



## La birra tedesca festeggia mezzo millennio di qualità

Sono passati 500 anni dall'antico decreto sulla purezza

Tra pochi giorni, e più esattamente il 23 aprile, la birra tedesca di qualità compirà 500 anni. Un risultato eccellente, per la bevanda nazionale della Germania, tra le migliori al mondo. Si tratta di un anniversario importante, che celebra un fatto storico cruciale per il patrimonio culinario teutonico.

### La storia

Era infatti il 23 aprile del 1516 quando venne proclamato il decreto sulla purezza della birra ("Reinheitsgebot"), per normare la produzione di questa bevanda in Baviera. Quello che sorprende è che la misura, emanata da Guglielmo IV, sia in vigore ancora oggi in tutta la Germania, pur con alcuni cambiamenti: è infatti una delle più antiche regolamentazioni nel settore igienico-alimentare ancora in uso. In origine la legge fissava come soli ingredienti utilizzabili nel-

la preparazione della birra l'acqua, l'orzo e il luppolo. Oggi, invece, sono permessi anche il malto di frumento e lo zucchero, mentre è stato bandito l'uso dell'orzo non maltato. Consentito anche l'uso del lievito, il cui impiego nel processo di fermentazione venne scoperto nei primi anni dell'Ottocento dallo scienziato Louis Pasteur.

### Una vasta scelta

I tedeschi sono molto orgo-

giosi del decreto della purezza, che dà alla loro birra una qualità eccezionale, di grande successo in tutto il mondo. Non sorprende dunque il grande numero di tipologie qui presenti. Tra le più famose, in cima alla lista c'è sicuramente la Pils, abbreviazione di Pilsener, leggera e a bassa fermentazione.

In primavera sono invece caratteristiche soprattutto la Maibock, una lager chiara prodotta proprio nel mese di maggio, e la Doppelbock, specialità bavarese, dall'aroma fortemente maltato e dal retrogusto tostato. Impedibile anche la Altbier, birra antica ad alta fermentazione.



### Al top

Secondo il report 2015 dell'associazione Brewers of Europe, nel 2014 il maggior Paese produttore tra i 28 Stati dell'Unione Europea è la Germania, che distanzia nettamente la Gran Bretagna e la Polonia. Seguono poi Spagna e Olanda. L'Italia, in questa speciale classifica, è al decimo posto

La patria Germania e Regno Unito si contendono il podio

## Artigianalità

### Microbirrifici inarrestabili in Italia cresciuti del 141%

È boom di microbirrerie in Italia. Questo è quanto emerge dal report del 2015 realizzato dall'associazione Brewers of Europe. Secondo la ricerca, nel Belpaese questo tipo di attività ha registrato un incremento record, passando da 242 a 585 unità, dal 2009 al 2014, con un aumento di oltre il 141 per cento. Una crescita esponenziale, che colloca l'Italia al terzo posto per numero di microbirrerie presenti in tutta Europa. In vetta a questa speciale classifica c'è il Regno Unito, con 1.414 unità nel 2014 e, naturalmente, la Germania, con 677 unità. Seguono al

quarto posto la Francia (566), la Svizzera (440), la Spagna (314), la Repubblica Ceca (238) e l'Olanda (222). Insomma, l'Italia sta conquistando un posto di grande rilievo nel settore, mostrandosi estremamente agguerrita.

I numeri sottolineano inoltre il successo che la birra artigianale sta riscuotendo nel nostro Paese: un settore in decisa crescita, che trova grande spazio in Italia, dove il consumo di birra è in costante aumento e ha raggiunto nel 2014 i 17,7 milioni di ettolitri, secondo

AssoBirra, con un export di due milioni di ettolitri.

Le birre artigianali sono apprezzate soprattutto per il loro metodo di produzione: nella preparazione vengono infatti utilizzati il più possibile ingredienti naturali, con prodotti a chilometro zero, valorizzando così la territorialità e la freschezza delle materie prime.



## Freschezza

### La bevanda perfetta? A chilometro zero

La birra del futuro? A chilometro zero. La maggiore attenzione verso i temi legati alla sostenibilità ambientale, al consumo responsabile e alla valorizzazione dei prodotti del territorio è la leva che sta cambiando il settore, in Italia come nel mondo. Anche la birra, infatti, sta adottando la logica della filiera corta o cortissima e sta diventando a chilometro zero, come è successo con altre realtà,

attente alla ricchezza del patrimonio in cui si trovano. A tal riguardo, tra le proposte più interessate, c'è l'esempio del Birrifico agricolo Antoniano di Villafranca Padovana, che coltiva in loco sia l'orzo che il luppolo: in questo modo viene prodotta una birra interamente Made in Veneto. Si tratta infatti della prima specialità birraria a vantare il logo Coldiretti del "Chilometro zero".



Bar Pizzeria Trattoria

**California** SNC  
di Biacchi Marta e Alessandra

Cucina Tipica  
Specialità Pesce  
Pizza  
Torta Fritta  
Pranzi di lavoro

ANCHE DA ASPORTO

Parma - Via Cremonese 164 Tel. 0521.1523384 Chiuso Martedì Sera

IL SAPORE DELLA PIZZA ARTIGIANALE  
SOFFICE DENTRO E CROCCANTE FUORI

**SANT'ELENA**

1968

CAV. LUCIDO, PIZZAIOLO - SCRITTORE

LABORATORIO ARTIGIANALE DI PIZZERIA DA ASPORTO

Parma, P.zza Mattarella 7/B | Torrechiara, P.zza Leoni 1/B | S. Maria del Piano, Via Corradini 18  
Tel. 0521 921981 | Tel. 0521 355375 | Tel. 0521 851065



Il Cav. Lucido partecipa con Nicola, Lucio e Pione al XXV° Campionato Mondiale della Pizza in Teglia