

Birrificio Settimo

La passione fatta birra

Quanti di voi amano la birra, l'apprezzano e la consumano volentieri? Molti di sicuro, tuttavia chi può dire di conoscere veramente il complesso e delicato processo che sta alla base di una bevanda, in apparenza, così semplice e naturale? La cura dei dettagli, la ricerca dell'innovazione unita alla tradizione culinaria italiana è tutto ciò che serve per creare una birra corposa e fragrante, come fa da tempo la famiglia Barban.

La loro storia comincia nel 1987, quando Luigi e Antonella decidono di portare avanti la loro grande passione per la birra ed unirla al mondo della ristorazione. Nel 2010 arriva l'opportunità di comprare la tanto amata villa sui colli di Carnago, nella quale nascerà il Siebter Himmel, che nel 2013 diventerà poi l'attuale Birrificio Settimo.

I tre capi saldi della famiglia Barban sono location, passione per la cucina italiana e fare le cose di proprio pugno: nasce così un inedito connubio tra pasti e birra, inusuale per noi italiani. Spinti dalla voglia di rinnovare ed intraprendere sentieri poco battuti, si lanciano nella produzione propria della birra, aprendo un impianto di produzione all'avanguardia, ad impatto zero, in grado di produrre 1000lt. di mosto per singola cotta. La scelta dei migliori prodotti come ceppi di lievito Belga e luppoli europei, diventano così le fondamenta di una vera e propria arte birrificera.

Ed ecco che ci raccontano il lungo e delicato processo che si nasconde dietro la creazione di una birra. Si inizia col macinare i grani di malto d'orzo ed eventuali altri ce-

reali, per consentire il miglior rilascio del loro contenuto di amidi. Trascorso il tempo necessario affinché gli amidi del malto siano completamente trasformati in zuccheri, è necessario filtrare l'impatto, separando il mosto (parte liquida e zuccherina) dalle trebbie (parte solida e di "scarto"). Si passa poi all'ammostamento, che consiste nel miscelare i cereali precedentemente macinati con acqua calda per permettere l'attivazione degli enzimi contenuti nel malto.

Al termine della bollitura, il mosto viene ripulito dalle impurità lasciate dai residui di luppolo con un sistema chiamato "whirlpool", che smuove circolarmente il mosto in modo tale da convogliare nell'area centrale del tino le parti solide disciolte per la decantazione. Nel frattempo ad intervalli di tempo e



Dicembre 2014

Imprese locali

17

temperature regolari viene aggiunto il luppolo. In seguito alla filtrazione, avviene la bollitura del mosto, che viene così sterilizzato da batteri e favorisce una serie di reazioni biochimiche tra enzimi e proteine disciolte. Il mosto viene quindi trasferito nei fermentatori passando attraverso uno scambiatore di calore che ne facilita il raffreddamento fino a temperatura di fermentazione desiderata. Ora il mosto è pronto per l'aggiunta finale di lievito. La carbonazione delle birre avviene mediante rifermentazione direttamente in fusto o in bottiglia, e possibile grazie all'aggiunta di zucchero al momento dell'imbottigliamento: a questo punto le birre vengono immagazzinate a temperatura controllata per un periodo variabile a seconda della tipologia, affinché possano affinare profumi e sapori. Terminata la fermentazione il mosto divenuto ormai birra viene gradualmente raffreddato e quindi infustato o imbottigliato, dopo una piccola aggiunta di zucchero che servirà



per la rifermentazione. L'intero processo produttivo varia a seconda della tipologia di birra e può durare dai 3 ai 10 mesi.

Attualmente il Birrificio Settimo produce due linee di birre, una chiamata Star che include 9 varianti belghe tradizionali e la Sky, composta da 3 birre che accompagnano aperitivo, pasto principale e dessert. Non mancano interesse

per il territorio ed eventi di promozione della storia della birra, in collaborazione con enti specializzati e nazionali. Per informazioni, consultare il sito internet <http://www.settimo.eu>, chiamare il numero 0331-160.20.20 oppure visitare la pagina Facebook Siebter Himmel sempre aggiornata.

Chiara Mazzetti

