

ARRIVA da Granaglione la birra alle CASTAGNE

ANTONIO APRUZZESE

Nel già ricco paniere di prodotti enogastronomici di qualità dell'Emilia-Romagna, arriva anche la birra di castagne. Si chiama "Beltaine" (letteralmente "festa di primavera", vedi le due etichette) e ricorda le origini celtiche di Granaglione, il comune più a sud della provincia di Bologna, dove è stata prodotta. Il prossimo passo riguarda l'ormai imminente via libera della Regione per attribuire al tipico frutto montano il marchio Dop, che darà maggior pregio alla bevanda.

Il territorio di Granaglione è infatti ricoperto da circa 300 ettari di castagneti, che erano da recuperare a coltivazione. Perché allora non pensare a qualcosa di diverso da polenta, frittelle e tagliatelle? La birra di Granaglione è nata al termine di una riunione degli amministratori locali con il Gal (Gruppo azione locale) "Antico Frignano": una visita in Francia, dove già esisteva una produzione del genere (la birra "Pietra") e nel marzo dello scorso anno sull'idea erano già al lavoro i ricercatori dell'Università di Bologna. A luglio le prime bottiglie erano quasi un trofeo nelle mani di chi aveva creduto in quel progetto: in particolare l'attuale vicesindaco Giuseppe Nanni, il presidente e il segretario del Consorzio castanicoltori Marcello Bifoni e Giacinto Mellini, oltre al professor Giulio Ghetti, presidente della Pro Sementi, società della Fondazione Carisbo, che - insieme al comune - ha dato vita ad "Appennino Risorse" per la gestione delle iniziative di produzione.

I mastri birrai assicurano che questa birra di montagna saprà accontenterà tutti i palati: sapore e qualità saranno garantiti anche dall'acqua di Granaglione, leggera e priva di clo-

Nel comune bolognese sono state aperte le prime bottiglie di una bevanda dal sapore esclusivo. In attesa del marchio Dop.



ro. Tre le tipologie in lavorazione in questa prima fase: dal colore rossiccio, derivante da una maggiore tostatura delle castagne e dall'impiego di malti colorati e ginepro (circa 7 gradi alcolici) fino alla versione più chiara e più leggera (intorno ai 4 gradi), ottenuta con frumento di montagna. I più raffinati sapranno percepire il caratteristico sapore di castagna, la cui "intrusione" fra gli ingredienti tipici (acqua, luppolo e lievito) è permessa dalla nostra legislazione, che consente l'uso di altre sostanze amidacee, in sostituzione del malto d'orzo o del frumento, fino ad un massimo del 40%. Nel comune bolognese hanno cercato di fare le cose con cura: intanto, con il finanziamento della Fon-

dazione Carisbo di Bologna, hanno ricavato un impianto di produzione a basso impatto ambientale, inserito in una ex scuola elementare, opportunamente ristrutturata con il contributo di Regione e Comune. Produrrà almeno 20 ettolitri all'anno di birra non pastorizzata, ma l'obiettivo è di raggiungere a breve quota 50. Il progetto ha avuto una prima fase di sperimentazione nei laboratori del Dipartimento di ingegneria chimica, mineraria e di tecnologie ambientali dell'ateneo di Bologna, che ha elaborato diversi studi di fattibilità. Come detto, esistono precedenti di un qualche rilievo: oltre a quella che si produce in Corsica, anche in Liguria, a Busalla, questa birra è particolarmente apprezzata; ma in entrambi i casi il sapore di castagne è meno intenso della "gemella" bolognese.

La birra di Granaglione avrà i suoi fan negli appassionati di generi esclusivi, ma nulla esclude un successo fra il grande pubblico. Sarà infatti possibile puntare su nuovi target di consumo, come ad esempio i giovani, sfruttando le importanti proprietà antiossidanti del potassio e fosforo, ereditate dalla materia prima. E, come tutti

i prodotti di nicchia, costerà qualcosa in più rispetto alle tradizionali "bionde" (circa 5.50 euro per una bottiglia da mezzo litro).

Intorno alla birra di Granaglione, amministratori e Pro Loco stanno tessendo una serie di iniziative, che vanno dal Museo della castagna - in attesa di una nuova sede - alla valorizzazione del vecchio mulino ad acqua per la lavorazione del frutto montano. Per arrivare alla grande festa dell'ultima domenica di ottobre, quando - ne possiamo esser certi - la birra scorrerà a fiumi! ■

