

BIRRA ARTIGIANALE CAMPAGNOLO

di Davide Lenaz



“Dalla sera precedente la bora nera turbinava sulla città trascinando con sé tutto ciò che non era fissato saldamente”. Così comincia (a dire il vero siamo nel secondo paragrafo), il romanzo poliziesco “I morti del Carso” dell’autore tedesco, Veit Heinichen. E probabilmente l’autore conoscendo Trieste, la città dove ha ambientato i suoi romanzi e dove vive, sa che c’è qualcosa di non propriamente corretto in questa frase. Un errore dovuto alla traduzione, infatti noi triestini per indicare la bora che arriva d’inverno portando con sé un carico di pioggia e neve usiamo il termine bora scura, non nera.

Vi state chiedendo dove sto andando a parare con queste elucubrazioni dialettali - letterarie?

Beh sto andando a parlarvi dell’ultima birreria artigianale nata in provincia di Trieste, le cui birre sono il Borin (Pils), la Bora Scura (Dark lager; per l’appunto) e la Bora Ciara (Weizen). Si tratta della birreria Campagnolo di Muggia (loc. Noghère, Strada delle Saline 30).

I proprietari, Alberto e Michele Campagnolo, hanno aperto di recente (inaugurazione a fine giugno di quest’anno) il birrificio dopo essere ritornati entusiasti da un viag-

gio a Copenaghen dove avevano visitato la Carlsberg.

Dall’impianto Velo escono 500 litri a ogni cotta, mentre i tank sono da 1000 litri per la chiara e la rossa (è previsto un aumento della produzione), e da 500 litri per la weizen. I malti utilizzati sono di tipo Monaco, Pils, Pale e Weizen, mentre i luppoli (usati in pellets) sono Saaz e Perle. In questo modo vengono quindi prodotti la chiara da 5% alc, la rossa da 6% alc e la weizen (stupendamente fruttata) da 5.5% alc.

Al momento la birra è disponibile

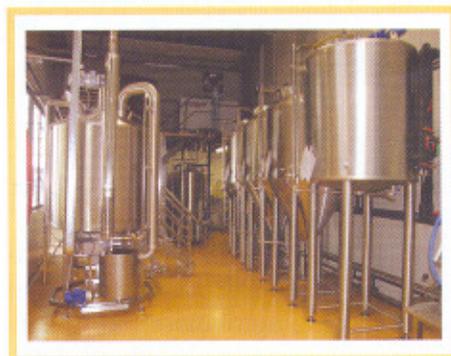


nel birrificio dove dovrebbe essere allestito uno spaccio, e in alcuni locali e un supermercato della cittadina di Muggia.

Diciamo che se siete diretti in Slovenia per le vostre vacanze questo birrificio può diventare un’ottima tappa di passaggio. Troverete cortesia e buone birre.

Per i collezionisti sono disponibili solamente le etichette, frontale (uguale per le tre tipologie) cui si aggiungono delle striscioline con i diversi nomi e i retri. Faccio notare che sull’etichetta dei nomi, questi sono leggermente sfilacciati a dare l’impressione del vento che spira piuttosto forte.

E per non fare confusione, ricordate che il Borin è la pils, mentre la Bora Ciara è la Weizen e la Bora Scura una rossa!!!



Nelle foto, l’impianto, il frigorifero con le birre pronte per essere assaporate e i due proprietari a colloquio con Paolo Le Rose, responsabile locale del Barattolo.

