

# Una birra con i Cervogia Brothers



di Giacomo Laviosa

Fabio 'Eques' Gentile e Fabio 'Zafferano' Conte sono due buoni amici che, appassionati di cultura e degustazione birraria, hanno deciso di intraprendere insieme un percorso di approfondimento sulla figura del degustatore che li ha portati a conoscere vere e proprie icone in campo brassicolo, quali Kuaska, Jean Van Roy, e Pierre Gobron.

Nel 2010, in occasione dell'intronizzazione dei Cavalieri d'Orval a Vigevano, fanno la conoscenza di un'altra pietra miliare della storia internazionale della cervogia: Franco Re, il rettore dell'Università della Birra di Azzate (VA). Qui diventano Lagermeister (uno dei livelli di qualifica – secondo la scuola belga – per la figura del **Cervoisier**, corrispondente birrario del Sommelier).

Quindi l'idea di proseguire il percorso insieme. Nascono i **Cervogia Brothers**. Le loro iniziative spaziano dall'attività di degustazione e sperimentazione sugli abbinamenti cibo-birra, alla promozione di eventi volti alla diffusione della cultura birraria, fino alla ricerca di nuove realtà produttive da proporre al pubblico degli appassionati.

Li abbiamo incontrati tra una degustazione e l'altra.

*Negli ultimi anni si è visto uno sviluppo vertiginoso del consumo di birre artigianali in Italia e non solo. A cosa si deve questo boom?*

Alcuni attribuiscono questo boom ad una moda importata dagli Stati Uniti dove il fenomeno delle craftbeers, iniziato nei primi anni '70, ha portato alla nascita di migliaia di microbirrifici e alla conquista di una fetta significativa del mercato fino allora riservato alle grandi multinazionali della birra. Qualunque sia la ragione, la presenza crescente sul mercato di birre artigianali (ma anche industriali di qualità...) e la possibilità di reperirle facilmente in pubs specializzati, beershops e perfino nella GDO è anche il segnale di una mutata sensibilità verso questo prodotto di nicchia.

(Eques)



Cervogia Brothers con Lorenzo Dabove 'Kuaska'

*Il vate del mondo birrario italiano, Lorenzo Dabove 'Kuaska', dice che la birra non esiste ma che esistono LE birre. C'è un tipo di birra che si possa definire tipicamente italiano?*

La nascita del movimento birrario in Italia ha portato alla genesi di tante birre originali, e ha unito la tipica fantasia italica, che ci caratterizza come popolo, ai prodotti del territorio, a volte unici nel loro genere. Ora possiamo finalmente dire di avere degli stili di birra tutti nostri e che all'estero indicano come caratteristicamente italiani. Questo segna il raggiungimento di una prima fase di maturità che ci deve riempire d'orgoglio. Il primo stile in assoluto tipicamente italiano è quello della birra alle castagne; Oltreoceano ne sono rimasti affascinati che, negli USA, stanno scrivendo anche dei libri dedicati! (Zafferano)

Nel 2015 poi il BJCP – organizzazione no profit statunitense di promozione della cultura birraria e formazione di giudici e degustatori – ha inserito in un'appendice del suo documento di riferimento per gli stili birrari la nostra "IGA", acronimo di ItalianGrape Ale. Pur non essendo codificata ancora come stile ufficiale è un riconoscimento importante per il movimento brassicolo italiano. Le IGA sono birre prodotte con l'aggiunta di mosto d'uva (quantità non superiore al 40% del cereale) e rappresentano una vera espressione del

territorio, della biodiversità e della creatività dei birrai italiani. (esempi di IGA: BB9 e BB10 del Birr. Barley di Nicola Perra, fatte rispettivamente con mosto cotto di Malvasia e di Cannonau; Beerbera del Birr. Loverbeer di Valter Loverier con mosto di Barbera; Equilibrista di Birra del Borgo con mosto di Sangiovese).

*Voi, dopo tante degustazioni, avete trovato la vostra birra ideale?*

Il bello della birra è che si tratta di una bevanda meravigliosa, molto eclettica, e che si mette in relazione con i luoghi, i tempi e gli stati d'animo delle persone. Così come Eques, adoro le Cantillon del nostro amico Jean Van Roy, con una leggera preferenza per la Fou' Foune; ma come si fa a rinunciare a una bella porter in una giornata piovosa autunnale in città, a una trappista nei momenti in cui desideri riconciliarti con te stesso, a un barley wine in una serata d'inverno, magari davanti a un buon libro, o a una IPA dissetante d'estate? (Zafferano)



Con Marco Rubelli del birrifico Menaresta

*Ultimamente è passato in tv uno spot di una nota marca internazionale di birra con Benicio del Toro che sottolinea che per diventare mastro birraio occorrono almeno 15 anni. E' un segno che i grandi marchi industriali sono in difficoltà e cercano di rifarsi una verginità?*

A mio avviso è una strategia di marketing che nasce dalla consapevolezza che i punti di forza del movimento artigianale (qualità delle materie prime, quantità limitate della produzione, riconoscibilità del prodotto e del produttore perché il birraio diventa una persona fisica, un artigiano, spesso un amico...) possono essere opportunamente sfruttati anche dalle grandi industrie del settore. D'altronde la pur piccola quota di mercato conquistata dai birrifici artigianali è stata quasi interamente sottratta dal mercato delle multinazionali che cercano di riappropriarsi con ogni mezzi di quella fetta di consumatori. (Eques)

*L'Italia è il paese del cibo per eccellenza, con grandi prodotti e altrettanti chef stellati e non. Cosa manca alla birra di qualità per andare oltre l'abbinamento pizza-birra ed entrare nei menu? Se pensiamo che in certi ristoranti è arrivato il menu delle acque minerali...*

Sicuramente manca la competenza in materia da parte del ristoratore medio italiano. Se pensiamo che col vino, nel bene e nel male, quasi tutti sono in grado di consigliare l'abbinamento più corretto possibile, nel campo della birra si va avanti a tentoni, ignorando tante valide associazioni, impensabili ai più.

È proprio questa la missione dei Cervogia Brothers: far conoscere e far apprezzare la birra al maggior numero di persone al mondo! (Zafferano)

Se volete capirne di più o approfondire qualche argomento direttamente con i Cervogia Brothers li trovate [qui](#)