fiori e vegetali, seguito da sensazioni più definite di cardo e carciofo lesso.

Il miele di castagno ha un profumo e un sapore inconfondibili. È un amaro vegetale che ricorda la foglia di tabacco e il barolo chinato. Una punta di miele di castagno è in grado di caratterizzare un prodotto o una bevanda in maniera importante. Il suo amaro pungente, infatti, si percepisce subito all'olfatto.

Il miele di tiglio si contrappone al castagno per la sua dolce freschezza. Il sapore mentolato, di lime e salvia lo predispongono all'impiego di aperitivi rinfrescanti.

Il miele di coriandolo si è affacciato sul panorama del *made in Italy* solo di recente. Il coriandolo infatti si coltivava nei Paesi asiatici, dove, per assurdo, oggi è l'Italia a esportarlo. Per la sua origine "orientale", all'assaggio ricorda i tropici con la dolcezza del latte di cocco o addirittura una miscela di erbe e spezie come quella che troviamo nel "pan de pieces".

Il miele di fiori d'arancio ha il medesimo profumo della pianta in fiore da cui ha origine, fiori bianchi, gelsomino e caprifoglio in particolare, tutta l'eleganza del fiore di zagara. Il sapore è piuttosto dolce e "floresale", delicato e aromatico.

3° WORKSHOP DI APIDIDATTICA



Si è tenuto negli scorsi 7 e 8 dicembre il 3° Workshop di apididattica, organizzato a Mulazzo (MS), presso la Cooperativa Sociale "Il Pungiglione", da Ambasciatori dei Mieli, in collaborazione con Unaapi, L'Apis e lo stesso "Il Pungiglione". Il workshop ha avuto come tema principale quello delle api selvatiche come preziose impollinatrici, con interventi tecnici di Marco Porporato, del Disafa dell'Università di Torino, sulla biologia di questi insetti e di Maria Teresa Della Beffa del CNR, sulle piante che li attraggono. Enzo Moretto di Esapolis, Davide Lobue di Pro-polis e Giuseppe Bennati dell'Oasi apistica le Buche hanno trattato lo stesso tema portando la propria esperienza didattica nelle rispettive strutture.

La seconda giornata di seminario ha avuto temi diversi, quali:



- lo spunto che le api offrono ad artisti e letterati, trattato da Barbara Romagnoli;
- l'apicoltura come strumento di reinserimento nella convivenza sociale, trattato da Loretta Proia e Laura Accaputo;
- i giochi con la matematica dell'alveare, in cui tutti i presenti sono stati coinvolti nell'allestimento di un favo costruito con la tecnica dell'origami dalla coinvolgente Gemma Gallino.

I lavori si sono chiusi con l'intervento di Alessandra Giovannini sull'uso del Google Group della rete Apididattica: infatti, è questo uno degli strumenti che Ambasciatori dei Mieli si propone di utilizzare per favorire lo scambio di informazioni, competenze e strumenti tra gli interessati. AMi, Ambasciatori dei Mieli, è un'associazione culturale che ha l'obiettivo di sostenere e diffondere la cultura apistica. In particolare vuole rappresentare un'interfaccia tra il mondo della produzione e quello del consumo, partendo dall'esperienza e dai valori che l'apicoltura sottende, per trasformarli in elementi di conoscenza e crescita culturale. L'attività di AMi e dei suoi soci sul tema delle attività educative con api (domestiche o meno) e miele si è sviluppata soprattutto nel senso di favorire la condivisione di esperienze e materiali, attraverso i seminari tematici, giunti alla terza edizione e la costituzione di una rete virtuale di operatori. Anche i materiali del secondo e terzo seminario di Apididattica (presentazioni e altri documenti) sono accessibili a tutti i membri della rete. Quanti sono interessati a farne parte possono contattare le amministratrici del Google Group, Alessandra Giovannini (api.giovannini@libero.it) e Barbara Romagnoli (apbarb@gmail.com).

