

L'EVENTO



La bevanda fa parte di usi e consumi in mezzo mondo ma se ne sa poco. Il focus al convegno organizzato dall'Accademia della Cucina



Le birre artigianali in Molise: influenze nella gastronomia

CAMPOBASSO. Nella Sala del Consiglio comunale del Municipio di Campobasso, si è tenuto un interessante incontro in occasione del convegno annuale, organizzato dalla locale Delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina, su temi culturali sempre diversi. "Le birre artigianali in Molise: influenze nella gastronomia. Dove osano le birre...", questo il titolo dell'edizione 2024 dell'iniziativa.

Alla presenza di un folto pubblico, di ospiti prestigiosi e di esperti relatori, si è parlato di questa bevanda di cui si sa molto poco, nonostante faccia parte degli usi e dei consumi di mezzo mondo, delle tradizioni alimentari di molti popoli da secoli.

Marialuisa Forte, sindaca della città, ha portato i saluti istituzionali dell'Amministrazione, complimentandosi con la Delegazione dell'importante istituzione culturale della Repubblica Italiana per l'iniziativa idonea a diffondere una migliore conoscenza del proprio territorio che costitui-

sce poi la base per ogni concreta innovazione.

Ernesto Di Pietro, Delegato di Campobasso e Coordinatore territoriale per il Molise dell'Accademia Italiana della Cucina, ha aperto i lavori. «Noi siamo un Paese – ha detto – a tradizione vitivinicola: tutti sanno quali sono le materie prime per produrre vino, della birra invece si sa poco, anzi pochissimo; eppure la birra trova consensi in un

pubblico sempre più folto talvolta restio al consumo di bevande alcoliche. È necessario informare il consumatore affinché apprezzi la birra per i suoi aromi e per il suo gusto, oltre che per la capacità di rinfrescare e dissetare. In Italia si vive una vera e propria rinascita qualitativa del settore, legata al proliferare di piccole realtà artigianali che stanno rivoluzionando l'universo produttivo. Anche in Molise molti

produttori artigianali, con entusiasmo e creatività, offrono ai loro clienti bevande genuine dai sapori e dagli aromi spesso sorprendenti. Questi bouquet aromatici, poliedrici e deliziosi, sono particolarmente apprezzati anche in gastronomia dove le birre possono essere usate sia come strumenti tecnologici in una delle fasi della preparazione della pietanza sia come ingredienti apportatori di sapori.

Sebastiano Delfine, docente del Dipartimento Agricoltura, Ambiente ed Alimenti dell'Unimol, ha presentato in maniera accattivante le potenzialità della nostra regione: «La biodiversità vegetale del Molise può diventare il vero ingrediente per la produzione di una birra di qualità. Orzo, cereali e luppolo autoctoni hanno tutti i requisiti necessari per la produzione di una birra regionale unica; si realizzerebbe in tal modo un concreto esempio di filiera agricola corta e sostenibile».

Pierluigi Cocchini, agronomo e Coordinatore Abruzzo e Molise della Guida Birre



◆ Premio Giovanni Nuvoletti a Franco Miranda



◆ Premio Massimo Alberini a Francesco Palazzo



◆ Premio Dino Villani a Dana Pietroiaco dei Tesori del Matese



◆ Diploma di buona cucina Simona De Castro del Ristorante Monticelli

d'Italia Slow Food ha evidenziato la crescita esponenziale di birrifici artigianali di qualità in Italia dagli inizi degli anni Duemila ad oggi (erano solo 240 i birrifici recensiti in guida nel 2013, circa il doppio appena uscita). «Purtroppo questa crescita – ha affermato Cocchini – sia quantitativa che qualitativa dei birrifici non va di pari passo con la cultura birraria della maggioranza dei consumatori che resta ancorata ad un consumo di birre industriali di scarso valore; ovviamente non conoscendo gli innumerevoli stili di birra che esistono si perdono diverse occasioni che si potrebbero creare per berle o anche per degustarle in abbinamento ai cibi, a casa o al ristorante».

Simona De Castro, cuoca e titolare, insieme al fratello Stefano del Ristorante Monticelli, ha illustrato un accattiva-

vante menu a base di birra, evidenziando quanto potenziale ci sia in questa bevanda profumata e piacevole, che può trasformarsi in un valido ed eclettico ingrediente.

Gabriella Iacobucci, segretario della Delegazione di Campobasso, ha moderato i lavori; a seguire due giovani mastri birrai molisani hanno parlato della loro esperienza presentando le diverse specialità prodotte:

Romain Verrechia del Birrificio Kashmir di Filignano (in provincia di Isernia);

Aurelio Nardelli del Birrificio Tre Torri di San Giuliano di Puglia (in provincia di Campobasso).

A chiusura dei lavori Ernesto Di Pietro, Delegato di Campobasso, ha proceduto alla consegna dei premi alle eccellenze del territorio, insieme alla sindaca Forte e all'assessore al Commercio Giosè Trivisonno.

I riconoscimenti

- 1. PREMIO "DINO VILLANI"** al prodotto artigianale tradizionale da tutelare, TARTUFO D'ESTATE A FETTE IN OLIO D'OLIVA della Ditta TESORI DEL MATESE SRL di Dana Pietroiaco di San Massimo (CB)
- 2. PREMIO "MASSIMO ALBERINI"** al PANIFICIO FRATELLI PALAZZO di Francesco Palazzo per l'eccellente produzione di prodotti da forno
- 3. PREMIO "GIOVANNI NUVOLETTI"** allo studioso di enogastronomia FRANCO MIRANDA che ha contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale
- 4. DIPLOMA DI BUONA CUCINA** al Ristorante Monticelli - Campobasso di Simona e Stefano De Castro per l'eccellenza dei piatti proposti che, pur rimanendo nel solco della migliore tradizione culinaria molisana, si caratterizzano per la qualità e per l'ingegnoso apporto innovativo.