

Un Natale a tutta birra!

La tradizione della birra di Natale anche in Liguria.
Di **FRANCESCO MOGGIA**



A Natale regala... una buona birra! Nella classica (e spesso estenuante) caccia al regalo, una proposta originale, specialmente per chi ama la buona tavola, arriva dalle birre artigianali ed in particolare dalle cosiddette Birre di Natale, che da secoli accompagnano le Festività soprattutto nel nord Europa. Un'usanza che unisce la ricerca del gusto alla convivialità tipica

dell'Avvento e che sta lentamente diffondendosi anche qui, in Liguria, grazie alla produzione di alcuni birrifici diffusi sul territorio.

«Si tratta di un tipo di birra di origine nordica tradizionalmente scura e forte, corposa, sovente dal gusto speziato per l'aggiunta di aromi, adatta alle rigide temperature invernali e appositamente creata per accompagnare degnamente le cene delle Festività» ci spiega Massimo

Versaci, titolare, insieme a Fausto Marenco del **Microbirrificio Artigianale Maltus Faber** di Genova, attivo dal 2008, che ha sede nel complesso dove sorgeva, all'inizio del '900, la fabbrica di birra genovese Cervisia e che produce, fra le molte altre, una birra natalizia ambrata, non speziata, dal gusto morbido e gradazione elevata (8%), con delicate sfumature di caramello e cioccolato. Sempre a Genova, il **BICU**, locale nei



I microbirrifici liguri

Diversi sono i microbirrifici liguri, dove si producono birre artigianali ad alta fermentazione, non filtrate e non pastorizzate. Nel ponente è attivo il **Piccolo Birrificio di Apricale** (www.piccolobirrificio.com), mentre a Genova, in zona Porto Antico, troviamo il **Bicu** (www.bicu.it) e l'**Ambasciata di Recco** (www.ambasciataDirecco.it) che offrono una numerosa varietà di birre di propria produzione. Da segnalare anche il **Birrificio Genovese** o la **Birreria Bryton**, che propone una ricetta dalle origini antichissime (www.birrabryton.it). A Lavagna, invece, opera **Fabrizio Leo** (www.birraleo.com), diplomato in Germania presso una prestigiosa scuola per mastri birrai.



pressi del Porto Antico, ha preparato una birra natalizia denominata "Nicolaus", che verrà servita proprio dal giorno di S.Nicola (6 dicembre). A La Spezia, invece, il **Birrificio del Golfo**, laboratorio artigianale fondato dal mastro birraio Stefano Tontarelli, propone una birra di Natale di colore bruno (7,5 gradi), ad alta fermentazione, a cui l'aggiunta di spezie (anice stellato, coriandolo) dona una piacevole nota esotica.

«Una bevanda che si sposa bene, per esempio, con i dolci della tradizione natalizia o piatti a base di carne», commenta il mastro birraio. Le Birre di Natale, secondo un'antica tradizione belga (paese in cui si svolge ogni anno un Festival dedicato a questo tipo di bevande), venivano regalate in occasione dell'Avvento ai dipendenti od ai migliori clienti degli antichi birrifici. Insomma, scegliere di far trovare sotto l'albero non solo il clas-

sico spumante, ma anche una birra di Natale nostrana significa, con una spesa contenuta, abbinare originalità e qualità (i procedimenti di lavorazione applicati nei microbirrifici non prevedono aggiunta di estratti o conservanti), e dare la possibilità di gustare una buona birra a tavola o magari davanti ad un camino acceso in compagnia di amici. A questo punto, augurando buone feste, non ci resta che dire... prosit! ■