

Umbria—

SE LA BIRRA SI FA NELL'EREMO

*Ricette antiche, lieviti artigianali e tecniche all'avanguardia
Così Enrico Ciani e la moglie producono la bevanda ad Assisi*

**Roberto Fiori**

Prima ha studiato all'università della birra, poi ha portato la birra all'università. È questo il singolare percorso che ha guidato Enrico Ciani e la moglie Geltrude Salvatori Franchi a far nascere e poi conoscere nel mondo il loro Birrificio dell'Eremo, ad Assisi. «La passione per l'homebrewing (birrificazione domestica) mi ha contagiato fin da quando ero ragazzo - racconta Enrico, oggi 34 anni -. In seguito è diventata vera e propria materia di studio e mi ha portato alla laurea in Scienze agrarie ambientali e a una specifica formazione al Centro di eccellenza per la ricerca sulla birra di Perugia».

Aperto nel 2012 il birrifico, a pochi chilometri dal centro di Assisi, ha cercato di coniugare nella sua corposa schiuma le ricette antiche e le tecniche più all'avanguardia: «Da una parte rispettiamo le leggi della birra, dall'altra tentiamo di far emergere il nostro carattere in ogni prodotto, puntando a ottenere un giusto equilibrio fra tradizione e innovazione».

Ed è proprio andando alla ricerca di questo equilibrio che alla fine del 2014 ha iniziato un lungo lavoro sui lieviti, concentrandosi su quelli non convenzionali, non appartenenti ai saccaromiceti. Con la collaborazione della ricercatrice Laura Canonico dell'Università politecnica delle Marche, Ciani è partito da 500 diversi ceppi, ne ha selezionati una decina e ne ha poi individuati tre molto

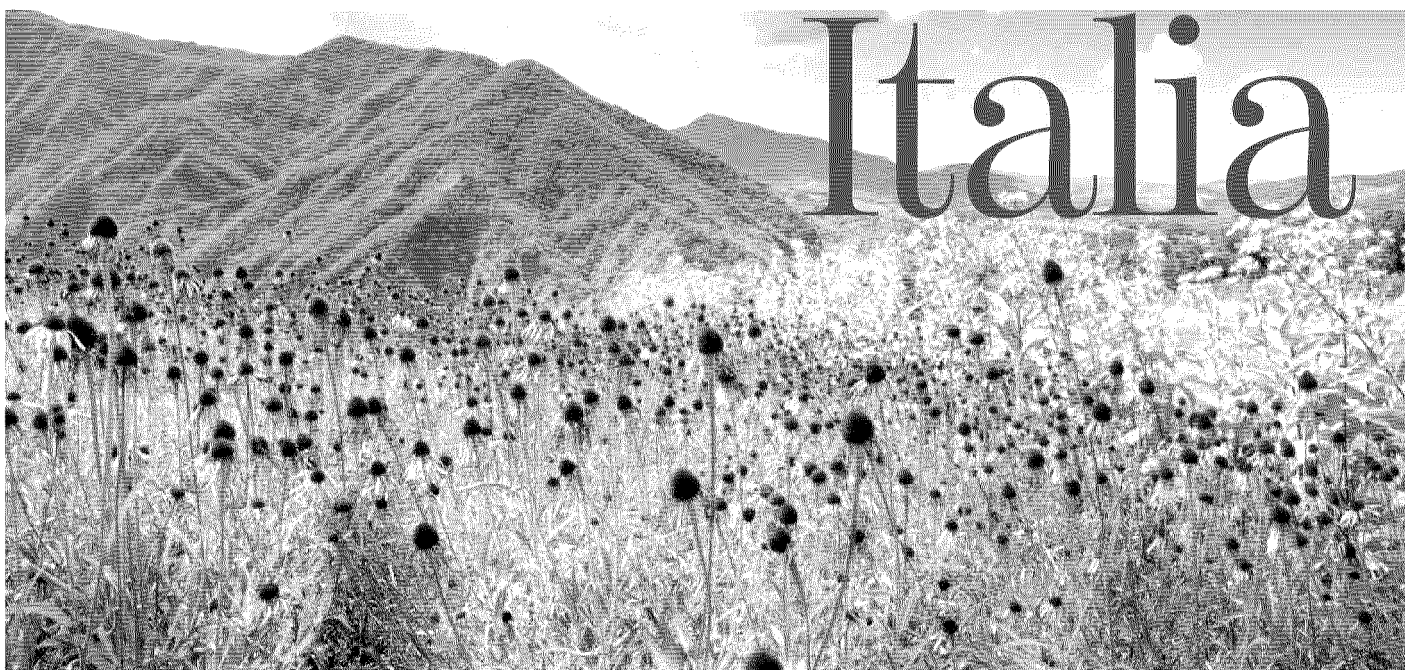
interessanti a livello organolettico. «In questo momento ne stiamo usando due: il primo è perfetto per la MA2, una Sour prodotta con frutto della passione e senza batteri lattici, il secondo lo usiamo per la Saggia, una Blanche leggera ma di carattere. I nostri studi hanno sollevato l'interesse da parte di celebri birrai internazionali, soprattutto gli statunitensi che vanno pazzi per le Sour, ma anche di varie università che continuano a contattarci e invitarci ai convegni».

In Italia si è assistito in pochi anni all'emergere di un'inarrestabile «nouvelle vague» della birra artigianale e il Birrifico dell'Eremo è un esempio perfetto di questa nuova ondata che ha conquistato i menu di ristoranti e wine bar e stupito anche gli estimatori stranieri più preparati. «Siamo una classica impresa di famiglia, dove l'amore per la cultura della birra artigianale e la fantasia ci hanno consentito di raggiungere con costanza risultati importanti».

All'appuntamento del Salone Enrico Ciani porterà in assaggio nel suo stand anche una delle sue ultime creazioni: «Si chiama Genesi ed è una Iga (Italian Grape Ale) realizzata usando il 20% di mosto di Verdicchio. È una sorta di spumante di birra, raggiunge i 9 gradi e per farla ci serviamo delle tecniche del metodo champenoise, mettendola in vendita dopo 2 anni di invecchiamento».

Spazio dedicato alle birre artigianali e alla cucina di strada, antistante l'Oval —

© BY NC ND AL CUNO DIRITTI RISERVATI



Con il progetto «Bee The Future» per salvare le api, cento agricoltori italiani sono impegnati a introdurre miscugli biologici di piante mellifere (calendula, malva, fiordalisi) in zone agricole intensive

