

Birra... e sai cosa bevi

Di Laura

La birra è una bevanda alcolica costituita prevalentemente da acqua, lievito, orzo, malto, luppolo, aromi. Ma da sapere c'è molto di più.

I lieviti più utilizzati sono il *Saccharomyces carlsbergensis* o il *Cerevisiae*, che permettono la fermentazione del malto; oltre al malto possono essere impiegati anche mais, frumento, orzo. Gli aromatizzanti servono a correggere i difetti della birra; i più usati sono la cannella, i semi di coriandolo, noce moscata e garofano" >chiodi di garofano. La gradazione alcolica della birra varia dal 3% al 5%, senza considerare la birra analcolica.

Il suo colore dipende dalla varietà: ha un colore generalmente limpido che può variare dal giallo chiaro al rosso intenso, quasi nero. L'odore della birra è dolce con un retrogusto amarognolo.

Le origini della birra risalgono a circa 6000 anni fa e sembra sia nata grazie ai Sumeri: la leggenda narra che per caso era stato lasciato del pane inumidito per un lungo periodo su un tavolo. Dopo un po' questo iniziò a fermentare, diventando un alimento inebriante che "faceva star bene chi lo assumeva". Fu però la Mesopotamia la prima ad avere come professione quella del birraio: già all'epoca si distinguevano la birra chiara, la scura, la rossa; c'erano poi la birra forte, quella dolce e la birra aromatizzata.

La birra prendeva nomi diversi a seconda di come era prodotta: se era ricavata dall'orzo, era chiamata "sikaru", mentre se era ricavata dalla spelta era detta "kurunnu". La birra aveva anche un significato sociale e religioso; era presente ai banchetti funerari, per onorare le virtù del defunto e veniva offerta in dono agli dei per garantire al morto una vita tranquilla nell'aldilà.

I Babilonesi ritenevano che Ishtar, una delle più importanti divinità, traesse la sua energia proprio dalla birra e che nemmeno il dio del fuoco lo avrebbe potuto sconfiggere.

Anche in Egitto si dava la stessa importanza alla birra: i figli del faraone erano educati a consumare birra fin dall'infanzia, poiché era considerato un ottimo medicinale. I bambini si occupavano anche di sacrificare birra, focacce, frutti ed altri alimenti a Thout, dio della scrittura: si bagnavano gli occhi e le labbra di birra, poi, mantenendoli chiusi, ne sorseggiavano un po' da una ciotola.

Anche le donne incinta attuavano rituali simili per onorare la dea Ernenunet, che avrebbe così garantito latte in abbondanza alle nutrici. La birra veniva data anche ai bambini in fase di svezzamento, quando le madri non avevano latte per sfamarli: la birra veniva diluita con dell'acqua e addolcita dal miele.

Anche nell'Antica Grecia era ampiamente consumata la birra, sebbene non venisse prodotta: essa veniva importata dai Fenici ed era protagonista dei banchetti nei periodi in cui non era concesso consumare vino, come ad esempio nel corso delle olimpiadi.

La birra era nota anche ai popoli nordici, come i Germani e Celti.

Nel Medioevo la birra fu prodotta soprattutto nei monasteri, dove venne perfezionata con l'aggiunta di alcuni ingredienti, come il luppolo. I lavori manuali per ottenere questa dolce bevanda, spettavano alle suore, così come in Irlanda, spettava alle massaie.

In Inghilterra la birra con il luppolo si diffuse solo molto tardi: la birra nazionale era chiamata "ale", in contrapposizione a quella introdotta più tardi che prese subito il nome di "beer".

In Gran Bretagna, la birra era ritenuta l'unica bevanda sicura, poiché era prodotta con acqua sterilizzata, mentre l'acqua corrente era spesso sporca e portatrice di malattie.

Le Stout sono birre molto scure, trattate ad alta fermentazione e dal sapore amaro; le più famose Stout sono prodotte in Irlanda.

In Belgio e Germania invece sono ampiamente prodotte le birre di frumento, composte per il 50% di frumento. Esse hanno una gradazione alcolica media, un carattere speziato ed acidulo.

La Lambic è invece una birra prodotta esclusivamente a Bruxelles, senza che vengano aggiunti lieviti e quindi ha tempi di fermentazione molto lunghi; spesso la Lambic viene aromatizzata con ciliegie acidule.

Al momento dell'acquisto

In commercio si possono trovare birre di diversi tipi: originali birrai hanno creato birre alla frutta (anguria, albicocche, avocado, ananas, mele, cachi, fichi d'india, banane) che si possono trovare in commercio in posti specializzati. Diffuse sono anche le birre alle erbe (ortiche, menta).

Le birre possono essere trattate in modo tale che si possano poi invecchiare; infine, ci sono anche birre così dette "affumicate", in tedesco chiamate "Rauchbier".

Conservazione

Le birre non adatte all'invecchiamento vanno conservate al fresco, possibilmente in frigorifero. In questo modo si bloccano i processi di deterioramento: nel caso in cui la temperatura sia molto bassa, i processi di maturazione vengono bloccati, senza che però la birra si rovini.

Le bottiglie della birra sono solitamente scure, proprio per evitare che la luce rovini la birra. Per conservarle al meglio, quindi, assicuratevi che non siano colpiti da luci forti; a questo bisogna far caso soprattutto se le bottiglie sono verdi o addirittura trasparenti. Infine, le bottiglie con il tappo di sughero (come la Cantillon e la Gale's) vanno conservate orizzontalmente.

Uso in cucina

Nelle ricette, la birra è usata per preparare primi piatti, come paste o risotti, oppure secondi di carne come il "Pollo alla birra con cipolle e speck", ma anche di pesce, con baccalà o salmone.

Nei dolci invece la birra è stata adoperata per creare un gusto di gelato realizzato recentemente; la birra viene, poi usata nel Christmas Pudding e in alcune creme al mascarpone.

La birra è ottima se integrata alla pastella per la frittura; grazie a questo ingrediente, la pastella non resta secca, ma si gonfia lievemente; è ottima per friggere ortaggi come fiori di zucca, melanzane, peperoni e prò il pesce.

Date le innumerevoli varietà di birra, è possibile accompagnare qualsiasi piatto con la giusta birra: aperitivi, primi piatti, secondi di carne o pesce, formaggi e dessert. Per tradizione la birra viene consumata con affettati, formaggi, pizza (sebbene gli esperti dicano che sarebbe preferibile il vino), fritti.

Salute

La birra è ricca di vitamina B6, che combatte le malattie cardiovascolari, potassio e magnesio. In più il luppolo aiuta l'apparato digestivo; la birra è anche un buon lassativo e depurativo. La gradazione alcolica limitata apporta all'organismo HDL, cioè "colesterolo buono", riducendo quindi il colesterolo cattivo. Infine la birra è ricca di fibre, che sostengono lo stomaco e l'intestino nelle loro funzioni primarie.

La birra ha un apporto calorico rilevante: 35 kcal per 100g, nulla comunque a confronto del vino, che ne ha più del doppio, 85 kcal/100g.

Curiosità

Si dice che Papa Gregorio Magno donò alla regina Teodolinda delle birra, per onorare lei ed il suo popolo. La nazione che consuma più birra è la Repubblica Ceca (156.9 litri annui a persona!), seguita da Irlanda,

Con l'avvento della televisione negli anni '50, pubblicizzata da Mina, per la birra scura e Anita Ekberg per la chiara; lo slogan era “Bionda o bruna, purché sia birra”.

La birra è anche celebrata in numerosi cartoni animati: i Simpson, prima di tutti. Ma anche Asterix e Obelix, Corto Maltese, Tex Willer con la sua tipica ordinazione “Bistecca e birra a volontà”.

Fonte: www.giallozafferano.it

DATA DI PUBBLICAZIONE: 12/08/2010 – AGGIORNATO IL 13/11/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 – SISTEMA [GLACOM®](#)