



Birra «È buona se ne vuoi ancora»

Parola del sommelier campione del mondo Simonmattia Riva che svela i segreti del mestiere
In Ticino ci sono 30 birrifici: «Situazione stimolante, sembra l'Italia di una decina di anni fa»



ARTIGIANALE In Ticino i birrifici sono in aumento.

(Foto Archivio CdT)



CHIARA NACAROGLU



■ Una vita di passione per le «bionde», ma anche per le «rosse» e le «scure». Quando si tratta di birre **Simonmattia Riva**, Bersommelier campione del mondo 2015, non fa distinzioni se non per

quanto riguarda la loro artigianalità. In attesa di avere il 41. enne bergamasco a Lugano città del gusto, dove sabato assaggerà le migliori produzioni ticinesi (si veda la rubrica con gli appuntamenti sotto), lo abbiamo intervistato.

Quando è nata la sua passione per la birra?

«Da adolescente, quando mi sono imbattuto per la prima volta in una Chimay tappo blu (una birra trappista belga, ndr.). Il colore, i profumi e i sapori di quel nettare mi hanno spinto a volerne sapere di più. A partire dagli anni Duemila con la nasci-



ta dei primi birrifici italiani, la mia passione si è trasformata in una vera occasione di socializzazione: tra gli appassionati di birra ho trovato infatti alcuni dei migliori amici.

Come è diventato miglior sommelier del settore?

«Dopo essermi diplomato Biersommelier alla Doemens Akademie di Monaco, ho vinto il campionato mondiale di Biersommelier nel 2015 a San Paolo, in Brasile: era la prima volta che partecipavo e non mi aspettavo di vincere. La gara consta di prove oggettive - quali il riconoscimento di stili ed etichette alla cieca e un quiz teorico su tutti gli aspetti dell'universo brassicolo - e poi di una finale che prevede la presentazione di una birra, la cui identità il partecipante scopre solo all'ultimo momento, a una giuria e al pubblico presente».

I microbirrifici si sono ormai diffusi ovunque, anche in Ticino (si veda il box a lato). Ma come sono nati?

«Tutto è nato negli Stati Uniti nel 1976, in reazione all'appiattimento dell'offerta e al crollo qualitativo della birra industriale che si osservava in quegli anni oltreoceano. Varietà, riscoperta di specialità storiche, sperimentazioni con ingredienti di qualità, l'infusione della personalità dell'artefice nel prodotto: sono queste le parole chiave della birra artigianale».

Cosa si aspetta di assaggiare sabato, in occasione della degustazione di birre artigianali ticinesi in cui decreterà la birra di Lugano città del gusto?

«Con Flavio Boero, Giorgio Marconi e Roberto Stormi (anche loro Biersommelier, ndr.) nei mesi scorsi abbiamo assaggiato pressoché tutte le birre ticinesi: quella del Ticino è una situazione stimolante che mi

ricorda l'Italia di una decina di anni fa, nel pieno boom della scoperta di questa nuova concezione della bevanda. Non parlo ovviamente di produttori ed etichette per rispetto del concorso di sabato, giornata in cui mi aspetto di trovare già dei miglioramenti qualitativi rispetto agli assaggi di inizio anno e, soprattutto, di incontrare numerosi appassionati».

Di solito la birra artigianale è più complessa di una «bionda» tradizionale: non può essere anche beverina?

«Certo che lo deve essere! L'equazione "birra artigianale uguale a qualcosa di strano" è assolutamente falsa e viene messa in circolazione da chi ne sa poco o nulla o, furbescamente, dall'industria per trattenere i consumatori nei propri rassicuranti confini. Per fare un esempio, una delle prime birre artigianali italiane è stata la Tipopils, che come dice la parola stessa è una Pils, quindi la classica lager chiara che tutti conoscono. La differenza rispetto a una birra industriale è che viene realizzata con materie prime di qualità, nel rispetto dei giusti tempi di lagerizzazione e maturazione, e con una generosa luppolatura aromatica. È un prodotto che è l'emblema stesso della bevibilità e ha fatto scuola tra i birrifici artigianali non solo italiani».

Un consiglio a chi non se ne intende per riconoscere una buona birra?

«Se desidero berne un secondo bicchiere è molto probabile che sia buona. Un parametro semplice, vero? Se invece si vuole imparare qualcosa di più il mio consiglio è di frequentare un locale specializzato e farsi guidare e, se la sete di sapere cresce, di partecipare a un corso di degustazione.

I BIRRIFICI DI CASA NOSTRA

L'Amministrazione federale delle dogane elenca 1236 birrifici registrati in Svizzera, di questi 30 sono in Ticino e 10 nel Luganese. Nel cantone l'aumento è stato di oltre il 30% in due anni (nel 2016 erano 19). I dati sono aggiornati al 27.7.2018.

1. **Broken City Brewing** Viganello
2. **Birificio del pirata** Figino
3. **Birificio No Land** Melano
4. **Birra 55** Tesserete
5. **Birreria Artigianale Olgiate** Iseo
6. **Crypto Madness Brewing** Cadempino
7. **Falling Pine Brewery** Cadempino
8. **Officina della Birra** Bioggio
9. **Bottega dei Ghi Loris Ghirlanda** Dino
10. **Birificio Monte Lema** Curio
11. **Birra Bozz** Cugnasco
12. **Microbirificio momo** Balerna
13. **Bioadventures** Balerna
14. **Birra Schmid** Biasca
15. **Birra San Rocco** Berzona
16. **Birificio San Martino** Stabio
17. **Jeje's bier** Locarno
18. **H2Orzo** Cugnasco
19. **Birificio di Preonzo** Preonzo
20. **Maltri** Airolo
21. **Birreria Selvatici.ch** Malvaglia
22. **Birreria Terra matta** Sagno
23. **Rud bir** Gordola
24. **Ristorante Centrale** Losone
25. **Birreria Selvatici.ch** Malvaglia
26. **Birreria Tilola Raffaele** Cadenazzo
27. **Bironsa** Mosogno
28. **Birreria Muscendro** Contone
29. **Microbirificio Rigamonti** Camorino
30. **Fabbrica di birra San Salvatore** Dongio