

L'OLFATTO ipersensibile gliel'ha regalato la mamma, l'alfabeto dell'orzo, del luppolo e dei lieviti "selvaggi" l'ha imparato nelle piccole birrerie del Belgio, la "laurea" in birrologia l'ha presa a Londra, alla scuola di Michael Jackson, autorità mondiale in fatto di birre, «il maestro di tutti noi», dice. Quanto alla pancia da bevitore, che gli inglesi chiamano "beerbelly", Lorenzo Dabove, in arte Kuaska, non ce l'ha. E nemmeno le guance rubizze. Come sia possibile, visto che per mestiere Kuaska gira il mondo ad assaggiare birre, rimane un mistero. «Dipende da cosa bevi, da come lo bevi, da quanto bevi - tenta di chiarire - e dipende anche tanto da come mangi».

Da buon italiano Kuaska a tavola sta attento, non trangugia chili di burro e salumi per far da fondo alle degustazioni, ogni tanto, tra un viaggio e l'altro, alleggerisce la dieta con scorpacciate di verdura. Pratica, con altri colleghi degustatori, l'arte nuova (non solo in Italia) degli abbinamenti giusti dei cibi alle birre. «La pasta al pesto - consiglia - è ottima con la Saison belga, una birra contadina rinfrescante, aromatizzata con erbe e dalle note spezziate. La focaccia e il salame di Sant'Olcese stanno bene con la Dunkell scura della tedesca Hb che ha la tostatura adatta per accompagnare un salame grasso».

Solleva il bicchiere e tappa col dito la narice sinistra mentre annusa, all'interno della birreria Hb di via Boccardo, la bevanda che gli ha appena spillato Alessio Balbi. «È una mia tecnica, ho scoperto che riesco a concentrarmi molto sulla narice destra». Cinquantacinque anni, ligure e milanese al tempo stesso (la famiglia è originaria del Sassello, a Genova trascorre circa metà dell'anno ed è genoano fino al midollo come dichiara apertamente sul sito [www.kuaska.it](http://www.kuaska.it)), Lorenzo Dabove, in arte Kuaska (soprannome che si è dato da solo e non ha significato), è tipo eclettico, scrive poesie d'avanguardia e racconti brevi, alcuni dei quali usciranno a giorni in un'antologia edita dalla milanese Anadema, ed è sommelier della birra. Anzi il sommelier italiano delle birre, «perché - dice - la birra non esiste, mentre esistono le birre». Un campo dal quale lui esclude «quei cadaveri in lattina o in bottiglia venduti nei supermercati».

Il Veronelli del luppolo va in cerca della qualità, dei piccoli birrifici artigianali e creativi, è un predicatore della cultura delle birre non pastorizzate (conditio sine qua non per parlare di bevande "vive") e del consumo consapevole, insegna nei corsi di Slow Food e nei meeting del Gambero Rosso, promuove, incoraggia, sollecita produzioni nuove. «Come dice sempre mio "padre", Jean Pier Van Roy, piccolo grande birraio belga - sintetizza - le grandi birre del mondo vanno cercate "in the middle of nowhere", in capo al mondo».

Kuaska, direttore culturale di Unionbirrai, consorzio dei produttori artigianali italiani, ha la tessera del Camra, l'associazione britannica che protegge la "real ale" inglese, è stato giudice nella "World Beer Cup" di Seattle e dell'"European Stars of Beers", si considera «paladino combattente del "Lambick" prodotto nella piccola regione belga del Pajottenland, un posto dove pullulano batteri e lieviti selvaggi, una meraviglia a rischio di estinzione». Ed è quasi un infiltrato in casa del nemico: ha tenuto corsi di degustazione delle birre all'Ais, l'Associazione italiana sommelier (del vino). «Del resto ammette - loro hanno già naso e bocca ottimi per poter apprezzare. Devono

## IL SOMMELIER DELLE birre

Il genovese Lorenzo Dabove, in arte "Kuaska", è un guru degli assaggiatori



Lorenzo Dabove annusa la birra prima di assaggiarla (foto Ambrosi)

### » I CORSI IN CITTÀ

DA MARTEDÌ IL MAESTRO SALE IN CATTEDRA

\*\*\* CORSO di degustazione delle birre in quattro lezioni: inizia martedì prossimo alle 20.30 e prosegue nei giorni 22, 27 e 29 marzo alla stessa ora. In cattedra, a svelare i segreti che permettono di riconoscere le caratteristiche e le qualità di una birra ci sarà "Kuaska", Lorenzo Dabove, esperto e nello stesso tempo divulgatore. «Se dici che una certa birra odora di isoamile acetato la gente dopo dieci secondi non ti segue più, se spieghi che profuma di banana matura chi ti ascolta impara più facilmente, memorizza. A me piace insegnare, vorrei farlo sempre». Ecco il calendario e gli argomenti che saranno trattati nel corso. La prima lezione, quella del 20, è dedicata alle birre tedesche e si svolgerà alla birreria Hb di via Boccardo 5 rosso ([www.hbgenova.com](http://www.hbgenova.com)); la seconda incentrata sulle birre artigianali italiane, sarà

tenuta al Pub del Duca in passeggiata Anita Garibaldi 1 a Capolungo ([www.pubdelduca.it](http://www.pubdelduca.it)), la terza riguarderà le birre belghe e inglesi ed è prevista all'Irish Pub di via Bolzano 23 rosso a Quinto. La quarta e ultima sarà sulla cucina alla birra e non potrà che essere coronata da una cena, sempre al Pub del Duca. Informazioni e prenotazioni nei locali in cui si terranno le lezioni o all'associazione culturale "La Compagnia della Birra", di cui è presidente Massimo Versaci, contattabile al numero 340 1230069 o all'indirizzo di posta elettronica [versacimax@libero.it](mailto:versacimax@libero.it). La partecipazione al corso, compresa la cena finale, costa 130 euro, 115 per i soci della "Compagnia della Birra". Il programma completo dei corsi e delle attività promosse dall'associazione genovese può essere scaricato o consultato sul sito [www.unionbirrai.com/cdb](http://www.unionbirrai.com/cdb).

solo ampliare la ruota dei sapori, quella delle birre è più vasta di quella dei vini, comprende l'amaricatura e la tostatura». Il suo grande orgoglio è la "rinascita italiana" delle birre. Costretto all'espatrio fino al '97 per affinare una passione nata spontaneamente nell'adolescenza, Kuaska ha partecipato alla «nascita del movimento italiano delle birre artigianali, sorto nel '96 sulla scia dell'uguale fenomeno americano». Oggi i piccoli produttori italiani sono circa 160 «almeno 30 - dice Kuaska - fanno birre ottime». La Liguria ne ha sei: a Busalla la Fabbrica della Birra, prima nata in Italia, a Ne la Lion, alla Spezia il Birrifico del Golfo, ad Apricale il Piccolo birrifico, al Albisola superiore la birreria-pizzeria Fiore, a Cairo Montenotte il birrifico Scarampolo. A parere di Kuaska oggi si può parlare di uno stile italiano: «Sono le birre di castagna, una specialità nostra, molto apprezzata all'estero. Abbiamo castagne eccezionali, tutte diverse, che miscelate col malto d'orzo danno prodotti unici. Il nostro segreto sta nella diversità, nella varietà, nella libertà creativa che in altri paesi non hanno perché sono vincolati da tradizioni millenarie. C'è anche chi comincia a trapiantare il luppolo per avere un prodotto completamente autoctono. Come un birrifico di Chieri che fa direttamente la maltatura e coltiva il luppolo».

Altro fenomeno in espansione «è basta andare su Internet per rendersene conto - prosegue - è quello degli homebrewers, le persone che fanno la birra in casa per il consumo domestico e che si definiscono "domozimurghi". I liguri e i genovesi sono davvero tanti, alcuni bravissimi».

Kuaska snocciola indirizzi di siti web per patiti della birra: [www.hobbybirra.com](http://www.hobbybirra.com) («Da ottimi consigli per gli homebrewers»); [www.artebirra.com](http://www.artebirra.com); [www.microbirifici.org](http://www.microbirifici.org); [www.mondobirra.org](http://www.mondobirra.org); e riferimenti locali per appassionati come la genovese "Compagnia della birra", via Dino Col 24, telefono 010 415804, di cui Dabove fa parte e che organizza, tra l'altro, la rassegna "Birre trappiste in Abbazia" all'Abbazia del Boschetto. È un fiume in piena di notizie, il sommelier-poeta. Agli scettici annuncia che il "made in Italy" delle birre avrà presto un riconoscimento internazionale: nell'edizione 2007 di "Eyewitness Companion Guide to Beer" del "maestro" Michael Jackson, la Bibbia del settore, il capitolo sull'Italia sarà di 6 pagine. «Prima ci dedicavano tre righe - fa notare - Oggi per importanza siamo sesti nel mondo dopo Stati Uniti, Germania, Regno Unito, Belgio e Repubblica Ceca. Veniamo prima dell'Austria...». Prosit, Kuaska!

DANIELA ALTIMANI  
[altimani@ilsecoloxix.it](mailto:altimani@ilsecoloxix.it)



Un bicchiere di birra alla spina. Dabove suggerisce gli abbinamenti di bionde, rosse e scure alle singole pietanze

## La Nuova Buca di S. Matteo



ripropone la tradizionale

**Cucina Toscana**

**DEGUSTAZIONE**

di prodotti tipici toscani

è gradita la prenotazione