il Cittadino mb
IL QUOTIDIANO ONLINE DI MONZA E BRIANZA

Lun 8
Febbraio
2010

La Brianza e i birrifici artigianali
Da Monza in là, è tutta "Un'altra birra"

"Un'altra birra" il libro di Massimo Acanfora (ed. Altraeconomia)

- Tutti giù per terra: la giostra del gusto

Un giro d'Italia in 265 birrifici artigianali. Un viaggio da nord a sud (Brianza compresa) per raccontare “un mondo in fermento”. Un'idea per un regalo originale, un'occasione per entrare in contatto con un universo parallelo, un altro mondo. È l'idea di “Un'altra birra”, il gustoso libro scritto dal giornalista Massimo Acanfora - con introduzione dell'istituzione nel campo Lorenzo Dabove in arte Kuaska - e edito da AltraEconomia. In “undici storie grandi” chi legge comincia ad assaporare il gusto della birra artigianale, si avvicina ai grandi nomi - forse già sentiti - di Teo Musso (Baladin di Piozzo) o della Lambrate (“ale” dell'omonimo Birrificio milanese). Ed entra nella testa di chi, un giorno, si è messo a dosare malti, selezionare luppoli, sperimentare gusti di birre non pastorizzate e non filtrate. Di chi in pratica ha sfidato l'industria.

Arrivano poi le trentatré storie medie e allora si scopre che di questi intrepidi è ricca anche la Brianza. «Non l'abbiamo fatto per censire i microbirrifici – ha raccontato Massimo Acanfora nella presentazione di Milano – ma per raccontare le esperienze di imprenditori che hanno puntato sulla qualità più che sulla quantità. Soprattutto che hanno creato aziende che propongano la passione e la competenza di mastri birrai, un forte legame col territorio, l'eccellenza delle materie prime attraverso la qualità, la scelta del biologico o la coltivazione in proprio, i connotati di impresa sociale».

All'undicesima “media”, senza segni di pesantezza, c'è la storia del Fermentum che a Monza è noto semplicemente come la birra del Carrobiolo. Una pagina per raccontare come sette amici hanno fatto rinascere la produzione nel convento dei Padri Barnabiti. «Una bella storia da scrivere – continua l'autore a proposito del lavoro di Pietro Fontana e soci (che hanno accolto con bella sorpresa la "nomination") – perché sposa la filosofia di Altraeconomia col coinvolgimento nei gruppi di acquisto solidale e l'impegno nel progetto “Spiga e madia” per utilizzare il frumento locale».

L'altra Brianza è ovviamente rappresentata dai ragazzi del Menaresta, il birrificio a Carate Brianza di Enrico Dosoli e Marco Rubelli che si è meritato una storia “piccola” con una presentazione breve, ma intensa (come le sensazioni che lascia la Felina, ambrata speziata alla cannella). Segnalati poi l'Hibu di Cornate d'Adda e il Novecento di Casatenovo, appena fuori dalla provincia di Monza. Perché non ci siano dubbi che qui intorno esiste “un mondo in fermento”.
Ch.Ped.

© COPYRIGHT 2010 - Editoriale Il Cittadino S.r.l. (p.iva. 02847050164) - E' vietata la riproduzione anche parziale.