

# La Vetrina del Gusto

L'ANGOLO DELLA BIRRA

ITALIA

## LOM, NATA DALLE CASTAGNE

di FULVIO GIUBLENA

Un pugno di Ugonotti cacciati dalla Francia nel '500, dopo il massacro di San Bartolomeo, attraversarono l'oceano e si stabilirono in Nuova Scozia. Gli inglesi pretendevano che cambiassero lingua, costumi e tradizioni. Migrarono allora in Luisiana. Il tutto per restare fedeli a sé stessi, alle loro radici francofone, al loro credo considerato eretico. Questi erano i Cajun, un nome che calza con l'immagine dei due proprietari del birrifico, Gianfranco Amadori e Walter Scarpi in quel di Popolano - Marradi (Fi), nel cuore dell'appennino toscano dove scorre una delle migliori acque delle terre di Firenze. I nostri birrai lavorano per far tornare a vivere la birra in Etruria, dove probabilmente, in Italia, nacque. Utilizzano lieviti ad alta fermentazione rifermentando i loro prodotti successivamente in bottiglia, con metodi tradizionali.

Utilizzando un prodotto del territorio, il Marron Buono del Mugello di Marradi, viene prodotta la LOM, birra alle castagne. Dove per puro paradosso, dovendo utilizzare in fase di produzione la farina di castagne, ottenuta previo essiccamento e tostatura manuale, e non parti intere visibili, non risulta possibile utilizzare in etichetta il termine IGP di cui il Marron Buono si fregia. D'altro canto in Italia non esiste a livello storico uno stile di birra ben definito. La mancanza di una tradizione vera e propria se da una parte ha rappresentato uno svantaggio, dall'altra ha permesso ai nostri mastri birrai di

### BIRRE D'ITALIA

#### SCHEMA TECNICA

NOME: LOM - BIRRA ALLE CASTAGNE

PRODUTTORE: BIRRIFICIO CAJUN

VIA FAENTINA, 18, POPOLANO - MARRADI (Fi)

GRADAZIONE ALCOLICA 6%

STILE: SPECIALE AL MARRONE

#### NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: AMBRATO SCURO

PROFUMO: COMPLESSO, CON NOTE FRUTTATE CHE

RICORDANO LA FRAGOLA E L'ALBICOCCA

SAPORE: AMPIO, DI CORPO, RETROGUSTO CON LEGGERA

TOSTATURA

esprimere appieno la loro creatività. Molto spesso, per rendere unica la produzione e rafforzare il legame con il territorio, fra gli ingredienti utilizzati nella produzione sono finiti i più svariati prodotti: il farro del vicino contadino, il miele tipico della zona, il mosto o addirittura la sapa del vino locale. E con un gesto che potremmo definire naturale anche la castagna, frutto caro a molte zone d'Italia, ha fatto così la sua comparsa in molte ricette birrarie.

L'uomo, la luce. Qui si dice LOM per entrambi. I lom a merz sono i fuochi accesi nei campi l'ultima notte di febbraio, quando l'uomo aiuta il sole a sorgere. E' un rito primordiale che i contadini della zona celebrano da sempre. Sono loro a prendersi cura dell'albero che dà un frutto straordinario; il pregiato Marron Buono di Marradi, apprezzato in tutta Europa fin dal medio-evo per il suo sapore unico, ieri come oggi. Lom è questo mondo, questa gente, questa terra.

La Lom, per il suo corpo e le sue caratteristiche risulta abbinabile a salumi, formaggi stagionati, funghi e cacciagione.

#### BIRRE D'ITALIA

- nell'altra pagina: una bottiglia di Lom - Birra alle castagne



FOTO DI MAX GIANNOTTA



Ingredients: water, malted barley, yeast, hops, chestnut  
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hefe, Hopfen, Kastanien

L'uomo, la luce.  
Qui si dice Lorn per entrambi.  
L'ham à mezz sono i fuochi accesi nei campi l'ultima notte di febbraio, quando  
l'uomo aiuta il sole a sorgere.  
È un rito primordiale che i nostri contadini celebrano da sempre.  
Sono loro a prendersi cura dell'albero che dà un frutto straordinario:  
il pregiato Marton-Buono di Marradi,  
apprezzato in tutta Europa fin dal medioevo per il suo sapore unico.  
Questa birra è per loro. I nostri nonni l'avrebbero bevuta festiva  
nei campi inondati di sole.  
Ieri come oggi. Lorn è questo.

Conservare in luogo fresco ed asciutto

SC.FEB 2011  
LOT.06-08