

# EXTRA <sup>06</sup>

16 —  
23 febbraio  
2017

*Enogastronomia*

## **MONDO BIRRA**

*Il concerto*

**SANDRO SCHNEEBELI**

— **CORRIERE DEL TICINO** —

**L'INSERZIONE. HA UN IMPATTO SU TUTTI.**

**AVETE APPENA**

**DIMOSTRATO**

**CHE**

**GLI**

**ANNUNCI**

**VENGONO LETTI.**



I lettori di giornali e riviste prestano attenzione ai contenuti. Dedicano la stessa attenzione

agli annunci pubblicitari, che hanno perciò un impatto forte e duraturo.

[impattostampa.ch](http://impattostampa.ch)

SETTIMANALE  
ALLEGATO  
AL «CORRIERE  
DEL TICINO»  
DEL GIOVEDÌ

**PREZZO DI VENDITA  
IN SETTIMANA: FR. 2.-**

**Direttore responsabile**  
Fabio Pontiggia  
**Redattore responsabile**  
Rocco Bianchi  
**In redazione**  
Sabrina Saredi

  cdtextra

**Redazione ed amministrazione**  
Via Industria, 6933 Muzzano,  
Telefono: 091 960 31 31  
Fax: 091 968 29 77  
e-mail: extra@cdt.ch  
internet: www.cdt.ch

**Tipografia**  
Centro Stampa Ticino SA,  
Via Industria, 6933 Muzzano,  
Telefono 091 960 31 31

**Progetto  
e realizzazione grafica**  
Nicole Bullo-Tosi  
Roberto Dresti  
Deborah Vaccaro  
**Foto di copertina**  
©keystone

 CARTA SVIZZERA

**Per le inserzioni rivolgersi  
a Publicitas Lugano**  
Tel. 058 680 91 80  
Fax 058 680 91 71

**ANNUNCI**

Comunicare il vostro annuncio  
telefonando al numero

**0900 33 44 33**  
(lu-ve: 8.00-12.00 / 14.00-17.00)

oppure per fax al no.  
**0900 33 44 66**  
(Fr. 2.- risposta + Fr. 1.- min. da  
rete fissa).



# Lo sguardo

di **Rocco Bianchi**

*C'è chi ha una passione per le bionde, chi per le scure, chi per le rosse; chi le preferisce con un carattere forte e deciso, chi più leggera e tranquillo; chi sobrie, chi eleganti, chi con quel tocco di eccentricità che non guasta mai. Non preoccupatevi, non stiamo parlando di donne, ma della birra, una bevanda che con fatica ma in modo sempre più deciso sta occupando spazi di mercato e fama tra i gastronomi fino a poco tempo fa impensabili, anche se l'era delle specialine in bottiglia verde e delle spinate allo stadio nei bicchieri in plastica non è ancora finita (e probabilmente non finirà mai). Merito, una volta tanto, degli statunitensi, che hanno riportato in auge la moda delle birre artigianali e costretto gli europei a riscoprire un patrimonio che rischiava di venire dimenticato; merito di una nuova generazione di birrai che ha deciso di fare della non omologazione la propria bandiera: piccole produzioni di piccoli birrifici che fanno della qualità e della originalità la loro bandiera (tra questi anche diversi ticinesi). Tant'è che pure i grandi gruppi si stanno adeguando, mettendo in produzione birre diverse rispetto alle loro etichette storiche. La birra insomma sta riconquistando il posto che aveva una volta, e che le era valso anche l'onore di essere cantata da sommi poeti. Oddio, non che si siano sprecati più di tanto: se per William Shakespeare «una pinta di birra è un pasto da re», Goethe infatti esclamava più prosaicamente che «una birra forte, un tabacco profumato e una donna, questo è piacere!» (siamo a Bacco, tabacco e Venere: anche gli immensi alla fine cadono lì!), una passione che lo spinse anche ad affermare che la vera geografia è «saper dove meglio si spini la birra», mica i nomi di città, fumi e montagne. Insomma, per avere una vera poesia sulla birra bisogna aspettare il cupo tardoromanticismo ottocentesco, con le sue storie di anime tormentate. Non è il caso dunque che in un'Ode alla birra si cimentò Edgar Allan Poe, il maestro assoluto del brivido, e la citi uno scrittore «maledetto» come Arthur Rimbaud. E, nel '900, non poteva che essere un gallese, Dylan Thomas, a descrivere un bicchiere di birra spillato alla perfezione. Insomma, la birra ha tutti i pregi per essere, proprio come una donna, affascinante e indimenticabile... Forse perché, checché ne pensasse Platone, probabilmente non è «stato un uomo saggio ad inventare la birra», bensì proprio una donna...*

Enogastronomia

# La birra è nobile

**CONCORSI** Sabato 37 sommelier di questa bevanda parteciperanno al secondo campionato svizzero - Tra loro il ticinese Rolf Burkhard

di **Rocco Bianchi**

**B**irra, e sai cosa bevi», recitava una pubblicità di alcuni anni fa. Ne siete davvero sicuri? A un'indagine infatti il mondo della birra appare molto più complesso e variegato di quanto comunemente si creda, tanto che sabato 18 febbraio, a Zurigo nella sede di Gastrosuisse (Blumenfeldstrasse 20), si svolgerà il secondo campionato svizzero dei sommelier della birra. Nell'occasione 37 concorrenti gareggeranno per il titolo e per ottenere un posto nella squadra nazionale che parteciperà ai prossimi Mondiali, in programma a Monaco di Baviera. Tra questi anche un ticinese, Rolf Burkhard (nella foto), titolare del Birrificio San Martino di Stabio, che abbiamo intervistato.

## **Come si diventa sommelier della birra?**

«C'è una formazione base di Gastrosuisse, che ho seguito tempo fa. Io l'ho seguita con l'obiettivo di portarla in Ticino, e in collaborazione con GastroTicino ci sono riuscito: l'anno scorso si è svolto il primo corso e un mese fa a Zurigo sono stati consegnati i primi diplomi a una decina di persone».

## **Il sommelier della birra cosa fa?**

«La professione è simile a quella del vino. La differenza sta nella diversa percezione che la gente ha delle due bevande: il vino è percepito come una bevanda "nobile", la birra "popolare". In realtà è un'immagine distorta, che

noi sommelier dobbiamo cercare di correggere: la birra è una bevanda molto più complessa del vino, anche a livello sensoriale, tant'è che esistono oltre cento stili di birra differenti ed è diffusa e prodotta in qualsiasi Paese del mondo. A parte forse in quelli musulmani, anche se è proprio lì, nella regione mesopotamica, che probabilmente ha la sua origine. Checché ne dicano i tedeschi».

## **Quali sono le prove cui dovrà sottoporsi?**

«C'è una parte teorica, incentrata sulla conoscenza del mondo della birra - materie prime, produzione, stili, aspetti legali ecc. - e poi naturalmente una parte pratica, ossia una degustazione di dieci birre diverse versate in un bicchiere neutro. È divisa in due parti: nella prima bisogna saper riconoscere lo stile e il tipo di birra che si sta bevendo, nella seconda invece ci verranno sottoposti dei campioni volutamente difettati, che noi dovremo saper riconoscere e descrivere. Questa probabilmente è la parte più difficile».

## **Quali possono essere i difetti più comuni in una birra?**

«Quando al naso si sente un odore di verdura cotta (è come aprire una scatola di mais comperata al supermercato), e naturalmente l'ossidazione, che all'inizio può anche essere piacevole perché tende al sambuco ma che poi degenera rapidamente in

uno sgradevole odore di pipi di gatto. Un altro difetto classico è la birra che lascia un gusto di cartone bagnato sulla lingua, o che sa di burro o latte acidulato».

## **Nessuna prova pratica o di servizio?**

«Certo. I migliori otto classificati disputeranno la finale. Al concorrente verrà data una birra, che dovrà presentare, spiegare e naturalmente servire. I primi quattro si qualificheranno ai campionati del mondo. L'anno scorso ha vinto un italiano, e il migliore svizzero è giunto quarto».

## **Come si serve una birra?**

«Con la schiuma, perché il suo cappello evita la rapida dispersione del CO<sub>2</sub>, alla temperatura giusta e nel bicchiere giusto per il tipo di birra che si desidera bere. Ogni stile di birra richiede infatti il suo bicchiere. Per capire la differenza si può fare un esperimento molto semplice (va bene anche una birra in lattina) prendendo bicchieri di diversa capacità: più è largo, più il colore diventerà scuro e il profilo aromatico cambierà. Più una birra è corposa, più il bicchiere deve essere largo; la stanga va bene per le lager, non per quelle belghe».

## **Quanto e come si è preparato?**

«Per la parte pratica ho effettuato tre serate di preparazione, circa tre ore per sera, con un gruppo di partecipanti. Per la parte teorica si studia a casa; non so quantificare, ma una qualche ora bisogna investirla».



## Bionde o scure I principali tipi

Partendo dalle materie prime tradizionali nel mondo viene prodotta una varietà quasi infinita di birre. Eccone alcune tipologie.

### Birre d'abbazia

Prodotte in alta fermentazione, sono generalmente corpose e di forte contenuto alcolico. La loro colorazione varia dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro. Oggi non vengono più prodotte nelle abbazie, ma solo secondo le ricette degli antichi monasteri.

### Ale

Il termine indica in senso lato le birre prodotte in alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, da bere a temperatura di cantina. In senso stretto identifica una famiglia di birre inglesi comprendente numerosi stili (bitter, brown, mild, old, pale...). Le rare ale inglesi di forte gradazione alcolica vengono chiamate Barley wine. Le ale belghe e quelle tedesche sono invece generalmente di forte contenuto alcolico (bières d'abbay, klosterbier).

### Bière Blanche - Witbier

Birra belga a base di frumento fino al 50% non maltato prodotta in Belgio. È leggermente acidula e di color bianco lattiginoso. Assai rinfrescante e digestiva, con particolare aromaticità dovute all'aggiunta di coriandolo e altre spezie oltre al luppolo. Subisce una seconda fermentazione in bottiglia.

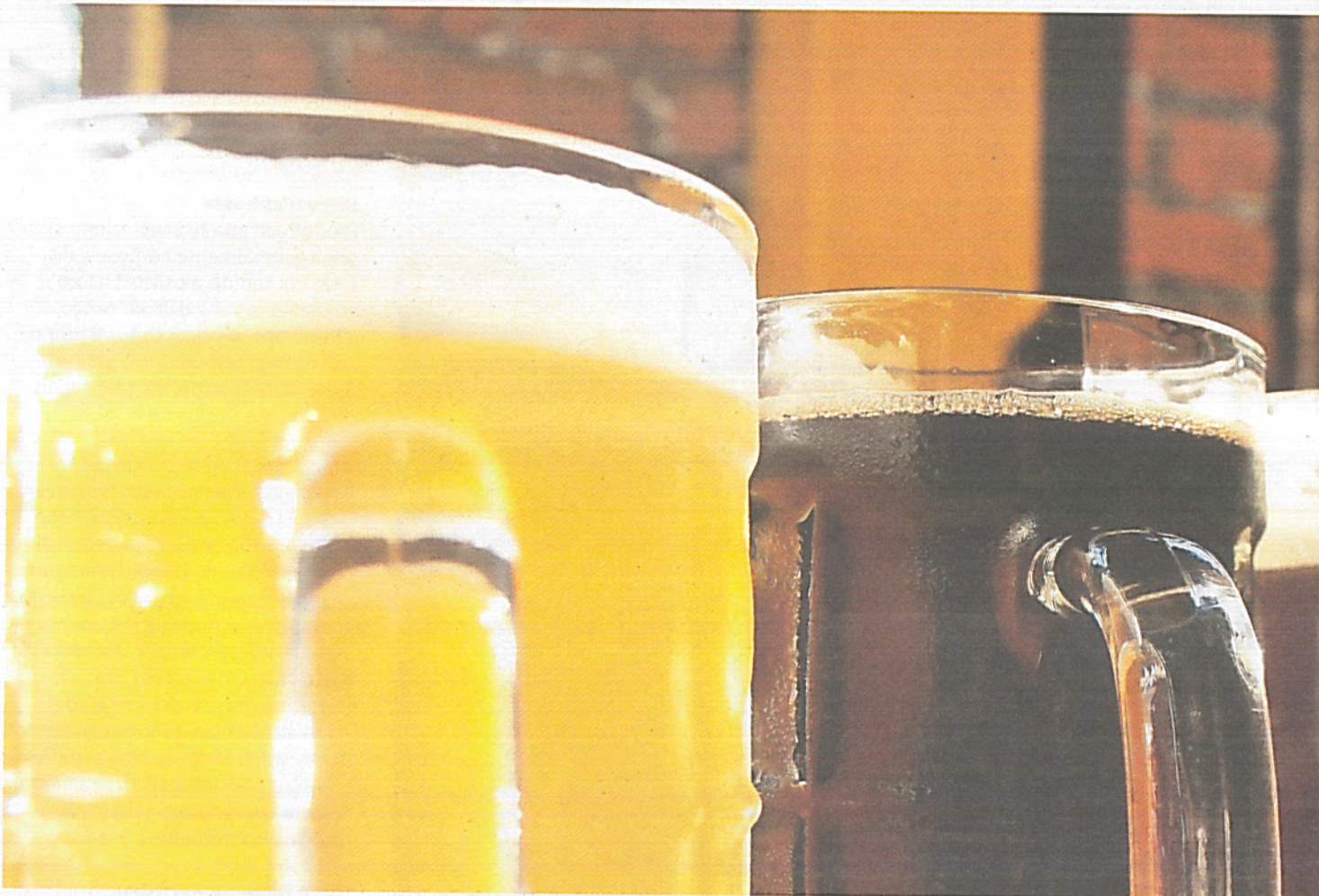
### Puro malto

Birra prodotta con malto d'orzo e/o malto di frumento, senza l'aggiunta di altri cereali non maltati.

### Bock

Birre a bassa fermentazione e a gradazione elevata di produzione tradizionalmente tedesca. Densità, corpose, dal deciso sapore di malto. Quando sono ancora più forti diventano doppelbock. Le bock di solito sono chiare, le doppelbock ambrate o scure.

# Un mondo quasi infinito



Il mercato elvetico della birra è dominato dai grandi gruppi - Feldschlösschen e Cardinal (ossia la danese Carlsberg) e Calanda ed Eichhof (l'olandese Heineken). Tuttavia la musica sta cambiando. Secondo gli addetti ai lavori oltre Gottardo si contano approssimativamente 250-300 microbirrifici, in Ticino oltre una dozzina. L'Association suisse des brasseries ha censito 662 birrifici di tutte le dimensioni (erano 81 nel 2000), mentre l'elenco dell'Amministrazione federale delle dogane ne conta 973 (763 attivi), di cui 19 in Ticino e uno nei Grigioni italiani. Con lentezza, anche la nostra ristorazione sta prendendo atto che la birra non è tutta uguale e che globalizzare il gusto significa tirarsi la zappa sui piedi. E le manifestazioni dedicate alla birra, anche nel nostro cantone, si moltiplicano e fanno segnare il tutto esaurito. Insomma, c'è molta sete in giro.

## Come si produce la birra?

«Gli elementi di base sono quattro: acqua, malto d'orzo o di frumento, luppolo e lievito. In estrema sintesi, il malto viene macinato e miscelato con acqua tiepida, portata poi a temperature elevate per ottenere il mosto, che viene poi fatto raffreddare e fermentare aggiungendo dei lieviti. Finita questa fase la birra viene filtrata, pastorizzata e imbottigliata. In sé non è complicato produrla (la si può fare anche in casa e alcuni supermercati vendono appositi kit); la grande difficoltà sta nel mantenere costante la qualità e nel saper riprodurre la propria ricetta senza variazioni di gusto. Il salto dalla birra casalinga a quella artigianale sta tutto qui: se voglio venderla, se metto un'etichetta sulla bottiglia, devo garantire uno standard».

## Si riesce a vivere di birra in Ticino?

«Se si riesce a produrre e a vendere almeno 80.000 litri di birra l'anno sì, sotto è difficile. Calcoli che sulle botti-

glie siamo obbligati per legge a indicare una data di scadenza - fanno eccezione le birre ad alto tenore alcolico, sopra i 10 o 12 gradi. In Ticino abbiamo due birrifici artigianali professionali (noi e l'Officina della birra di Bioggio) e alcuni semiprofessionali, che producono anche ma non solo birra».

## La birra non può essere conservata?

«È la stessa questione per la pasta o il riso: sono prodotti che non scadono ma che per legge devono essere venduti entro un determinato lasso di tempo, anche se nessuno finirà mai in ospedale per aver consumato una birra scaduta; al massimo perde sapore o gas o si ossida. Io ho bevuto delle comunissime lager acquistate in un supermercato scadute da 12 anni ed erano ancora buone».

## La birra quindi a differenza del vino non ha un'evoluzione positiva con l'invecchiamento?

«Un po' come per il vino, dipende da come è prodotta. Ci sono infatti



### **Eisbock**

Antica birra tedesca ottenuta dalla sottrazione di una parte della componente acquosa attraverso il congelamento del fusto. Il risultato è una birra corposa, alcolica e dal gusto deciso.

### **Gueuze**

Birra belga di frumento e malto d'orzo a fermentazione spontanea rifermentata in bottiglia oppure in botti di quercia o rovere e ricavata dalla miscelazione di vari tipi di birre Lambic (vedi). Ha un sapore fresco e piuttosto acido, un colore chiaro. Per addolcirne il carattere può essere aromatizzata, per macerazione, con della frutta (lampone, ribes, mirtillo, ciliegia...).

### **Lager**

Ogni birra prodotta a bassa fermentazione è genericamente chiamata lager. È lo stile birrario più diffuso a livello mondiale. Di colore oro pallido, mediamente amara. Il nome deriva dal tedesco lager, che indica i magazzini o le cantine in cui viene messa a maturare.

### **Lambic**

Birra a fermentazione spontanea, ossia che raccoglie il lievito dell'aria per la fermentazione del mosto, che è perciò lasciato in vasche aperte. Viene prodotta con una buona percentuale di malto di frumento.

### **Märzen**

Tipica birra tedesca di Monaco di Baviera. Viene prodotta in marzo per essere consumata durante l'Oktoberfest, dove viene bevuta tradizionalmente in boccali da un litro. È una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato, con un contenuto alcolico attorno al 5%.

### **Pils / pilsner**

Questa tipologia trae il nome da Pilsen, la città ceca in cui è nata e nella quale viene tuttora prodotta la famosa Pilsner Urquell. Le pils sono birre a bassa fermentazione, di color oro pallido e in genere molto luppolate, il che conferisce un tocco di amarognolo in più (le pils bavaresi, al contrario, sono meno amare). Schiuma abbondante.





## I birrifici in Ticino

L'Association suisse des brasseries nel 2016 ha censito 662 birrifici di tutte le dimensioni (erano 81 nel 2000), mentre l'elenco dell'Amministrazione federale delle dogane ne elenca 973 (763 attivi), di cui, salvo errore, uno dei Grigioni italiano e 19 in Ticino (non sappiamo se tutti attivi oppure no). Eccoli.

**Officina della birra** Bioggio  
**Birificio ticinese San Martino**  
Stabio

**Birra Bozz** Cugnasco  
**Birificio artigianale momo**  
Balerna

**Bioadventures** Balerna

**Birra Schmid** Biasca

**Birra San Rocco** Berzona

**Birificio del pirata** Figino

**Birificio No Land** Melano

**Jeje's bier** Locarno

**H2Orzo** Cugnasco

**Birificio di Preonzo** Preonzo

**Red deer - Craft beer** Viganello

**Maitri** Airolo

**Birreria Selvatici.ch** Malvaglia

**Birificio Monte Lema** Curio

**Beerrificio** Arzo

**Birreria Terra matta** Sagno

**Rud bir** Gordola

anche birre che possono invecchiare. Di solito sono quelle molto alcoliche con un corpo ben strutturato, come le lambic o le geuze belghe. Adesso poi si sta affermando una tendenza nuova, le birre barricate. Prossimamente proveremo a farla anche noi: ci faremo dare delle botti da un produttore della zona in cui faremo maturare la nostra birra per tre o quattro mesi.

### Come si classificano le birre?

«La prima grande divisione la si fa sul tipo di fermentazione: a bassa, ossia tra i 5 e i 15 gradi centigradi (il lievito si deposita sul fondo della vasca), e ad

alta (tra i 15 e i 25; il lievito rimane in superficie). Delle prime le più comuni sono le lager e le pils, che sono anche quelle più bevute in Svizzera (circa l'80% del consumo), delle seconde le più conosciute sono le weizen, le belghe e le inglesi. Nelle birre belghe vi è poi la sottocategoria delle birre a fermentazione spontanea, ossia senza aggiunta di lieviti. Poi naturalmente colore (chiara, scura, weiss) e prodotto usato (malto d'orzo o di frumento). Si possono impiegare altri cereali, anche non maltati come l'avena, ma sono produzioni minime».





### **La differenza tra chiara e scura è data da...?**

«Il tipo di malto usato. Tutte le birre sono prodotte con delle miscele di malto (ne esistono oltre 60 tipi), che donano al prodotto oltre al gusto anche il colore. Anche quello rosso. Nella birra non si usano coloranti: in Germania è proibito, da noi è meglio non farlo perché ci si farebbe una brutta fama».

### **E il luppolo a che serve?**

«All'inizio da disinfettante, oggi è la spezia della birra. In generale dà l'amaro, ma ne esistono più di 160 tipi, per cui ci si può sbizzarrire».

### **Bottiglia o lattina?**

«La lattina è l'imballaggio quasi perfetto. La birra infatti è estremamente sensibile alla luce, per cui la lattina da questo punto di vista è ideale. Inoltre quelle moderne hanno un sottile rivestimento interno che fa sì che il gusto non venga alterato (il loro problema è ecologico, poiché non sono riciclabili). Dal punto di vista estetico e di immagine sicuramente meglio la bottiglia, purché non sia chiara e soprattutto verde, l'incubo di qualsiasi birraio».

### **Perché?**

### **Premium**

In teoria dovrebbe identificare una lager di qualità superiore, in realtà è un termine spesso abusato che può non significare nulla.

### **Stout**

È la famosa birra nazionale irlandese, scurissima, con una schiuma abbondante e cremosa. Viene prodotta con orzo torrefatto e l'aggiunta di caramello. Questo stile è molto apprezzato anche in Gran Bretagna ma non mancano birre stout provenienti anche da altri Paesi.

### **Trappiste**

Vengono tuttora prodotte dai monaci trappisti. Dei 176 monasteri nel mondo, solo undici (sei in Belgio, due nei Paesi Bassi, uno negli Stati Uniti, uno in Austria e uno in Italia) producono birra che può vantarsi di portare il marchio specifico. Alta fermentazione, rifermentate in bottiglia, gradazione robusta e colore che varia dall'oro carico, all'ambrato, allo scuro. Schiuma ricca. Gusto pieno. Alcune possono invecchiare.

### **Weizen (Weisse)**

Birre tedesche di frumento maltato, leggermente asprigne e dorate di una abbondantissima schiuma. Ci sono le: hefeweizen (chiare con lievito), dunkelweizen (scure, con lievito), kristallklar (chiare e limpide perché senza lievito, che viene filtrato), stark e light (ad alto e basso contenuto alcolico) e le bock (vedi). Leichtes Weizen: versione leggera, con un ridotto contenuto alcolico.

«Perché con la luce filtrata attraverso il vetro verde una molecola del luppolo diventa simile a una della puzza. Quale le lascio immaginare».

### **Tappo a corona o in sughero?**

«Dipende dal tipo di birra. Anche qui un po' come per il vino ci sono prodotti che richiedono un tappo, altri un altro. Per le birre da consumare subito basta un tappo a corona, per quella da invecchiamento o prodotte in un certo modo, magari con i lieviti dello champagne, è consigliabile il tappo in sughero, che lascia respirare meglio il prodotto».

L'intervista

# «Al momento sto da solo»

**SANDRO SCHNEEBELI** *Il musicista ticinese al Foce: due chitarre, alcuni oggetti e un'atmosfera magica*

di Sandro Neri

**A**ppuntamento di eccezione domani allo Studio Foce di Lugano. Sul palco, alle 20.30, salirà infatti uno dei migliori chitarristi ticinesi degli ultimi anni, Sandro Schneebeli, che presenterà il suo ultimo disco, *Solo*. Solo sul palco, ma non da solo in concerto: oltre alle sue chitarre fondamentale sarà l'apporto del suo fido tecnico del suono, Mauro Fiero, assieme al quale cercherà «di trovare il sistema per fare arrivare alle persone la musica da diversi punti».

**Dopo aver lavorato con e per molti musicisti, perché questa avventura solista?**

«Ci sono arrivato dopo un percorso naturale. A me piace la naturalezza delle cose, lasciare che succedano senza sforzarsi più di tanto. In questi ultimi anni ho capito che avevo un repertorio di brani che potevo eseguire da solo. Ho iniziato come solista per caso, in concerti privati, ho notato che la gente reagiva molto bene, e così ho pensato che fosse venuto il momento di propormi in questo modo sul palco».

**Solo brani tuoi?**

«Sì, tutti brani originali composti da me. Avrò due chitarre, una classica e una acustica, e lavorerò con i loop e altri oggetti per creare delle atmosfere di sottofondo. Ad esempio farò scorrere delle palline sulle corde della chitarra, registrerò al momento il suono e poi lo farò ripartire».

**Non ti manca una band, un gruppo, come in *Scala nobile*?**

«*Scala nobile* per il momento l'ho messa un po' a côté, anche per ragioni finanziarie e organizzative (io faccio il manager di me stesso, ed dirigere un gruppo non è facile), ma non l'ho abbandonata. Mi sono solo concentrato su altre cose: *Scala nobile* è stato ed è comunque un gran bel progetto. Sai cosa mi dicevano i musicisti? Che ero riuscito a mettere in piedi un gruppo dove tutti riuscivano a segnare un goal».

**Il boogaloo invece, il *Live in Piazza Grande* per cui hai ricevuto al nomination agli Swiss jazz award, l'hai abbandonato?**

«Sì. Ho fatto un concerto ad Ascona subito dopo aver suonato ad Estival jazz e la nomination agli Swiss award. Ero sul palco e mi dicevo: ➤

➔

**Il concerto**

«Suonerò tutti brani composti da me. Avrò due chitarre, una classica e una acustica, e lavorerò con il loop e altri oggetti per creare delle atmosfere di sottofondo».