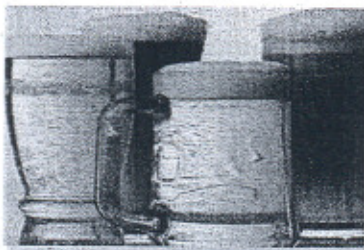


**Riscoperta
Torna nel bicchiere
la birra «inventata»
dagli antichi liguri**

di **Ferruccio Repetti**



AMARICANTI Vari tipi di birra

■ Quel bel colore ambrato e il gusto amaricante, i metodi di fermentazione e il moderato tenore alcolico, perfino la schiuma così caratterizzante: la birra è così dappertutto, e da sempre. Cioè, da quando l'hanno inventata i liguri, sette secoli avanti Cristo. Primi al mondo, (...)

segue a pagina 45

LA VERA BIRRA

Merito dei liguri aver scoperto il segreto del luppolo selvatico

Un'azienda genovese fa rinascere la «Bryton» con gli ingredienti che gli archeologi hanno rinvenuto in una necropoli di Pombia

segue da pagina 41

(...) col luppolo selvatico che conferisce alla bevanda il tipico e gradevole sapore amarognolo. Mica è una leggenda: la scoperta l'hanno fatta gli archeologi della Soprintendenza del Piemonte. I quali, scavando e studiando nella necropoli di Baù, a Pombia di Novara, nel 1995 hanno portato alla luce un bicchiere del VII secolo a.C., perfettamente integro, con-

servato ermeticamente in un'urna cineraria e contenente - precisa il verbale - i residui rossastri di una bevanda fermentata all'orzo e luppolata.

Altro che i mastri birrai dei monasteri della Boemia, cui si fa risalire la prima spillata di birra con malto d'orzo e luppolo. Quelli sono venuti dopo, nel XIII secolo dell'era cristiana o giù di lì. La primogenitura dei liguri, antichi abitanti di Pombia, è fuori discussio-

ne: la vera birra moderna l'hanno inventata loro. E l'hanno chiamata «Bryton», lo stesso nome che i mastri birrai artigianali di oggi hanno voluto attribuire al prodotto che esce dai laboratori del Sannio, altro sito di insediamento di una popolazione di 50mila liguri deportati dai romani nel 180 a.C. E sì, perché, per via dell'impegno di Giuseppe Varlese e dei suoi collaboratori, da qualche mese è «rinata» la Bryton, la birra «indipen-

dente», e comincia a circolare in Italia. Stessa ricetta di allora, col contributo del luppolo selvatico cresciuto in Liguria.

La promessa solenne di Varlese: «Colore rosso ambrato, sapore persistente, leggermente pastoso, con aromi di caramello e agrumi». Abbinamenti consigliati? A scelta, carne o pesce. Di rigore, invece, una piacevole compagnia.

Ferruccio Repetti

