

NEIVE. "CITA BIUNDA"

Dove c'era una scuola ora si produce birra

Marco Marengo ha aperto il locale dopo la gavetta a Piozzo e Cairo

MANUELA ARAMI
NEIVE

In Irlanda ha scoperto la passione per la birra. Nei più antichi birrifici di Dublino e Kilkenny ha appreso le tecniche di produzione della bevanda al luppolo che, sempre meno è legata a «preconcetti» che la vogliono abbinata solo alla pizza, si sta trasformando in un fenomeno in crescita che avvicina nuovi appassionati e intenditori. Marco Marengo, 27 anni, di Alba, di mestiere «birraio», ha portato nelle Langhe la sua attività. Nei locali di una vecchia scuola di Neive, la culla della produzione vinicola dei grandi rossi, ha creato il birrificio «Cita Biunda».

«Non si può certo pensare che la birra prevalga sulla millenaria cultura vitivinicola - spiega Marco -. Aprire un birrificio nelle Langhe, una zona tradizionalmente vocata al vino, è certamente una scommessa forte: l'intenzione mia e del mio socio Stefano Carbone non è prevaricare l'attività dei produttori locali, ma mettere sul mercato un prodotto in più e nello stesso tempo di alta qualità,



Carbone e Marengo nel loro birrificio a Neive

[FOTO SILVIA MURATORE]

muovendoci in "punta di piedi". E ancora. «I microbirrifici, essendo nel bene e nel male gli unici veri divulgatori di tutto ciò che riguarda la "birra artigianale", si spera che trasparia la passione, l'anima e l'amore per promuovere un prodotto di alta qualità. In Nord Europa la cultura "birraria" è ben radicata, addirittura è materia di laurea. Da noi purtroppo non è così, ma secondo me è solo questione di tempo».

Marco, che ha fatto per anni la «gavetta» al birrificio «Le Baladin» di Piozzo e allo «Scarpola» di Cairo Montenotte, ha disegnato anche l'impianto per produrre birra nel

suo nuovo locale, dove si compiono i normali processi di macinatura, filtrazione e bollitura delle materie prime e la fermentazione di lieviti. «I fiori all'occhiello della nostra produzione - aggiunge-, sono la birra bianca aromatizzata al chinotto di Savona, la "Ipa" al pompelmo e la "Cita biunda" in stile belga con l'aggiunta del lievito da Champagne. Ma nasceranno nuovi gusti».

«Oltre alla birra - conclude il socio Stefano -, i nostri menu prevedono specialità gastronomiche locali e anche una lista vini, proprio per creare una sorta di collaborazione coi produttori della zona».

CN