Scritto da Red.
Lunedì 03 Dicembre 2012 11:31



MANOCALZATI – Una serata interamente dedicata alla birra artigianale e di qualità quella in programma domani sera a Manocalzati, apartire dalle ore 20.00, con “Che birra è”, l’iniziativa organizzata dal birrificio irpino. Una degustazione approfondita che non vuol essere però un momento “accademico”, ma uno scambio di opinioni sulla bevanda sociale e conviviale per eccellenza che in Irpinia trova una delle sue espressioni rigorosamente “local”. Birre, dunque, da scoprire rigorosamente alla cieca, partendo dall’aspetto visivo per capire quanto le birre artigianali possano essere differenti per stile, tipo di lavorazione, ingredienti utilizzati e grado alcolico.

A guidare la degustazione – che sarà seguita da una cena speciale studiata sugli abbinamenti con le birre proposte – sarà Alfio Ferlito, da anni appassionato e degustatore, curatore del sito www.beerpassion.it
.

“Quella di martedì 4 dicembre sarà una serata di introduzione alla birra e alle modalità di degustazione – spiega Ferlito – ma anche di divertimento e conoscenza. Partiremo dalla divisione delle birre a partire dal colore, tre dorate e tre ambrate, e da qui ci renderemo conto man mano, seguendo i vari passi, come lasceremo sempre più da parte il ricordo gustativo della birra industriale, sempre uguale a se stessa, pastorizzata, filtrata, che ha la necessità di rimanere sugli scaffali dei supermercati per mesi e mesi, e che alla fine rischia di ritrovarsi ad essere sempre uguale in ogni parte del mondo. La serata “Che birra è” mostrerà invece a tutti che esistono birre che ci aprono un vero e proprio mondo sulle produzioni di qualità: ne sentiremo i profumi, ne assaporeremo il gusto, scoprire materie prime di ottime qualità e capiremo come questi siano prodotti che non badano a spese, lontani anni luce dagli standard della produzione industriale”.

La serata del 4 dicembre sarà dunque un modo per “aprire gli occhi sulla birra”: “Andremo oltre

l’immagine visiva – sottolinea Ferlito – utilizzando tutti i sensi e scoprendo come anche un pubblico non esperto può arrivare facilmente a capire cosa significa bere una birra di qualità. Accanto a noi esistono birre artigianali ottime, prodotti sani,che valorizzano il territorio e che, una volta provati, diventano compagni irrinunciabili, passando da un consumo poco meditato ad uno consapevole. In Italia il consumo di birra è ancora decisamente spostato su quella industriale, ma dagli anni ’90 ad oggi siamo già arrivati alla realizzazione di 350 microbirrifici. È un mercato ancora difficile ma certamente in espansione, anche per la versatilità che offre negli abbinamenti gastronomici. Per l’Irpinia, terra di grandi vini, avere anche grandi birre e certamente un bel vantaggio”.