

proposte, la realtà del birrificio artigianale San Gabriel nato a Busco nel 1997 ad opera di Gabriele Tonon che continua così idealmente l'attività brassicola dell'Abbazia Benedettina di Busco.

Per essere all'avanguardia nel settore birraio, mondo tradizionale ma alla continua ricerca di nuovi ingredienti e nuove tecnologie, la San Gabriel si avvale della professionalità del mastro birraio bavarese Stefan Grauvogl che vanta collaborazioni con grandi aziende come la Löwenbrau, la Paulaner e la HB di Monaco.

Nascono così prodotti originali e di grande successo come *Ambra Rossa*, birra artigianale al radicchio rosso di Treviso, presentata alla sagra del radicchio di Rio San Martino (Scorzè) nel 2005 e subito apprezzata ovunque, anche all'estero, per il suo gusto armonico e per il suo colore particolare che va dal rosso scuro all'ambrato, con grande varietà di riflessi e sfumature.

Da questa birra veramente speciale è nato poi un altro prodotto raffinatissimo: *formaggio alla birra di radicchio* o *imbriago a la bira* creato per l'iniziativa *Sapori di Piave*.

Si tratta di un formaggio Latteria stagionato e barricato per due mesi nella birra al radicchio, in modo da ottenere un cacio delicato, dalla crosta rosata e dalla pasta giallo paglierino intenso che si sposa a meraviglia con piatti diversi, dagli affettati alla polenta abbrustolita, dai funghi al pane casereccio.

Nella costante ricerca di valorizzazione delle tipicità locali la San Gabriel ha realizzato poi una serie di birre ai sapori di frutta, riscoprendo vecchie cultivar come il fico nero o la *castagna dell'Apostolo*, una varietà tardiva della Pedemontana.

L'ultima creazione è un dolce, il *birrami-su* che rivisita in maniera originalissima la ricetta del più noto dolce trevigiano inserendo la birra scura tra gli ingredienti base con risultati gradevolissimi anche al palato di chi non ama il gusto del caffè.

Continua così l'opera di innovazione gastronomica nel solco della tradizione locale per affrontare le sfide che la globalizzazione ci presenta.

Foto a fianco:

Impianto per la produzione di birra nell'azienda trevigiana San Gabriel di Busco di Ponte di Piave (G.C.)



REGIONE DEL VENETO

RetEventi
2014 cultura

Regione del Veneto
Provincia di Treviso

PROVINCIA DI TREVISO



MUSEO ETNOGRAFICO
PROVINCIALE
"Case Piavene"



GRUPPO FOLCLORISTICO
TREVIGIANO

LA BIRRA NELLA
MARCA: DA POZIONE
MEDICINALE A BEVANDA
DI MODA

LA BIRRA NELLA MARCA: DA POZIONE MEDICINALE A BEVANDA DI MODA

di **Emanuele Bellò**

NEL sentire comune l'idea di birra è associata al mondo nordico, in particolare germanico, ma questa bevanda è presente nelle nostre terre già a partire dall'epoca classica.

I Romani infatti conoscevano la *cervogia*, la bionda bevanda dei popoli gallici che confinavano coi Veneti antichi da cui li divideva il corso del Livenza, che ancora oggi segna il confine amministrativo tra Friuli e Veneto. Nel Medioevo, per effetto dei crescenti contatti economici, commerciali e culturali fra i Paesi del Sacro Romano Impero, il consumo di birra divenne consistente.

Fino alla Riforma Luterana scendevano numerosi dai paesi alpini commercianti, carrettieri, pellegrini, studenti, prelati, diplomatici, che tenevano vivi i rapporti con i paesi tedeschi tanto che, ad esempio, i mercanti della *nazione germanica*, provenienti soprattutto dalla Baviera e dal Tirolo e diretti a Venezia per i loro traffici, possedevano una cappella riservata nella chiesa di San Francesco a Treviso dove tenevano i loro incontri e le loro cerimonie.

I carrettieri tedeschi, poi, diffusero nei nostri paesi il culto di San Gottardo, vescovo che divenne il patrono dei viandanti, viaggiatori, pellegrini, e quello di Sant'Osvaldo, il re eremita, che nella Marca fu assunto al rango di protettore dei cacciatori e dei loro cani.

In quei secoli la birra veniva prodotta quasi esclusivamente nei monasteri, in quanto considerata bevanda curativa e corroborante, al pari dei *vini medicati* della farmacopea popolare, e veniva somministrata terapeuticamente ai malati, oltre che ai pellegrini affaticati e bisognosi di assistenza.

La bevanda poi veniva preparata (almeno fino all'emanazione degli editti bavaresi sulla purezza degli ingredienti) non solo con cereali, ma anche con svariati vegetali, ad esempio la cicoria e il tarassaco, l'edera e l'ortica, la quassia e la menta.

Con l'estendersi del dominio della Serenissima nella terraferma gli scambi con l'area germanica aumentarono considerevolmente e nella città lagunare fiorirono locali che servivano ai forestieri vari tipi di birra.

Fu però con il dominio asburgico che il consumo di birra si impose nei nostri paesi, tanto da divenire popolare come bevanda tipica delle sagre paesane l'abbinata di birra e anice, ancora oggi apprezzata come dissetante estivo. Il Regno Lombardo-Veneto disponeva di una efficientissima rete postale che collegava quotidianamente i vari capoluoghi e in ogni stazione di posta sorgeva una birreria per ristorare i postiglioni, i viaggiatori e i militari di stanza o di passaggio.

Il ristorante *Gambrinus* di San Polo di Piave era in origine una locanda di posta-birreria che tuttora nella sua insegna ricorda il leggendario re nordico, protettore della birra e dei suoi accoliti.

Secondo la tradizione la prima birreria in senso moderno venne aperta a Venezia col nome di *Sandwirt* (locanda della sabbia) alla metà dell'Ottocento; il fondatore era un ex militare discendente da Matthias von Schulemburg, ufficiale prussiano al soldo di Venezia, che con la sua eroica difesa di Corfù assediata dai Turchi fu l'unico a raggiungere il grado di Federmaresciallo nella storia della *Serenissima*.

Dalla capitale la moda delle birrerie si propagò anche ai centri minori e le cronache dell'epoca ci tramandano che, prima di lasciare la città a fine estate 1866, gli ultimi soldati del presidio austriaco di Treviso si fecero fotografare ai tavoli di una birreria nelle loro impeccabili divise candide di gran gala. Nel periodo austriaco oltre alle birrerie nacquero anche i birrifici, primi fra tutti quelli della Dormisch e della Moretti ancora in attività.

Le bianche aquile dell'Imperatore lasciarono il Veneto, ma il gusto per la birra rimase e fino ai primi decenni del secolo scorso fu attiva, dietro Piazza dei Signori a Treviso, la birreria Schreiner, ritrovo della buona borghesia per riunioni di società o d'affari.

Rimasero anche i nostri birrai, come i membri della famiglia Gerhardinger, i quali seppero trasmettere alle maestranze e agli imprenditori trevigiani le loro conoscenze da cui prese avvio la produzione di birre rinomate come la *Prete* (prodotta nella zona industriale di Fiera) o la *Tarvisium* o la *Itala Pilsen*.

Il consumo di birra, stabile nel periodo fra le due guerre mondiali, aumentò nel secondo dopoguerra, sia per le nuove mode venute da oltreoceano che per effetto della pubblicità; la bevanda si diffuse in parallelo alla diffusione della pizza, di cui viene ritenuta quasi un completamento naturale dalla popolazione giovanile.

Negli ultimi decenni del secolo scorso, poi, la voga della *home-brewn* ale (birra casalinga artigianale) trovò un terreno particolarmente favorevole nella Pedemontana trevigiana dove l'attività brassicola artigianale può contare da tempo su acque di sorgenti come lo Schievenin e la Calcola da cui sgorgano acque purissime, con caratteristiche diverse, ma perfette per realizzare birre speciali, non solo di tipo germanico, ma anche belga, britannico o irlandese.

Sulla scia della famosissima *Oktoberfest* di Monaco sono nati numerosi festival della birra, come l'*Agostbier fest* o *Expo*, una birra per tutti. Per iniziativa giovanile hanno preso piede realtà imprenditoriali, come *Brasseria Veneta* o *32 Via dei Birrai*, che abbinano alla birra anche specialità locali come la castagna.

È molto apprezzata dagli appassionati la cosiddetta *combaiota* o birra ai marroni, tipica della zona di Miane.

Dalla zona del Grappa proviene anche una canzonetta, ispirata ai canti della Grande Guerra, che è dedicata a questa abbinata:

La bira de castagne

*El General Cadorna magnava gran bisteche
e invesse ai so soldài el ghe dea castagne seche,
bombe a man e caresse de pugnàl.*

*Noaltri col castagne se fone bona bira
e Heineken e Dreher lassemo che i sospira
bombe a man e caresse de pugnàl.*

*La bira de castagne xe dolçe come ‘a mana
par tutti i dispiasseri xe un vero tocasana
bombe a man e caresse de pugnàl.
Portèmene ‘na bira, portèmene un brenton
portèmene ‘na secia che fasso un baloton
bombe a man e caresse de pugnàl.*

Tra questi birrifici famigliari-artigianali, micro e non, sorti un po' ovunque negli ultimi anni, è emersa per il crescendo di attività e l'originalità delle