Birra, una storia ultramillenaria

SECONDO FONTI STORICHE, RISALENTI AL V MILLENNIO AVANTI CRISTO, RINVENUTE IN MESOPOTAMIA E IN EGITTO, LA BIRRA è una delle bevande alcoliche più antiche prodotte dall'uomo. Si pensa che in Medioriente la prima traccia legata alla birra sia un disegno trovato su una tavoletta sumera di seimila anni fa, con persone intente a bere da un recipiente comune. La produzione e il consumo di guesta bevanda si sono diffusi in tutto il mondo, con particolare rilevanza in Europa, dove hanno conosciuto uno sviluppo incalzante soprattutto in epoca medievale. La birra ha accompagnato epoche e popoli, sia da un punto di vista geografico che sociale. Oggi questa bevanda vive un momento d'oro, soprattutto grazie alla ricerca e al lavoro di piccoli e grandi produttori che, con studio e innovazione, garantiscono, anche attraverso i birrifici artigianali, un'altissima qualità.



L'ESPERIENZA BERGAMASCA

In provincia di Bergamo, per esempio, nell'incantevole San Pellegrino Terme si trova il birrificio «Via Priula». Qui dal 2010 si producono birre molto apprezzate e riconosciute dai sommelier più esperti, tanto da essersi aggiudicate prestigiosi riconoscimenti nazionali e non soltanto. Bionda, rossa, stout, wieiß e fruttate, oggi sono dieci quelle prodotte dai quattro soci titolari di questa bella realtà. Ognuna delle birre proposte ha caratteristiche proprie, ma con l'obiettivo comune di raccontare un territorio, la sua storia e i suoi protagonisti.

INFO | www.birrificioviapriula.it



LA RICETTA

C'è anche il «Birramisù» Ingredienti per 8 persone

4 uova grandi; 500 g mascarpone; 150 g panna fresca; 100 g zucchero; 250 g circa di biscotti Bigio (pasticceria di San Pellegrino); birra Camoz; cacao amaro in polvere.

Preparazione

Montate albumi e tuorli separatamente. Aggiungete metà dello zucchero ai tuorli. Amalgamate e aggiungete il mascarpone. Fate la stessa cosa con l'albume. Una volta resi compatti, amalgamate il tutto e aggiungete la panna montata. Sbriciolate grossolanamente i biscotti e inzuppateli nella birra in modo che venga assorbita, ma senza esagerare. Disponete il composto in caraffe da birra trasparenti, alternando crema e biscotti. Rifinite il dessert con una spolverata di cacao amaro.

Per approfondimenti scrivi a stefania@mangiaredadio.it o visita www.mangiaredadio.it

L'ANTICO CAMMINO DELLA VIA PRIULA

La via Priula era un antico percorso di merci, uomini e idee che attraversava le Prealpi e le Alpi Orobie, puntando diretto verso nord. Oggi l'atmosfera dei luoghi della Priula si possono ritrovare sia a San Pellegrino Terme, nella birreria di via De Medici, che ha preso il nome dallo storico tracciato, o in centro a Bergamo al Beerghem di via Pitentino dove, oltre ad assaporare tutte le birre spillate a regola d'arte, è possibile mangiare una delle migliori pizze della città o gustare piatti semplici, ma di grande qualità, come la ricetta che vi proponiamo, ideata e realizzata dallo chef Luca Carrara. Tra gli ingredienti la Camoz, una birra scura e complessa caratterizzata dai piacevoli aromi di caffè e cioccolato e pluripremiata in manifestazioni internazionali di settore.