

Secondo Kuaska, la Birra non esiste !

Scritto da Giorgio Nasillo

Sabato 13 Febbraio 2016 19:50



Considerando l'argomento, mi sento autorizzato a scrivere qualche riga di introduzione un po' più già interessante articolo visto con l'occhio scientifico dell'amico chimico **Giorgio Nasillo**. **"La birra non esiste"**, titolo del nuovo libro di **Kuaska**, è al contempo provocatorio e rivelatore, il primo aggettivo si spiega da se, ma per il secondo dobbiamo analizzare le radici del modo italico di fare gastronomia e quindi, di conseguenza, la birra. L'allocuzione **"la birra non esiste"**, mi ha subito ricordato un altro libro, da me recensito sempre su **CucinArtusi.it**, intitolato **"Manifesto della cucina italiana"**, in cui l'enogastronomo **Martino Ragusa**, un riberese della provincia di **Agrigento**, si è divertito a identificare e codificare una serie di caratteristiche comuni nei piatti regionali italiani, al fine di creare una sorta di identità culinaria, al pari di quella che un bel po' di tempo fa fu pensata in Francia e che diede vita alla cucina francese. **Martino**, con tale esercizio, però, ha postulato anche lui una frase dall'effetto ancora più dirompente rispetto a quella di **Lorenzo Dabove**, e cioè che **"la cucina italiana non esiste!"**. In sostanza, la mancanza di codifica in questo ambito, ha generato una grande diversità che diventa essa stessa forza, ciò è quindi accaduto nella cucina, ma il concetto è replicato anche e soprattutto nel comparto agroalimentare in questo caso però si parla di biodiversità, può però verificarsi, e in effetti è quello che è accaduto oggi, anche nel settore brassicolo, in cui il mastro birraio ha la possibilità di creare introducendo infinite variabili, come ad esempio la propria personalità, le materie prime base piuttosto che le aromatizzazioni. In questa sorta di biodiversità della birra, però, si inserisce a pieno titolo **l'Italia**, ed in particolare la **Sicilia**, in cui l'altra biodiversità, quella agroalimentare, è molto più rilevante rispetto ad altri paesi e regioni. Pertanto, anche se gli italiani hanno iniziato da pochi decenni a fare birra e in **Sicilia** ancora da minor tempo, già si cominciano ad intravedere i primi segni di quella biodiversità, espressione di un "territorio", che entra nelle bottiglie, sotto la forma di idee, profumi e sapori. Questa azione, invece, sembra che stia esplodendo in modo molto più prepotente in **Sicilia**, in cui ormai non c'è birrifico che, in modi diversi, ha creato un connubio inscindibile tra territorio e prodotto, pur non producendo nessun ingrediente principale della birra, realizzando molto di più del comparto vinicolo negli ultimi decenni, vero segreto per qualificare e quindi vendere un prodotto. Pertanto, in conclusione di questa mia riflessione, la **Sicilia** ha tutti i numeri per aspirare ad una posizione di rilievo nel settore brassicolo, esattamente come è avvenuto in campo gastronomico e agroalimentare, a patto però di mutuare, da quest'ultimi comparti, biodiversità e idee

nuove, corredando il tutto con profumi e sapori del proprio territorio, onorando così il primo postulato di Kuaska: "La birra non esiste, esistono LE birre", per poi arrivare al secondo, che è un po' figlio del primo: "La birra osa dove i vini non possono osare".

Maurizio Artusi



Che Birra e Chimica siano legati da stretti ed indissolubili legami è evidente e **Lunedì 8 Febbraio 2016** abbiamo anche parlato di questo con con **Lorenzo Dabove**, in arte **Kuaska**, massimo esperto e guru della birra artigianale italiana ed a buon titolo anche mondiale.

Approfittando della presentazione del suo libro **"La Birra non esiste"**, svoltasi presso il beer hop **Extra Hop** di **Nazareno Ferrari**, è stato interessante capire, secondo lui, quanto di scientifico ci sia nella birra e quanta birra ci sia nella Scienza. Il punto è stato presto centrato da **Kuaska** che vede nell'intero processo brassicolo tantissima scienza (come è anche giusto che sia) ma di tipo "informale", una definizione che potrebbe fare inorridire i Saggi ma che esprime in pieno il carattere altamente libertino e personalizzabile di una birra.

La birra, in fondo, continua **Kuaska**, è una creazione che assume le caratteristiche di chi la produce, di dove viene

Secondo Kuaska, la Birra non esiste !

Scritto da Giorgio Nasillo

Sabato 13 Febbraio 2016 19:50

prodotta e per come viene prodotta; ogni birra, ogni bottiglia, è una creazione unica che risente di tutto ciò che l'ha circondata dal momento della sua produzione fino al consumo. **LA** birra non esiste, dice uno dei postulati di **Kuaska**, esistono quindi **LE** birre con tutte le loro sfaccettature e caratteristiche intrinseche; ecco da dove nasce il titolo del libro. Che della divulgazione ormai **Kuaska** ne abbia fatto la sua forma di espressione massima, la sua Sposa (come ama definirla) lo si capisce subito ascoltandolo anche per pochi minuti, ascoltando alcuni delle centinaia di aneddoti che ha vissuto e raccolto durante i suoi innumerevoli viaggi e che ha poi, grazie all'aiuto dell'editore riversato sul suo libro. Ma parallelamente all'accumulare esperienza **Kuaska** è fermamente convinto che un bravo divulgatore non debba mai smettere di studiare, di aggiornarsi, di aumentare costantemente il suo background sia culturale che umano. Solo in questo modo riuscirà a mantenere sempre viva la curiosità del lettore, dell'ascoltatore, del corsista...la stessa attenzione che riesce sempre a catturare nelle persone che lo seguono grazie ai suoi modi spontanei e da storyteller brassicolo.

Per **Kuaska** ogni birra è un'opera impressionista che fissa, non sulla tela ma dentro un recipiente, le sensazioni di un artista, quale il mastro birraio. La birra, continua **Kuaska**, ha una duplice veste, un guscio esterno valutabile tramite criteri oggettivi (colore, persistenza della schiuma, grado alcolico, etc..) ed una sfera più intima, che ogni degustatore interpreta a modo suo, in maniera del tutto soggettivo. Per **Kuaska**, superato l'esame oggettivo il birraio può sentirsi a posto con la propria coscienza ed in pace col fegato del consumatore. Quindi, dopo essere arrivati fin qui con la lettura, avvicinatevi pure con curiosità al mondo della birra, soprattutto quella artigianale, a sperimentate gli aromi attraverso le molteplici degustazioni, ad inebriarvi di sapori e profumi che ogni bottiglia potrà regalarvi, perchè, come dice un altro postulato di **Kuaska**, assaggiare una birra è facilissimo, se non ci doveste riuscire al massimo aprirete un blog!

Gionas

moocasa_albumid=6249060889359936385