

il piacere  
della tavola  
in Toscana  
in Italia  
nel mondo

# GOLA

## gioconda

4

2007  
€ 3,50  
edizioni Aida

Itinerario  
Friuli

## Toscana a tutta birra



Chi guida  
le guide?

Provati per voi:  
i panettoni

DeGustiBooks:  
è solo l'inizio

ISSN 1825-4829



9 771825 482005

ipad. In A.P. 45% art. 3, comma 20/Di legge 662/96 Prato CPO

# Baviera? No, Toscana

La fioritura di birrifici artigianali propone una piacevole alternativa allo strapotere del vino



Maurizio Gandolfi e Stefano Aiazzi

LORENZO SBOLGI



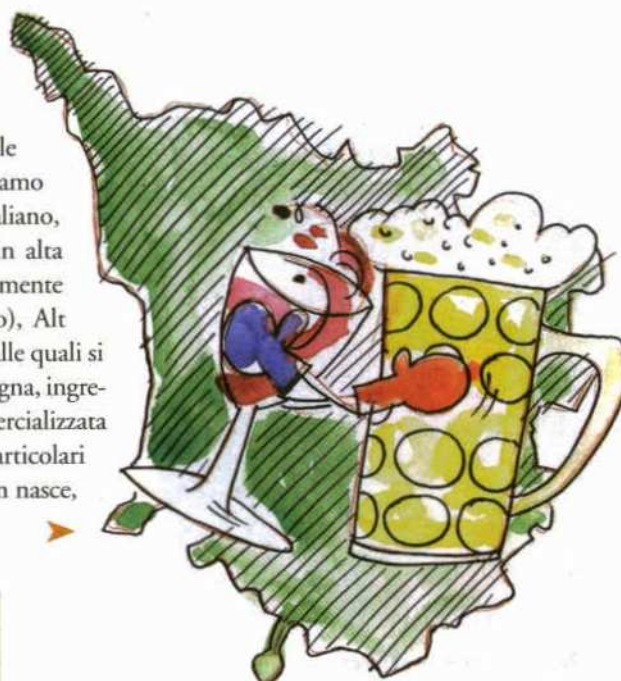
**Se una visita all'Oktoberfest di Monaco di Baviera** è una tappa obbligatoria almeno una volta nella vita per tutti gli amanti della birra, quella a uno dei tanti birrifici artigianali dislocati qua e là per la Toscana è altrettanto consigliata. Piccoli, talvolta piccolissimi, ma dalla qualità elevata, sono sparsi in ogni provincia, ciascuno con alle spalle storie particolari, e rappresentano una novità interessante in una terra consacrata al vino. Per apprezzare a pieno un birrificio artigianale è necessario trascorrervi qualche ora e la prima cosa che si impara è che l'ingrediente base non è il luppolo o il malto, ma la passione che gli artigiani della birra mettono nelle loro creazioni. Al Rhyton di Vernio, alle porte di Prato, mentre malto, luppolo, acqua e lieviti gorgogliano dando vita a ciò che diventerà birra, fa quasi impressione ascoltare Maurizio Gandolfi e Stefano Aiazzi spiegare i processi di preparazione, il risultato finale, ma anche storie e aneddoti del mondo birrario. Attraverso le loro





parole si impara che la birra nasce in Mesopotamia, per poi consolidarsi nel mondo ellenico (da qui il nome Rhyton, calice greco utilizzato per bere birra), ma anche la differenza tra bassa e alta fermentazione o come l'orzo si trasforma in malto. «Per fare birra devi amarla - sottolinea Maurizio Galdolfi, mastrobirraio del birrifico - Devi conoscerne i segreti, e nel caso della birra artigianale devi metterci qualcosa di tuo, non puoi omologarti a tradizioni o schemi precisi». Al Rhyton lo fanno sin dai primi giorni. «Siamo nati da un anno e mezzo - racconta Stefano Aiuzzi - ma siamo soddisfatti dei risultati.

I nostri clienti, per lo più ristoranti, enoteche e pizzerie hanno apprezzato le nostre birre, sia quelle che produciamo tutto l'anno, sia le stagionali». Tutto malto italiano, birra non filtrata né pastorizzata, lavorata in alta fermentazione, il Rhyton offre tre tipi costantemente in menù: Ur (bionda di puro malto d'orzo), Alt (rossa) e Strong (doppio malto), in aggiunta alle quali si apprezzano varie stagionali al miele o alla castagna, ingrediente tipico dell'alta val di Bisenzio. Commercializzata in bottiglie, talvolta in fusti per occasioni particolari come feste o degustazioni, la birra del Rhyton nasce,



## La curiosità

Buone notizie per gli appassionati di birra: uno studio della facoltà di Medicina dell'università di Granada, in Spagna, ha dimostrato che per reidratarsi dopo una corsa, una partita a tennis o a pallone, un boccale di birra è di gran lunga migliore dell'acqua. Secondo i ricercatori, gli zuccheri, i sali e le bollicine consentono di assorbire i fluidi più velocemente. Non solo: il diossido di carbonio contenuto nella birra disseta rapidamente, mentre i carboidrati consentono di reintrodurre le calorie bruciate con l'esercizio fisico. Attenzione però a non eccedere: mezzo litro per gli uomini, un quarto per le donne sono più che sufficienti nella dieta di un atleta.

(Fonte: Mondobirra.org)

## Le fasi della birra

L'orzo, non possedendo enzimi, non è adatto alla fabbricazione di birra. Per questo viene trasformato in malto mediante germinazione e successiva essiccazione e/o tostatura. I grani di malto e cereali vengono macinati e mescolati ad acqua calda, dove gli amidi si sciolgono. Con il controllo della temperatura questi amidi vengono trasformati in zuccheri, producendo il cosiddetto mosto dolce. Il mosto dolce viene filtrato attraverso le sue scorze, quindi bollito e aromatizzato con il luppolo. Il mosto amaricato viene raffreddato

e, aggiungendo il lievito, si dà il via alla fermentazione. Conclusa la fermentazione, che dura più o meno una settimana, si passa alla maturazione che può avvenire in bottiglia, nei fusti oppure in recipienti a pressione. La birra può essere consumata anche dopo lungo tempo (se mantenuta al fresco) ma dà il meglio di sé se consumata entro i tempi che sono propri di ogni stile. (Fonte: [www.birra-rhyton.it](http://www.birra-rhyton.it))

invecchia ed è imbottigliata fra le quattro mura del birrificio. «Facciamo tutto da soli - spiegano Maurizio e Stefano - ma anche questo ci dà soddisfazione». E per il futuro? «Vedremo - chiosano i due - Sicuramente una birreria o un pub non rientra nei nostri programmi, piuttosto cercheremo di fare apprezzare sempre più le nostre birre e poi vedremo se e quando ingrandirci».



I tini del birrificio Rhyton