

Segreti di un mastro birraio nel cuore della Food Valley

di Fabrizio Raimondi

Siamo nella Food Valley, è vero. Ok la tradizione, il territorio, e la storia, e le origini, e tutto il resto. Ma non si può andare avanti a Traviata e lambrusco tutta la vita. E allora fa piacere scoprire che i colli parmensi, accarezzati dal vento marino che profuma i prosciutti, stanno imparando a conoscere nuove bollicine, che non sono quelle dei vini locali, ma di una birra di qualità che è stata capace di imporsi fino a diventare un punto di riferimento nel panorama internazionale.

Ne abbiamo parlato con Giovanni Campari, mastro birraio del **Birrificio del Ducato** che è niente meno che il birrificio artigianale più premiato al mondo. Giovanni, come ogni home brewer che si rispetti, ha iniziato a produrre birra da teenager, nei pentoloni della sua casa in via Montanara, senza alcuna attrezzatura professionale, ma con tanta passione e la costanza di scambiarsi consigli e segreti con gli altri appassionati che bazzicavano i blog in rete. Da allora, è stato un successo dietro l'altro. Il Birrificio di Roncole Verdi è stato consacrato per ben due volte "miglior micro-birrificio dell'anno" ed è stato anche il primo birrificio italiano a vincere importanti concorsi internazionali, come il World Beer Cup, il più importante concorso birraio del mondo che ha luogo negli States, l'European Beer Star di Norimberga e l'International Beer Challenge di Londra. Un trionfo che viene da una passione che illumina lo sguardo di Giovanni Campari quando parla delle sue birre. "La birra è un amore che ti prende e che ti conquista. Io amo anche il vino, ma la birra è un'altra cosa. E' più easy, non c'è quel timore reverenziale che spesso costringe i produttori di vino



Birrificio del Ducato
Via G. Streponi, 50/A
43011 Roncole Verdi
di Busseto (PR)
www.birrificiodelducato.net



birra artigianale, al contrario, esprime lo stile e la personalità del mastro birraio che la produce e si presenta con caratteristiche organolettiche più complesse e con una varietà di aromi che spazia dalla frutta esotica, al miele di acacia, dalla camomilla all'erba cipollina. "Per chi vuole tentare un primo approccio con le birre artigianali - continua Giovanni Campari - il consiglio è quello di provare la nostra VIA EMILIA. Una birra chiara, semplice, ma non banale, caratterizzata da aromi floreali e da un amaro pronunciato che le conferisce gusto e carattere. Per i più navigati, che vogliono provare una birra originale e dalla ricca personalità suggerisco invece la NEW MORNING. E' una birra dedicata alla primavera che ha profumi eccezionalmente floreali e speziati, una secchezza dissetante ed un amaro da radice. Un viaggio attraverso boschi e valli, un inno di speranza per il giorno che verrà!".

@fabrizio974

a lasciare parlare il terroir senza poter dare libero sfogo alla creatività. Anche la birra è espressione di un territorio, ma c'è più spazio per dare forma alla propria visione. Si è più liberi di sperimentare, e io sono una persona curiosa che ha bisogno di esprimersi creando ogni volta qualcosa di originale e di nuovo". Muoversi nell'universo birre artigianali non è semplice. Prima di tutto non è dato capire che cosa significhi "birra artigianale" perché ancora non esiste un disciplinare di produzione condiviso.

Di certo, si tratta di un prodotto che non è industriale, che non è pastorizzato né ultra-filtrato. Tutto ciò consente di sviluppare aromi più ricchi e meno uniformati sui gusti del consumatore medio che predilige un sapore standardizzato e senza sorprese. La