

# Rassegna fotografica 22 Novembre 2008

**GUSTO E' LIBERTA' - Laboratorio del Gusto® n° 21**

## **LA BIRRA DELL'AMIATA**

**MASSA MARITTIMA Casa Circondariale**

21° Laboratorio del Gusto® nella Casa Circondariale di Massa Marittima, questa volta i riflettori sono stati puntati su un prodotto molto interessante, la birra realizzata dal Birrificio Amiata di Arcidosso. Continua la ricerca di prodotti che rappresentino quella territorialità o quella particolarità in grado di segnare una traccia in questo percorso che è diventato una vera scala che, gradi no dopo gradino, porterà alla conoscenza sia culturale che gustativa perseguita sin dall'inizio.

Gennaro Cerullo ha portato la sua esperienza di responsabile di un'azienda giovane, motivata, che in breve tempo ha raggiunto mete che due anni fa erano solo un lontano probabile traguardo. La produzione oggi si attesta in oltre 10 tipologie che soddisfano le normali richieste di mercato e soddisfano anche la ricerca sia dei produttori che dei consumatori di quegli aromi e gusti che possano dare sensazioni esclusive.

Proprio l'esclusività territoriale è stata rimarcata in questo Laboratorio, Gennaro ha iniziato con il presentare la "Crocus", una vera chicca, una birra realizzata con l'aggiunta di zafferano locale prodotto dall'Associazione Crocus Maremma... al naso si è subito rilevata la particolare aromaticità che si è mantenuta corrispondente, ma non invasiva, nella degustazione in bocca; veramente interessante e con uno spettro di utilizzo non limitato all'accompagnamento ma decisamente proiettato verso l'elaborazione (personalmente la vedrei adatta per la realizzazione di un bel brasato marinato e poi cotto in questa birra, od un risotto con solo porri e "Crocus"). Poi il Laboratorio è proseguito con la "Marruca" birra ad alta fermentazione, marcatamente maremmana, realizzata con l'utilizzo di miele di marruca, proprio questo prodotto le conferisce sia l'aromaticità che il gusto morbido, dolce ma amaricante, una birra adatta all'abbinamento sia con i cibi equilibrati e non marcatamente piccanti, sia con i dolci.

La terza degustazione è stata dedicata al prodotto che più caratterizza la Birra Amiata quella "Bastarda Rossa" dall'omonima castagna Igp Amiata utilizzata per la sua produzione, una birra speciale ad alta fermentazione di ispirazione belga... al naso si è presentata con il fruttato del caramello ed il tostato della castagna, in bocca è equilibrata con una luppatura che non prevarica mai il gusto della castagna. Abbinabile sia a cibi salati che dolci.

Tre birre, ampiamente descritte che hanno lasciato in tutti la consapevolezza di una produzione attenta all'utilizzo di elementi caratterizzanti tutti provenienti dal territorio, e che hanno fatto comprendere il valore di quella produzione artigianale che si va diffondendo sempre più nel panorama birrario italiano. Anche questo mese abbiamo conosciuto una cultura alimentare, un territorio, un'azienda maremmana, che entrate tra le mura del carcere hanno portato "libertà" tramite il gusto.

*Fausto Costagli*





▲ Le birre della degustazione – Gennaro Cerullo e Fausto conducono il Laboratorio ▼





▲ Momenti del Laboratorio ▼

