



C
O
M
O
-
P
r
o
v
i
n
c
e
l
l
a
r
i
a
n
e
p

atria della birra? Certo che sì: al punto che non solo la si ama ma, pure, la si produce. Anche in agricoltura. "Nelle province del settentrione lombardo è una tradizione radicata - commentano **Fortunato Trezzi e Raffaello Betti, presidente e direttore di Coldiretti Como Lecco** - Non a caso, nella nostra regione la consumano oltre 4 milioni di persone, contro i circa 2 milioni che si possono trovare in Veneto, oppure nel Lazio o in Sicilia, come confermato da un'analisi di Coldiretti Lombardia su dati Istat presentata a Milano".

Il 40% dei lombardi - conferma Coldiretti - **durante l'anno beve almeno una birra, mentre oltre 360mila persone lo fanno tutti i giorni. In Italia il consumo pro capite è di circa 29 litri all'anno**, fra i più bassi d'Europa.



A fianco dei birrifici agricoli, nasce anche una nuova figura, il **"Tutor della birra"** che fornisce ai consumatori suggerimenti e informazioni su questa popolare bevanda e con la mostra delle agri birre lombarde: da quella al mirtillo a quella alla canapa, dalla birra al mais corvino alla tradizionale di orzo a km zero.

Le agri-birre lombarde sono prodotte in nove **laboratori del gusto**, uno dei quali si trova in **provincia di Como**, mentre sono 10 i birrifici industriali presenti sul territorio della Lombardia, ai quali si affianca una rete di **circa 170 mini birrifici più o meno artigianali**.

A Turate (Como), Roberto Vago, 48 anni, coltiva circa 1 ettaro di orzo, destinato a produzione di birra: "Anche il luppolo lo coltiviamo noi e l'orzo lo usiamo anche tenendo conto dell'incidenza di acqua e siccità sulle piante. Inoltre cambiamo la quantità di luppolo a seconda della stagione: in estate le birre Turàa contengono meno luppolo, sono più leggere e dolci, mentre nella stagione invernale contengono più

luppolo, sono più amare, più corpose e maggiormente adatte ai piatti della tradizione locale più ricchi e che si consumano nella stagione fredda”.

La ricetta della ‘Turàa’ non è stata concepita soltanto in funzione del gusto ma è stata realizzata in base alla qualità dell’orzo coltivato; in altre parole, è stata ‘mappata’ l’incidenza che piogge e siccità hanno mediamente sulla pianta (che come noto sviluppa caratteristiche diverse proprio in base alle ricadute meteorologiche) e sulla base della resa media qualitativa dell’orzo è stata realizzata la ricetta. Va precisato che tutte le birre prodotte a Turate sono stagionali: infatti nella ricetta variano le quantità di luppolo a seconda della stagione di vendita. Al variare della quantità di luppolo, infatti, cambiano le caratteristiche organolettiche della birra; in particolare, nella stagione estiva, le birre Turàa contengono meno luppolo, sono più leggere, più dolci e più beverine mentre nella stagione invernale contengono più luppolo, sono più amare, più corpose e adatte ai piatti della tradizione locale più ricchi e che si consumano nella stagione fredda.

Dal punto di vista gastronomico, la birra si può abbinare al dolce e al salato, a seconda della tipologia e dei palati, ci sono birre più leggere e altre più pastose, la regola base è però quella di un consumo responsabile. L’apporto calorico va dalle 34 kilocalorie per 100 grammi delle birre standard alle 60 kilocalorie di quelle più alcoliche.