

■ **il fatto**

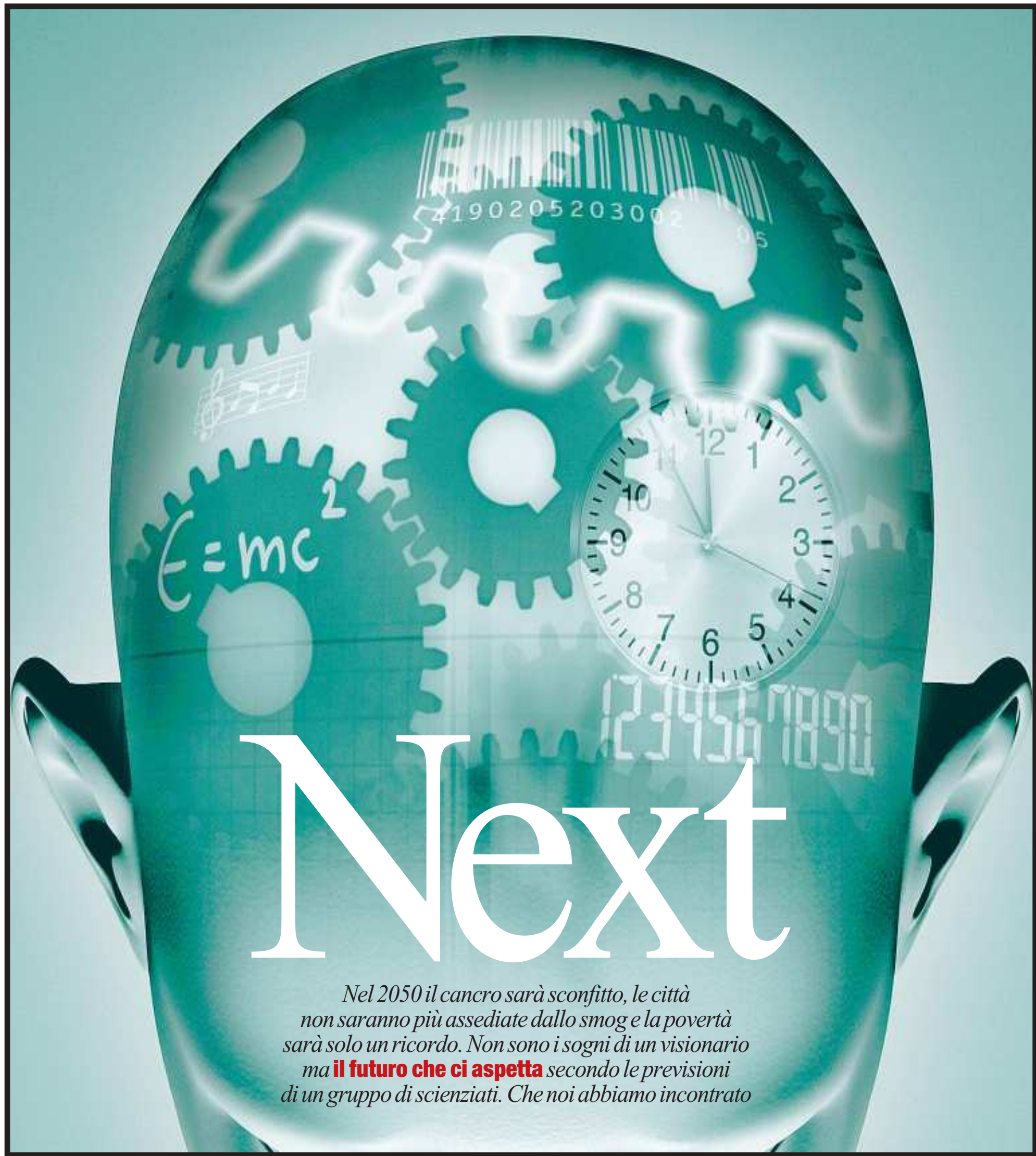
Gaza, nella fortezza dei coloni

ALBERTO STABILE

■ **il racconto**

Le emozioni della tribù della tavola

EDMONDO BERSELLI e AMBRA SOMASCHINI



*Nel 2050 il cancro sarà sconfitto, le città non saranno più assediate dallo smog e la povertà sarà solo un ricordo. Non sono i sogni di un visionario ma **il futuro che ci aspetta** secondo le previsioni di un gruppo di scienziati. Che noi abbiamo incontrato*

ENRICO FRANCESCHINI

LONDRA

Dice cose così: «Nel 2050 il cervello umano sarà immortale. Potremo scaricarlo su un computer, copiarlo su un dischetto, inserirlo su un robot, farlo vivere per sempre». E così: «Tra mezzo secolo l'uomo avrà sconfitto il cancro, la fame, la povertà, l'inquinamento». Ma dice anche cose così: «Non avrà però sconfitto la cattiveria e la crudeltà, per cui armi altamente sofisticate potranno scatenare tremende guerre non convenzionali, con decine di milioni di morti in pochi giorni». Nel bene e nel male, avverte, prepariamoci a un'epoca di trasformazioni rivoluzionarie: «Nei prossimi vent'anni il mondo cambierà più di quanto sia cambiato negli ultimi duemila».

Un indovino? Non proprio. Un «futurologo», piuttosto, termine che alla maggior parte di noi evoca una via di mezzo tra la fantascienza e i poteri paranormali. Niente di più errato: Ian Pearson è un ingegnere elettronico di 44 anni, plurilaureato in matematica superiore e fisica, capo di un ufficio di quattro per-

sone nel quartier generale della British Telecom, gigante delle telecomunicazioni britannico, centosessantunesima maggiore azienda del pianeta per valore di mercato. Più che un ufficio, in realtà, il suo è un laboratorio, ma non pensate al gabinetto del dottor Jekyll: non si vedono fumi, provette in ebollizione, strane tenaglie, è un ambiente asettico fatto di computer sottili, schermi al plasma, bacheche intasate di ritagli di giornale, enciclopedie aperte su un manuale di chimica aperto su un trattato di filosofia aperto su un codice penale. Sulla porta non c'è una targhetta con su scritto «Futurologia», ma il concetto è quello. «Il nostro lavoro è scrutare il futuro, immaginarlo, provare ad anticiparlo», spiega Pearson. Per il bene della British Telecom, naturalmente. «Certo, ma pure per il bene dell'umanità», precisa, «il nostro business è la comunicazione e la comunicazione si fa tra la gente, per la gente, con la gente. Non è una mera questione di soldi». Quale che sia il beneficiario, a quanto pare ciascuna delle prime cinquecento imprese della terra si è munita di un dipartimento analogo; e se qualcuna non ce l'avesse è probabile che non resterà a lungo fra le prime cinquecento.

(segue nelle pagine successive)
con un commento di RAY BRADBURY

■ **le storie**

Il fumo magico del narghilè

GABRIELE ROMAGNOLI

■ **i luoghi**

Salendo al monte che non c'è

GIORGIO BOCCA

■ **spettacoli**

La rivincita del jazz

EMANUELA AUDISIO e GINO CASTALDO

i sapori
Bere d'estate

Malto, lievito, luppolo e tanta passione: gli antichi segreti della macinazione e della fermentazione hanno conquistato i micro-produttori che in Italia raddoppiano di anno in anno. Cresce il consumo d'alta qualità e la vocazione dei mastri birrai che tra due weekend si incontreranno a Piozzo (Cuneo) per degustare le etichette eccellenti "a tiratura limitata"

Birra

Bionda, nera o rossa da capogiro

LICIA GRANELLO

Fatevela in casa. Utilizzando malto, lievito e il pentolone delle maxispaghetate estive. O comprando l'apposito kit, pentola compresa, nei negozi a lei dedicati. Provate, novelli alchimisti, la soddisfazione di creare con le vostre mani il magico intruglio che fa impazzire di gioia Asterix, la compagna inseparabile delle notti insonni di Charles Bukowski e delle tristezze amorose di Lucio Battisti in "Vendo Casa" (Una birra un panino e poi...).

Il gioco dell'estate birraria è semplice e perfetto: non c'è bisogno di essere vignaioli esperti, né campioni di gastronomia. I risultati, prova dopo prova, devono essere ben stimolanti, se è vero che in Italia i birrifici artigiani e casalinghi raddoppiano da un anno all'altro e che il consumo di birra, segnata-mente quella di fascia alta, risulta in continua espansione. Un crescendo rossiniano che lascia stupiti gli stessi superesperti europei, pronti a riconoscerci una vocazione colletti-va alla birra di qualità, ben oltre i 400 milioni di litri prodotti dalle tre industrie capaci di oc-cupare i tre quarti del mercato nazionale.

Tale e tanto è l'entusiasmo da birra, che il più geniale dei birraioli artigiani, il cuneese Teo Musso, ha lanciato "Una birra per l'e-state", prima manifestazione interamente dedicata ai produttori di birra fai-da-te. Nel secondo fine settimana di luglio, la piccola comunità di Piozzo sarà raggiunta da centi-naia di adepti al culto delle bionde (ma an-che di rosse e scure): microproduttori, aspi-ranti mastri birrai e semplici appassionati, per una due giorni monodedicata, con di-mostrazioni pratiche di birrificazione, pre-sentazione di articoli da birra, concorsi di qualità. Il tutto, ovviamente, tra una degu-stazione di birra e l'altra.

Si beve sempre più birra nel paese del vino. Perché è meno alcolica e quindi più "sempli-ce" nelle sere a rischio di "palloncino", ha scarto calorico ridotto (45 kc per 100 gr) e il conforto delle immancabili ricerche medi-che (proprietà anticancro e antinfarto), è fa-cile da abbinare ai cibi e piacevole da assapo-rare tout court. In più, rispetto a nazioni co-me la Germania, 130 litri procapite annui, ab-biamo imparato a privilegiare la qualità sulla quantità. Finiti gli anni in cui l'unico modo di incentivare i consumi era ancorato alle curve della bionda di turno, oggi sono proprio i mi-crobirrifici ad affascinare e trainare un mer-cato esigente e curioso.

Proprio come per il vino, anche la birra arti-gianale gode di un percorso produttivo lineare: i cereali, frantumati e impastati con acqua, vengono riscaldati (80 gradi) per indurre la tra-sformazione degli amidi in zuccheri. La mi-scela, su cui è stata fatta filtrare dell'acqua cal-da (mosto) va incontro a bollitura e addizio-nata di luppolo, spezie e lieviti. Comincia così la fermentazione, che trasforma gli zuccheri in alcol e anidride carbonica. La maturazione pre-spillatura dura una ventina di giorni.

Poi ci sono le produzioni-culto: per le Fer-rari delle birre è prevista una seconda fer-mentazione grazie all'inoculo di nuovi lieviti selezionati (perfino da whisky scozzese!) di-rettamente in bottiglia, con una tecnica mu-tuata da quella dello champagne. Risultato: un bere complesso, morbido, appagante, che i cultori associano a formaggi d'alpeggio, cioccolato, gelatine.

L'ultima frontiera è quella delle birre os-sidate, sull'onda dei "barley wine", i vini d'orzo inglesi, una via di mezzo tra un Por-to e un Madera a gradazione contenuta (in-torno ai 14 gradi). Il primo esperimento ita-liano, la "Xyauyù" di Baladin, verrà presen-tato a dicembre, in degustazione con un percorso di cioccolato, dalla fava tostata al-la tavoletta affumicata.

Se l'attesa vi snerva, andate alla "Ratera", zona nord di Milano, dove Marco Rinaldi e Davide Negri, primi in Italia, hanno messo a punto un menù innovativo da far invidia alla grande cucina birraria belga: assaggiate l'in-salata tiepida di piovra alla Westmalle Tripel o il semifreddo di zenzero e lime con ciliegie sciropate alla Mama Kriek. Vi sembrerà di stare all'ombra di una delle mitiche sette ab-bazie trappiste dove i monaci continuano a produrre le migliori birre del mondo.



29 litri

È il consumo procapite annuo di birra in Italia
130 litri quello tedesco

100 %

È l'incremento annuo dei birrifici artigiani in Italia

130

È il numero dei birrifici artigiani ormai presenti in Italia

Alta fermentazione (Ale)

I lieviti *saccharomyces cerevisiae* entrano in funzione oltre i 15 gradi e tendono a portarsi in superficie. Il colore varia dall'ambrato allo scuro, gusto e aroma sono più netti, avvolgenti. La temperatura di servizio non deve scendere sotto i 12 gradi



Stout

Diffusa in Gran Bretagna, è di colore scuro e schiuma cremosa. Ha caratteri diversi a seconda dell'area di produzione: dolce quella inglese, amara e intensa in Irlanda.



Trappista

La Ale più prestigiosa è preparata da secoli dai monaci nelle sei abbazie trappiste di Belgio e Olanda. Forte (fino a 12 gradi), ha colore vario e regge l'invecchiamento.



Weiss

Tedesca, di frumento, ha schiuma abbondante e molto profumata e frizzante. Particolarmente dissetante e brillante, viene servita nei boccali da un litro.

Nelle altre sale della trattoria regnava l'abituale animazione; si sentivano schiocchi di bottiglie di birra stappate, richiami d'avventori impazienti...

I FRATELLI KARAMAZOV di Feodor Dostoevskij



OKTOBERFEST
Tra il 17 settembre e il 3 ottobre sei milioni di persone si troveranno a Monaco per l'edizione 2005 della più grande festa della birra del mondo. Si prevede ne saranno consumati sei milioni di litri

Bassa fermentazione (Lager)

I lieviti responsabili, *saccharomyces cerevisiae uvarum*, lavorano a temperature comprese tra i 5 e i 10 gradi, depositandosi sul fondo del tino. Il colore è tendenzialmente dorato, l'aroma fine e pulito, il gusto fresco. Si serve intorno agli 8 gradi



Bitter Ale
La madre di tutte le birre inglesi viene spillata dalla spina (draught), a temperatura fredda. Poco alcolica, ambrata ha sentori decisi di luppolo. Varianti più corpose: Best e Special



Pilsner
La più famosa tra le Lager prende il nome da Pilsen, paese della repubblica Ceca. Nella sua versione migliore, ha colore dorato, sapore delicato e fiorito, note di luppolo



Malt liquor
Il termine, statunitense, indica una strong Lager, di personalità spiccata, diffusa nelle microbrewery americane, dove più del malto si avverte il connotato zuccherino

itinerari



Il piemontese Teo Musso è il più geniale tra i birraioli artigiani italiani. Le sue birre, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia, sono in vendita da "Dean & De Luca", il negozio di gourmandise più famoso di New York, a 50 dollari la bottiglia

Piozzo (Cn)



Il piccolo centro del cuneese, origine in passato di una vera diaspora di giovani in cerca di fortuna nella vicina Provenza, oggi è il luogo-simbolo della produzione birraria artigianale di qualità

DOVE DORMIRE
B&B IL BRICCO
Strada S. Anna 5, Carrù
Tel. 0173-75558
Camera doppia da 70 euro

DOVE MANGIARE
MODERNO
Via Misericordia 12
Tel. 0173-75493, Carrù
Chiuso martedì e le sere di lunedì-mercoledì, menù da 25 euro

DOVE COMPRARE
LE BALADIN (CON CUCINA)
Piazza V. Luglio 15
Tel. 0173-795431

Sgonico (Ts)



Nel cuore della terra carsica, famosa per la sua Grotta Gigante e per le "osmizze", vinerie austroungariche, da qualche anno si è arricchita di un microbirrifico che produce birre rosse, aromatiche

DOVE DORMIRE
AGRITURISMO MILIC
Località Sagrado 2
Tel. 040-2296735
Camera doppia da 60 euro

DOVE MANGIARE
SAVRON
Località Devincina 25
Tel. 040-225592
Chiuso martedì e mercoledì, menù da 25 euro

DOVE COMPRARE
BIRRIFICIO CITTAVECCHIA
Via Stazione di Prosecco 5
Tel. 040-251060

Roma



Se le regioni di Centro e Sud non vantano una consolidata tradizione birraria, la capitale si inserisce tra le città del malto con un paio di indirizzi-culto, dove si gustano le migliori birre artigiane del mondo

DOVE DORMIRE
SAN MICHELE A PORTA PIA
Via Messina 15
Tel. 06-44250595
Camera doppia da 70 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE
OASI DELLA BIRRA DA PALOMBI
Piazza Testaccio 40
Tel. 06-5746122
Chiuso domenica, menù da 20 euro

DOVE COMPRARE
BIERKELLER
Via A. Vespucci 42
Tel. 06-5757894

È figlia dell'agricoltura mediterranea Il "pane liquido" degli antichi egizi

MASSIMO MONTANARI

Dici birra etivengono in mente i paesi del Nord, i popoli che duemila anni fa circondavano l'impero romano e che alle soglie del Medioevo vi entrarono da conquistatori, portandovi la loro cultura ma imparando anche a conoscere il vino: l'incrocio fra le due tradizioni, la birra "del Nord" e il vino "del Sud", contribuì ad arricchire il patrimonio gustativo europeo, accogliendo la nuova bevanda che a poco a poco penetrò nei territori del vino, inizialmente limitandosi alle regioni centrali del continente, poi facendosi strada fino alle sponde del Mediterraneo. Più recentemente, nel XX secolo, il fenomeno è stato rilanciato grazie all'affermarsi di stili di vita e di modelli di consumo anglosassoni, portatori non solo di nuovi interessi industriali ma anche dell'antica cultura germanica.

Ma la birra non viene solo da Nord: i primi a fabbricarla furono i popoli del Mediterraneo. Ciò accadde nelle più antiche civiltà agricole, in Egitto e in Mesopotamia, né poteva essere diversamente, dato che la birra nasce dal grano e dall'orzo, cioè dai prodotti della terra: nasce assieme al pane, altra grande invenzione dei popoli mediterranei, e come il pane è frutto della fermentazione dei cereali, procurata in ambiente umido anziché asciutto. Tecnicamente, la birra è quasi una sorta di "pane liquido", e le figurine egizie di tre-quattro millenni fa, che raffigurano donne intente a impastare pane e a mescolare birra, mettono fronte a fronte le due attività, figlie della medesima cultura.

Pane liquido, ma denso. La birra degli antichi aveva una densità molto superiore a quella che le riconosciamo oggi. Non proprio un mangia-bevi, ma qualcosa di simile. E il suo sapore, prodotto dai carboidrati ossia dagli zuccheri dei cereali, tendeva al dolce, non all'amaro. Queste caratteristiche si mantennero a lungo: anche celti e germani, quando impararono a produrre questa bevanda «affatturata a mo' di vino, ma fabbricata con l'orzo e il frumento» (così la descrive Tacito nel II secolo), per secoli la conobbero densa e dolce.

Poi accadde qualcosa. Durante il Medioevo, probabilmente all'epoca di Carlo Magno, qualcuno (forse un monaco addetto alla fabbricazione della birra, forse un contadino che gli passò l'idea) provò ad aggiungere del luppolo al liquido in fermentazione. Chissà quanti esperimenti aveva fatto prima: nel Medioevo si trattavano le bevande - il vino, la birra - un po' come materia prima su cui esercitarsi a creare sapori sempre nuovi, mescolando erbe, fiori, spezie, miele, profumi. Il conubio piacque, e si consolidò fino a diventare definitivo. I vantaggi dell'innovazione erano almeno due: il luppolo consentiva alla birra di chiarificarsi, di decantare e depositare i frammenti solidi, di diventare, insomma, una bevanda in senso pieno, più dissetante, più adatta ad accompagnare il pasto. Inoltre, il luppolo introduceva un sapore amarognolo che, mescolato al dolce, incontrò grande fortuna. E se i vantaggi del gusto non fossero bastati, c'era anche il fatto che la birra, addizionata di luppolo, si conservava meglio e più a lungo.

La svolta fu tale che la "nuova" birra apparve quasi un'altra bevanda, e per essasi inventò un nome nuovo. I testi del primo Medioevo la chiamavano *cervisia*, *cervogia*, un nome gallico-latino che ancora risuona nello spagnolo *cerveza*. Da allora fu ribattezzata con una nuova radice germanica, da cui derivarono *bier*, *beer*, *bière*, *birra*. Come quasi sempre accade, la storia dei nomi è storia di cose.

L'autore è docente di storia medioevale all'Università di Bologna