



ROTARY INTERNATIONAL

Rotary



Club Abbiategrasso

DISTRETTO 2050 - Gruppo Visconteo

Governatore Distretto 2050: Omar Bortoletti

Assistente del Governatore per il Gruppo Visconteo: Marco Savini

(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213 -

Anno rotariano 2015-2016

SEDE DEL CLUB: Ristorante Agostino Campari, Via Novara n. 81 Abbiategrasso
Ufficio di segreteria: Francesco Quaglia. Via Volturmo 1, 20081 Abbiategrasso MI
cell 340-8588308 - e.mail: fquaglia@quagliapartners.it

ESTRATTO RIUNIONE N.38 -14/06/2016 - CAMINETTO PRESSO RISTORANTE CAMPARI

Percentuale Assiduità soci del Club: 56%

Tema della serata: Dal malto alla birra: il processo produttivo artigianale.

Relatori: Matteo Forgione, Mastro Birraio del "Birrificio Italiano"

Ultima riunione, prima dello scambio delle consegne, a tema enogastronomico, che ha visto come relatore Matteo Forgione del Birrificio Italiano, che ci ha relazionato sul tema del processo produttivo della birra a livello artigianale. Matteo si occupa del controllo qualità in tutte le fasi di produzione e della gestione autonoma del laboratorio interno e ha fornito una panoramica sulla storia della birra e sulle materie prime che la compongono. In primo luogo ha chiarito cosa si intende per "prodotto birra" a livello legale: è un prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica di un mosto preparato con malto di orzo (anche torrefatto), acqua e amaricato con luppolo o suoi derivati. La fermentazione alcolica può essere integrata con quella lattica, mentre il malto d'orzo o di frumento può essere sostituito con altri cereali nella misura massima del 40%. Nella produzione è consentito l'utilizzo di additivi alimentari. Da fonti antiche le origini della birra possono essere datate intorno al IV millennio a.C. nella regione della Mesopotamia, nel Medioevo la birra veniva prodotta dai monaci e dalle donne. In questi periodi per aromatizzarla si usava il "gruit", un composto la cui ricetta resta in gran parte sconosciuta. A partire dall'anno 1000 d.C. circa questo composto iniziò ad essere sostituito dal luppolo e si passò da produzioni artigianali a produzioni di medie dimensioni. Con la Rivoluzione Industriale furono apportati grandi miglioramenti all'industria della birra, grazie all'introduzione di invenzioni quali la macchina a vapore, il termometro, il densimetro, la refrigerazione artigianale e grazie allo sviluppo degli studi sui lieviti. Da allora si può considerare l'industria della birra invariata fino ai nostri giorni.





ROTARY INTERNATIONAL

Rotary



Club Abbiategrasso

DISTRETTO 2050 - Gruppo Visconteo

Governatore Distretto 2050: Omar Bortoletti

Assistente del Governatore per il Gruppo Visconteo: Marco Savini

(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213 -

Anno rotariano 2015-2016

SEDE DEL CLUB: Ristorante Agostino Campari, Via Novara n. 81 Abbiategrasso

Ufficio di segreteria: Francesco Quaglia. Via Volturmo 1, 20081 Abbiategrasso MI

cell 340-8588308 - e.mail: fquaglia@quagliapartners.it



Dal punto di vista degli ingredienti l'acqua è quello principale ed essendo un ottimo solvente si arricchisce di sali minerali che influenzano le caratteristiche del prodotto finale e il pH in alcune fasi della lavorazione. Il cereale principale delle birre è il malto, sostituito da succedanei solamente in alcune particolari birre o per motivi economici; la sua importanza è dovuta sia alla grande riserva di zuccheri presenti nel chicco sia agli enzimi, catalizzatori fondamentali di alcune reazioni nei processi di maltazione, cotta e fermentazione. Infine il luppolo, che è una pianta perenne le cui infiorescenze, ricche di ghiandole resinose secernenti una sostanza giallastra dal sapore amaro, composta α -acidi, polifenoli e oli essenziali. Il relatore ha poi introdotto i diversi tipi di fermentazione: bassa, alta e mista. La prima è diffusa particolarmente in tutta l'Europa dell'Est, è caratterizzata da aromi poco fruttati e da un gusto più secco e amarognolo e deriva il suo nome dal fatto che i lieviti vengono per così dire "limitati" nella loro azione dalla bassa temperatura (4°C - 12°C). La seconda prevede invece temperature maggiori, comprese tra 15°C e 25°C , che esaltano l'azione del lievito e lo zucchero del mosto viene trasformato in alcoli, anidride carbonica e aromi, dando come risultato delle birre più corpose con grado alcolico più elevato. La terza dà origine a prodotti originali, riconoscibili sia per le note acetiche che per la sferzante acidità al palato; viene utilizzata una combinazione di malti e luppoli molto particolari con una fermentazione che coinvolge lieviti ad alta fermentazione e batteri lattici. La produzione inizia con la macinatura dei grani di malto d'orzo, il cui scopo principale è quello di estrarre gli amidi, rompendo il chicco grossolanamente. Il grado di rottura dei grani ha un ruolo molto importante sia in fase di ammostamento che di filtrazione. Quindi, tramite un sistema di aspirazione, il malto viene convogliato in sala cottura dove inizia la cotta. L'ammostamento è una fase molto importante in cui si mescolano i cereali con acqua calda all'interno della caldaia di



ROTARY INTERNATIONAL

Rotary



Club Abbiategrasso

DISTRETTO 2050 - Gruppo Visconteo

Governatore Distretto 2050: Omar Bortoletti

Assistente del Governatore per il Gruppo Visconteo: Marco Savini

(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213 -

Anno rotariano 2015-2016

SEDE DEL CLUB: Ristorante Agostino Campari, Via Novara n. 81 Abbiategrasso
Ufficio di segreteria: Francesco Quaglia. Via Volturmo 1, 20081 Abbiategrasso MI
cell 340-8588308 - e.mail: fquaglia@quagliapartners.it

ammestamento, dotata di agitatore. In questa fase la funzione principale è quella di permettere agli enzimi presenti all'interno del chicco di trasformare gli amidi in zuccheri fermentabili, modulando la temperatura e i tempi di pausa, mentre l'acqua viene trattata con solfato di calcio, cloruro di calcio e acido lattico. Segue la fase di filtrazione e sparging, in cui la miscela viene trasferita in un serbatoio dotato di doppio fondo con griglia filtrante e si ha la filtrazione del mosto limpido dalle trebbie del malto. Inoltre gli zuccheri residui intrappolati nelle trebbie vengono recuperati tramite l'azione di risciacquo della massa dei cereali con acqua calda corretta nel valore di pH. Nelle seguenti fasi di bollitura e Whirlpool, il mosto limpido viene trasferito nella caldaia di bollitura dove avvengono le gettate di luppolo, con estrazione delle sostanze amare e aromatiche dal luppolo, la formazione di coaguli di proteine, l'evaporazione e la concentrazione del mosto e la sterilizzazione. A fine bollitura il mosto passa nel Whirlpool, dove è pompato ad alta velocità per consentire la sua separazione da residui di luppolo e proteine. Chiudono le fasi del processo produttivo il raffreddamento, il trasferimento, l'inoculo del lievito, la maturazione, l'imbottigliamento e l'infustamento. La serata è stata accompagnata da una degustazione di tre diversi tipi di birra, abbinati ciascuno ad ogni portata.





ROTARY INTERNATIONAL

Rotary



Club Abbiategrasso

DISTRETTO 2050 - Gruppo Visconteo

Governatore Distretto 2050: Omar Bortoletti

Assistente del Governatore per il Gruppo Visconteo: Marco Savini

(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213 -

Anno rotariano 2015-2016

SEDE DEL CLUB: Ristorante Agostino Campari, Via Novara n. 81 Abbiategrasso

Ufficio di segreteria: Francesco Quaglia. Via Volturmo 1, 20081 Abbiategrasso MI

cell 340-8588308 - e.mail: fquaglia@quagliapartners.it



L'appuntamento è per l'ultima riunione del nostro club per l'A.R. in corso, cioè lo scambio delle consegne, a cui tutti i soci sono caldamente invitati a partecipare vista l'importanza dell'evento.



Cordiali saluti

Il Segretario
Francesco Quaglia