



SAN GIORGIO

Non esiste la birra, esistono le birre

“Ogni birra ha una storia, ogni storia ha una birra”
Anonimo

Torna dal 3 al 9 marzo la Settimana della Birra Artigianale. Quest'anno è la quarta edizione della manifestazione organizzata da Cronache di Birra e dedicata al mondo del malto e del luppolo e saranno oltre 450 gli appuntamenti e le iniziative in programma in tutto il paese. Per l'occasione si mobilita anche la Biblioteca San Giorgio che ospiterà una dimostrazione di come si produce una birra artigianale. L'iniziativa è a cura del beer shop pistoiese Punto Birra di Corso Amendola 15, del Birrifico Maledetto Toscano e dell'Associazione Nievole Brewers che hanno unito le proprie forze insieme alla Biblioteca per realizzare l'originale evento.

Non esiste la birra, esistono le birre, è il famoso adagio di Lorenzo Dabove, in arte Kuaska, il maggiore esperto italiano di birra che accompagnerà il pomeriggio di giovedì 6 alla San Giorgio. Per l'occasione la Biblioteca ha predisposto alcuni suggerimenti di lettura sulla storia della birra, sui migliori modi per degustarla e scoprire i segreti della bevanda più buona del mondo.

Fermenti letterari

Degustare le birre

di Randy Mosher, Edizioni FAG, 2013

Lo scrittore americano è per molti una guida preziosa nell'universo della birra artigianale, grazie soprattutto alle sue profonda conoscenza dell'argomento e alle sue abilità di "evangelizzazione". Dopo una prefazione a firma Sam Calagione (fondatore del birrifico Dogfish Head) e un veloce capitolo introduttivo, il libro si apre con l'inevitabile excursus storico della nostra bevanda preferita. Sono una ventina le pagine dedicate all'argomento, che scorrono via veloci, senza che la scrittura acquisti mai un tono pedante. I capitoli successivi sono dedicati alle tecniche di assaggio della birra.

marzo 2014 / a.7 - n 07
SanGiorgioRassegne



Prima Mosher ci introduce alla degustazione e all'analisi sensoriale; poi dedica un'ampia parte alla produzione e al vocabolario degli aromi della birra (con schede tecniche molto dettagliate su descrittori e percezioni sensoriali); successivamente spiega il concetto di qualità nella birra, approfondendo i temi dell'assaggio e della valutazione. Sull'abbinamento cibo e birra si concentra il settimo capitolo, prima di lasciare ampio spazio alla parte dedicata alla produzione della birra in vari paesi (Gran Bretagna, Germania, America, Belgio, Italia). Una lettura molto interessante consigliata a chi possiede un minimo di conoscenza sull'argomento.

La tua birra fatta in casa di Davide Bertinotti, Massimo Faraggi, Edizioni FAG, 2013

Cosa accade se due esperti *homebrewers* del calibro di Davide Bertinotti e Massimo Faraggi decidono di unire le forze e scrivere un libro a quattro mani? Semplice, nasce la Bibbia italiana di ogni appassionato produttore casalingo. L'hobby della birra, infatti, in Italia sta sempre prendendo più campo e, oramai, i rit di birrificazione si trovano anche nei normali supermercati. Non c'è da preoccuparsi, se la birra fatta in casa non è soddisfacente: basterà affidarsi ai consigli e ai trucchi del mestiere dei due navigati autori che insegneranno ai lettori a conoscere le materie prime, le attrezzature e le tecniche. Un libro dal taglio professionale ed estremamente didattico che si pone come obiettivo quello di trattare in maniera completa e dettagliata l'argomento. Da segnalare l'utile sito latuabirra.com, dove è possibile scaricare informazioni, errata corrige, risposte ai commenti dei lettori e addirittura delle integrazioni al libro. a conoscere le materie prime, le attrezzature e le tecniche.

Birra per negati

di Marty Nachel, Steve Ettlinger, Ilaria Santomanco, Mondadori, 2012

Questo manuale, con il consueto stile *Per negati*, amichevole ed esaustivo, risponde a tutti i quesiti degli appassionati della birra: si rivolge, in particolar modo a chi ha da tempo contratto la passione per la birra e vuole approfondire l'argomento. L'opera, partendo da un rapido excursus sulla storia della birra, passa in rassegna il vasto panorama delle tipologie di birra (ad esempio a bassa o alta fermentazione), volgendo lo sguardo anche sulle attività connesse al consumo di birra, all'abbinamento con il cibo fino alla produzione domestica

Percorsi tematici di lettura, ascolto e visione

della birra fatta in casa (homebrewing). L'ultima parte tratta il tema della birra nelle sue principali espressioni europee e mondiali, con interessanti suggerimenti sui luoghi da visitare, in particolare i famosi "festival della birra".

1001 birre da provare nella vita: una selezione delle migliori birre di da tutto il mondo,

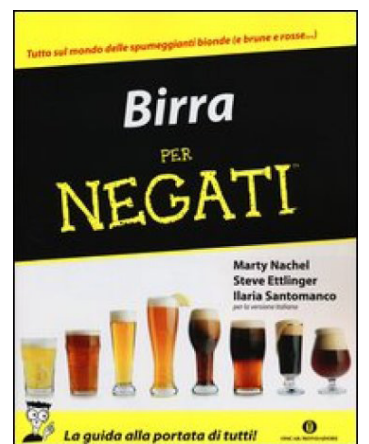
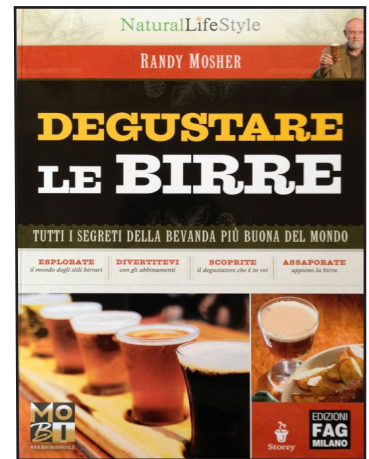
a cura di Adrian Tierney-Jones, Atlante, 2011

Libro ideato dal giornalista inglese Adrian Tierney-Jones, già autore di numerose pubblicazioni sull'argomento, con la collaborazione di numerose firme del settore: da Jeff Evans a Conrad Seidl, da Joris Pattyn a Evan Rail, da Randy Mosher a Laurent Mousson. Elaborato da un team internazionale di esperti, il volume aiuta a orientarsi fra stili birrari, (il termine è usato per differenziare e categorizzare le birre secondo varie caratteristiche, come il colore, il sapore, la gradazione alcolica, gli ingredienti, la ricetta, e la storia) metodi di produzione e luoghi d'origine. Il testo enumera 1001 birre straordinarie - dalle new entry dei migliori microbirrifici a quelle di più antica tradizione - dalle specialità rare alle etichette più comuni; le birre oggetto di questo volume sono frutto del lavoro di artigiani esperti che rappresentano la devozione, l'ispirazione e la gioia che i birrai immettono nei loro prodotti. Riccamente illustrato, il testo è da considerarsi la guida migliore e più completa delle birre del momento.

Birra : tipologie, tecniche di produzione, degustazione, le migliori etichette,

a cura di Michael Jackson, Mondadori, 2008

Michael Jackson (1942-2007), giornalista ed esperto di fama internazionale, ha svolto negli anni un'intensa attività di divulgazione sul tema della birra, contribuendo a promuovere e valorizzare questa bevanda, ricca di storia e tradizione. Le origini della birra sono infatti antiche e risalgono a circa 13.000 anni fa: la prima testimonianza è incisa su una tavoletta d'argilla dell'epoca predinastica sumera vecchia di quasi seimila anni. Dai Sumeri agli egizi fino ai moderni bevitori di birra, se ne evince che questa bevanda è stata consumata per migliaia di anni. Il volume, nello specifico, presenta una selezione di oltre 500 marche provenienti da tutto il mondo, dalle etichette più diffuse ai microbirrifici. Oltre ai consigli utili per degustare la birra, il testo offre un'interessante sezione su come degustarla e abbinarla al cibo.



Biblioteca San Giorgio

Via Sandro Pertini
51100 Pistoia
Tel 0573 371600
Fax 0573 371601

sangiorgio@comune.pistoia.it
www.sangiorgio.comune.pistoia.it