



- ATTIVITA'
- ATTUALITA'
- CULTURA
- GASTRONOMIA
- MOSTRE
- MOVIES
- MUSICA
- PERSONE
- POLITICA
- PROFESSIONI
- SECOND LIFE
- SOCIALE
- SPETTACOLO
- SPORT
- TEMPO LIBERO
- ZENAWEEK

- Informazioni
- Home Page
 - Il Progetto
 - La redazione
 - Lavora con noi
 - La nascita
 - La società
 - Norme utilizzo
 - Zenazone Card
 - Segnalato da ZZ

ZENA NEWS

Editor *Redazione Zenazone*

ultimo aggiornamento 06-06-2009 20:25

AL FESTIVAL ZENA ZUENA AL PALASPORT DI GENOVA SINO A DOMENICA 21 GIUGNO L'ARCHEOBIRRAIO GIUSEPPE VARLESE RACCONTA I SEGRETI DELLA BIRRA BRYTON, LA PIÙ ANTICA MAI PRODOTTA IN LIGURIA

Cerchi casa a Genova?

Tante opportunità per comprare o affittare casa a Genova
www.casaxp.it

Corsi Genova

I Corsi Migliori nella Tua città Quando Vuoi e per il Tempo che Vuoi
www.wallstreetgenova.it



PARTE LA CAMPAGNA PER PROMUOVERE L'UTILIZZO DEL LUPPOLO LEGATO ALLA MEDICINA

La birra degli antichi liguri, confezionata a regola d'arte. Secondo quell'antica ricetta che risale a oltre duemila e cinquecento anni fa. Sino a **Domenica 21 Giugno 2009**, nell'ambito della rassegna **Zena Zuena**, organizzata al Palasport della Fiera di Genova dall'Associazione **Music For Peace - Creativi della Notte** (con raccolta di beni di prima necessità per la popolazione Saharawi), sarà possibile visitare lo stand della **Birra Bryton** (Internet: www.birrabryton.it vico Bottai 6 rosso Genova): qui, l'archeobirraio Iose **Giuseppe Varlese**, cultore della birra a 360 gradi (non solo dal punto di vista qualitativo, ma anche e soprattutto da quello storico) racconterà a tutti gli interessati e i curiosi (con assaggi) la storia di una delle birre più antiche esistenti al mondo, di sicuro un orgoglio per la nostra regione. Bryton è il nome di quella bevanda che gli antichi liguri, per primi, avevano iniziato a realizzare con l'utilizzo del luppolo. «Una nuova scoperta archeologica risalente al VII A.C e realizzata a Piombina in provincia di Novara da parte del Prof. Filippo Maria Gambari della Soprintendenza ai Beni archeologici del Piemonte - ricorda Varlese (nella foto) - in un territorio anticamente abitato dalle popolazioni Liguri, ha portato alla luce un antico vaso, perfettamente integro, del VII sec. a.C., contenente i resti di una bevanda fermentata all'orzo e, cosa ancora più sorprendente e significativa, luppolata. Le analisi di laboratorio certificano questa presenza. Come ci insegna la storia, già i Babilonesi come gli Egizi conoscevano l'arte di fermentare l'orzo, ma non conoscevano l'uso del luppolo, che dà alla birra il classico sapore gradevole ed è, soprattutto, un ottimo conservante». La scoperta, avvenuta nel 1995 a Pombia da parte della Soprintendenza ai Beni Archeologici del Piemonte, sposta indietro di molto l'uso del luppolo nella birra e indica soprattutto nei Liguri, che la chiamavano Bryton, la primogenitura della birra moderna. Da questa scoperta, Bryton ricava la sua ricetta, ottenendo una birra di colore rosso ambrato con una schiuma persistente leggermente pastosa, con una gradazione di 5,8% vol., con



Il meglio di Genova e Provincia a portata di click

[LOCALI](#) [RISTORANTI](#) [METEO](#) [HOME](#)

Studio RICCIUTI
amministrazioni condominiali

L'Amico che risolve

LINK SPONSORIZZATI

Case Genova

Annunci selezionati con foto: trova con facilità la tua nuova casa!
www.Prendicasa.it/Genova

Annunci Immobiliari

Tutte le offerte su Secondamano.it Affitti e Compra Casa in Italia!
www.secondamano.it/Case

Genova: Acquario+Palazzo

Scopri il biglietto combinato Acquario + Palazzo del Principe
palazzodelprincipe.it/acquario

CERCA ALL'INTERNO DI ZENA NEWS

News

Canale:

Contiene:

(i campi in grassetto sono obbligatori)

ZENAZONE CARD - CONVENZIONATI CLICCA LA MAPPA DEL RISPARMIO!

ZENAZONE CARD 2009
Oltre 110 strutture convenzionate con sconti e agevolazioni per te **GRATIS!**

LA MAPPA DEL RISPARMIO A GENOVA E DINTORNI
Trova lo sconto con la Zenazone Card!

Map data ©2009 TeleAtlas

Visualizzazione ingrandita della mappa
Iscriviti gratis e vinci 3000 Euro offerti da IKEA
Gioca gratis

aromi di caramello e agrumi che ben si bilanciano con l'amaricante del luppolo selvatico ligure. «A fine degustazione la birra Bryton appare ben strutturata ed equilibrata. Bevuta a temperatura frigo, risulta dissetante e compagna gradevole di aperitivi, di pesce e di piatti estivi. Fresca di cantina è sincera con piatti forti ed invernali». La birra Bryton è prodotta in Italia nell'antico Sannio, dove nel 180 a.C. gli antichi Romani deportarono 50.000 Liguri, mai domi al potere di Roma. La dicitura "birra indipendente" è un omaggio all'orgoglio di questo fiero popolo, di cui il cigno ripreso sull'etichetta è il primo simbolo conosciuto, nella bellissima confezione realizzata dallo Studio Firma. La Bryton, a Genova, si può trovare nei migliori locali della movida del centro storico e nelle bottiglierie, a cominciare da Petrelli in via Malta. La produzione per il 2009 è stata di sessantamila bottigliette. Intorno al marchio Bryton (la birra viene confezionata in bottigliette di vetro da 33 cl.), si è sviluppata negli anni una serie di cultori dal palato sopraffino. È così nata l'Associazione Bryton, che proprio a Zena Zuena presenterà una singolare iniziativa. «Intendiamo promuovere - dice Varlese - la campagna "Fatti un luppolo per amico", destinata alla raccolta di fondi mirata a ottenere dal luppolo un nuovo farmaco amico. È stato infatti dimostrato scientificamente che il luppolo può essere utilizzato per preparare medicinali, in grado di curare anche malattie importanti. Non solo l'uso legato alla birra, quindi, ma un'altra missione molto importante, che rende questa pianta da tutelare e da salvare. Ampliare la nostra agricoltura, creare nuovi posti di lavoro, stimolare la creazione di piantagioni di luppolo in Liguria, sono tra gli obiettivi che ci prefiggiamo».

La Birra Bryton partecipa alla campagna "fatti un luppolo per amico". Birra Bryton bevetela poco - bevetela in tanti

Il luppolo: in una scoperta storico-enogastronomica importantissima
Il potenziale economico- culturale e scientifico di una sua rivalutazione per la regione Liguria

La grande scoperta archeologica di Pombia (No) risalente al VII A.C da parte del Prof. Filippo Maria Gambari della Soprintendenza ai Beni archeologici del Piemonte sta diventando ormai un sapere comune tra i cultori della birra ,Bryton in antico ligure .Molto bene documentata nel sito

www.birrabryton.it la scoperta sottolinea il fatto che primi fra tutti i Liguri che anticamente occupavano buona parte dell' Europa ,usarono il luppolo per conservare la birra spostando indietro di molti secoli l' uso di questa pianta per tale scopo .

L' amaro che riscontriamo nelle birre di tutto il mondo, apprezzato ieri come oggi, è una conseguenza di tale uso. La primogenitura della birra così come la conosciamo è del popolo dei Liguri, stanziali in quegli anni anche nell'attuale alto Piemonte.

Il luppolo come conservante della birra ha permesso a questa bevande fermentata dai cereali di potersi conservare per un tempo che allora era impensabile .

Già millenni prima , nella mezzaluna fertile in Mesopotamia, gli uomini producevano bevande fermentate ma come gli antichi storici greci e poi romani ci informano :bevande poco più che commestibili

La grande capacità' dei cereali di attecchire in quasi tutte le altitudini coltivabili ha reso la birra una bevanda semplice da realizzare .Ecco il perché di tanto successo nei Paesi freddi e nordici, grazie anche alla facilità dei lieviti ,naturalmente in sospensione nell' aria , di aggredire i cereali facendoli fermentare una volta bagnati, in particolare L'orzo .

L'aggressione dei lieviti sugli zuccheri dei cereali produce la fermentazione, quindi l'aumento dell' alcol , oltre che un aumento esponenziale dei lieviti stessi, fonte di preziose proteine ma , a lungo andare, responsabili di un ' alterazione e degrado del gusto.

L' introduzione del luppolo ,da parte dei Liguri , ammortizzerà tale fenomeno e prolungherà di molto il tempo di conservazione della birra .

Il luppolo quindi per millenni fece parte integrante della vita dei nostri vecchi che da tale pianta ricavano la materia prima per corde e cesti, essendo molto filamentoso e fibroso , utilizzandolo probabilmente anche per le nasse per la pesca .

In agricoltura il luppolo veniva usato come ottimo concime per gli orti o in gustosi piatti.



:: Il Calendario di Zenazone

Mese: (2009) Tipologia:

Zona:

| Dom | Lun | Mar | Mer | Gio | Ven | Sab |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | | | | |

Ancora oggi in primavera i germogli appena nati sono golosità che gli intenditori apprezzano nei risotti e nelle frittate .

In farmacopea i fiori di luppolo sono riconosciuti come rilassanti naturali in tisane e come conciliatori del sonno in sacchetti da mettere sotto il cuscino.

É di questi ultimi mesi la notizia apparsa sui quotidiani, non solo italiani, della scoperta da parte della nostra emerita concittadina Dott.ssa Adriana Albini , Responsabile ricerca oncologica IRCCS MultiMedica a Sesto San Giovanni -Milano, dell'indubbia attività anti infiammatoria e anti-angiogenica, con possibili future applicazioni nella prevenzione dei tumori, del principio attivo, un flavonoide , estratto dalle piante di luppolo .

Tale ricerca sono state condotte in collaborazione con l'istituto tumori di Genova e il CBA.

Resta comunque chiaro che la la birra non si puo' considerare un un farmaco, in quanto contiene alcol . Va dunque bevuta con moderazione e responsabilità.

La grande versatilità del luppolo è andata pero' perduta o quasi nel tempo. Il prevalere della cultura del vino su quella della birra , ma soprattutto la capacità di concentrazione delle compagnie detentrici di grandi marchi di indirizzare, per motivi di ottimizzazione e razionalizzazione le produzioni, in paesi a forte consumo di birra ha spogliato l'Italia di una cultura e di una risorsa economica seconda a nessuno .

Il luppolo è una pianta rustica e resistente che spesso vediamo arrampicarsi su alberi e arbusti basta che nei dintorni ci sia acqua .

In Italia è di buona qualità al punto che alla fine del 1700 biologi inglesi selezionarono luppoli dal settentrione Italiano per la produzione della loro birra e da quella selezione ,bizzarra della storia , nasce la ricchezza di molte regioni europee.

Sempre da quella selezione nascono oggi in America forse le migliori qualità di luppolo; gioia e delizia di tanti micro birrifici Italiani che in pochi anni hanno portato al vertice mondiale la qualità delle birre artigianali .In Italia pero' non ci sono coltivazioni significative di luppolo .

La Germania produce il 50% della fabbisogno mondiale , esportatori lo sono anche Belgio , Inghilterra, Francia .

Da notare che la Liguria ha una tendenza alla produzione di birra artigianale, sempre

ad altissimo livello .vigorosa forse come poche altre regioni italiane

Poter lavorare il luppolo come materia prima italiana sarebbe auspicabile per questo movimento pionieristico , ma da cio'ne trarrebbe vantaggio anche la grande industria che detiene marchi italiani di indubbio fascino e di grande produzione .

Ampliare la nostra agricoltura ,creare nuovi posti di lavoro ,stimolare la creazione di piantagioni di luppolo in Liguria, sono tra gli l'obbiettivi che ci prefiggiamo,

Coinvolgere le istituzioni , regione Liguria innanzi tutto , perché attivi gli strumenti necessari a reperire i finanziamenti europei previsti da nuove leggi destinati alla coltivazione del luppolo, finanziamenti che se non utilizzati finirebbero inevitabilmente per agevolare i paesi già produttori aumentando un «gap» che già ora appare incolumabile. Altri obiettivi che ci prefiggiamo sono quelli di :

- collaborare con le rappresentanze degli agricoltori per individuare e formare i possibili soggetti attori di questa nuova coltivazione.
- interessare l'università per affinare gli strumenti scientifici per la creazione di un protocollo italiano al fine di ottimizzare la coltivazione del luppolo, il suo uso e il suo sfruttamento
- affiancare le grandi organizzazioni come Slow food che si occupano del recupero di antiche tradizioni alimentari che uscite fuori moda a lungo andare si perderebbero nel tempo.

Inoltre le ricerche sulle proprietà fitoterapiche e nutriceutiche del luppolo andrebbero incentivate con specifici finanziamenti.

A tal fine l'associazione Bryton promuove una campagna "Fatti un luppolo per amico " destinata alla raccolta di fondi mirata ad ottenere dal luppolo un nuovo farmaco amico.

E' nostro compito colmare il tempo perduto

Jose Giuseppe Varlese
Presidente dell'Associazione Bryton
Associazione Bryton
via San Lorenzo 6/10
Genova 16123
Info@bryton.it

INFORMAZIONI:
Birra Bryton
Vico Bottai 6 rosso Genova
Internet: www.birrabryton.it
E-mail: info@bryton.it
Jose Giuseppe Varlese tel. 347 2522934

Zenazone s.n.c. - All right reserved - Web Solutions & Ideas - Via Montevideo 11/8 - Genova - Tel. 010.860.56.30 - info@zenazone.it - P.Iva 01491010995