Categoria A

1) CATEGORIA: BIRRE

2) NOME DEL PRODOTTO: BIRRA DEL PIEMONTE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche del prodotto

La Birra del Piemonte ha un colore dorato variabile dal biondo chiaro al giallo intenso, fino all'ambrato. Il profumo è maltato, tendente all'erbaceo, con note agrumate caratteristiche delle varietà di luppoli e dei malti utilizzati. Il sapore è pieno ed armonico, e si completa con una nota di amaro elegante e dall'acidità moderata, o comunque poco invadente.

Per la sua produzione si utilizza acqua "non trattata", come disponibile nel luogo d'origine, e tipicamente non vengono utilizzati coadiuvanti di processo ad eccezione del lievito, impiegato per la fermentazione e la ri-fermentazione.

Sin dalle origini i cereali fermentabili erano rappresentati quasi esclusivamente da orzo maltato, tuttavia in alcuni casi è stata da sempre prevista l'aggiunta di una quota variabile di cereali tipici dell'areale geografico in cui sorgeva il birrificio (ad esempio riso e frumento), espressione di valorizzazione delle colture storiche e tradizionali. Il prodotto deriva pertanto dalla commistione tra materie prime di origine locale con altre di origine nazionale o di importazione, in rapporti variabili in funzione di vari fattori, principalmente la stagionalità e la vocazione delle diverse zone geografiche della Regione.

La gradazione alcolica della Birra del Piemonte varia di norma tra i 4 e i 6 gradi.

L'acqua costituisce l'ingrediente principale della birra, e può connotare fortemente il prodotto finale, conferendogli quegli elementi di territorialità ed unicità che permettono al Piemonte di avere birre simili ma con sfaccettature caratterizzanti; non a caso alcuni dei primi birrifici in Italia sono sorti proprio ai piedi delle Alpi piemontesi, dove si trovano in abbondanza acque leggere e di buona qualità.

Per il suo consumo, che spesso era destinato al mercato locale e di prossimità, non era prevista una pastorizzazione vera e propria, mantenendo così l'integrità del prodotto.

Metodiche di lavorazione

Il malto macinato viene mescolato con acqua calda "non trattata"; è in questa fase che l'amido si trasforma in zuccheri fermentescibili. La miscela di acqua e malto passa nel tino di filtrazione dove viene purificata e separata dalle trebbie. Il liquido così ottenuto, ossia il mosto, passa quindi nella caldaia, dove viene fatto bollire e aromatizzato con il luppolo: è questa la fase in cui si ottiene la birra.

In alcuni casi seguono delle luppolature a freddo, effettuate direttamente nel tino di fermentazione, volte ad intensificare gli aspetti sensoriali derivanti da questo ingrediente.

Il mosto viene raffreddato attraverso uno scambiatore di calore e aerato; si aggiunge quindi il lievito che dà inizio al processo di fermentazione.

Conclusa la fase di fermentazione, la birra viene sottoposta a maturazione. Nei birrifici artigianali del Piemonte, ora come in passato, si è soliti procedere con una maturazione a bassa temperatura in tini, nei quali, attraverso il raffreddamento del prodotto, si procede da un lato a far depositare le sostanze più pesanti in sospensione (quali lieviti, luppolo, sostanze proteiche, tannini e solfuri) e, dall'altro, ad ammorbidire e amalgamare i sapori.

A maturazione finita il prodotto viene confezionato in bottiglie di diversa misura destinate al consumo diretto oppure in fusti per la mescita tramite spillatura.

Il processo di produzione del mosto per infusione, la maturazione a freddo della birra dopo la fase di fermentazione e l'utilizzo di una quota di materie prime caratterizzanti di origine geografica locale, unitamente all'adattamento delle ricette alle peculiarità dell'acqua disponibile in loco, costituiscono pertanto gli elementi che caratterizzano e distinguono la Birra del Piemonte.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Storicamente le zone maggiormente interessate erano le aree pedemontane, dove si trovavano acqua in abbondanza e di buona qualità e dove i cereali esprimevano le migliori caratteristiche qualitative; sono altresì presenti testimonianze di coltivazione di luppoli anche in diverse aree pianeggianti ad opera di agricoltori e produttori di birra.
L'areale di produzione della Birra del Piemonte può oggi essere ascritto all'intero territorio regionale.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Il birrificio in cui avviene la produzione della Birra del Piemonte è solitamente dotato di uno o più serbatoi per la raccolta dell'acqua, di tini per le infusioni e per la fermentazione oltre alle necessarie attrezzature per la refrigerazione.
Alcuni stabilimenti che, ora come in passato, non si limitano alla sola fase di birrificazione ma partono dal cereale crudo, trasformando lo stesso in malto, sono dotati di un mulino, solitamente a due rulli, volto a realizzare la triturazione lenta delle cariossidi.
Il laboratorio deve essere dotato di una sala di cottura idonea alla lavorazione con metodo "all grain" (lavorazione che prevede la produzione del mosto a partire direttamente dal cereale maltato in grani e non da estratto di malto, tipica delle tecniche "moderne") e che permetta di lavorare con luppolo in fiore oppure in pellet.
Nei birrifici è poi presente un sistema di "produzione e riserva di freddo", volto a controllare la temperatura durante le fasi di fermentazione e maturazione del prodotto.
Infine, considerato che nella tradizione piemontese la birra veniva confezionata direttamente negli stabilimenti di produzione, ogni laboratorio è dotato di opportune attrezzature per il confezionamento in bottiglie e/o fusti.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione devono rispettare quanto previsto dalla normativa vigente.
Poichè la maturazione a freddo costituisce un aspetto caratterizzante del processo produttivo della Birra del Piemonte il laboratorio in cui essa viene ottenuta dovrà essere dotato di una cella frigorifera a bassa temperatura oppure di un idoneo sistema di produzione di acqua fredda per il controllo della temperatura delle cisterne di raffreddamento.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La Birra del Piemonte ha radici lontane; già nel 1877, infatti, il Piemonte contava 32 birrifici (diffusi principalmente in provincia di Torino) che facevano della Regione una delle principali realtà nazionali.
Sin da quegli anni si assiste a una commistione tra materie prime di origine locale o nazionale con materie prime d'importazione; a titolo esemplificativo è interessante ricordare che, a quel tempo, nel periodo autunnale veniva impiegato esclusivamente luppolo nazionale e che gran parte dell'orzo veniva prodotto nei Comuni di Pinerolo, Susa, Saluzzo e in altri Comuni del territorio cuneese, orzo che il "Comizio agrario" qualificava come "pregevolissimo". I cereali fermentabili erano costituiti quasi esclusivamente da orzo maltato, ma in alcuni casi era invece prevista l'aggiunta di una quota di cereali tipici dell'areale di coltivazione (come il frumento e il riso); in alcuni birrifici si assisteva inoltre all'autoproduzione dei lieviti utilizzati per la fermentazione.
A partire dalla seconda metà del XIX secolo il Piemonte assume, a livello nazionale, il primato di produzioni e soprattutto di qualità, al punto da trovare apprezzamento anche in Austria e in Germania, dove la Birra del Piemonte è individuata come "la più generosa e squisita di tutte le qualità preparate generalmente in Italia".

Il processo di produzione tradizionale, e contemporaneamente il consumo di birra artigianale, rallentarono sensibilmente negli anni ‘20 del XX secolo, allorquando furono emanate alcune leggi volte a favorire le produzioni agricole convenzionali dell’epoca, tra cui la vite; tali strumenti normativi gravarono sulla produzione di birra, da un lato attraverso l’applicazione di vincoli produttivi legati agli ingredienti utilizzati (come ad esempio l’obbligo di utilizzo del riso) e, dall’altro, a causa dell’imposizione di maggiori accise, determinando come conseguenza una notevole riduzione del numero di imprese operanti nel settore.
Solo a partire dal secondo dopoguerra il mercato della birra conobbe una lenta ma graduale ripresa, legata tuttavia alla produzione di tipo industriale; il processo di produzione tradizionale era infatti divenuto marginale a seguito dell’acquisizione delle principali realtà locali da parte di gruppi multinazionali. Esso tuttavia ha ripreso a svilupparsi nei primi anni ‘90 del XX secolo, con la rinascita della “scuola artigianale” della birra, ed è stato portato avanti fino ai giorni nostri da numerosi birrifici diffusi sull’intero territorio piemontese che, nelle loro produzioni, oltre a riproporre le metodiche di lavorazione peculiari della produzione “storica”, hanno progressivamente ripreso l’utilizzo di materie prime locali.
L’elemento che accomuna pertanto la prima fase della storia della Birra del Piemonte alla storia contemporanea, spesso indicata come “rivoluzione artigianale”, può quindi essere individuato proprio nelle peculiari metodiche di lavorazione, che ancora oggi consentono di ottenere una birra con metodi di tipo artigianale e scarsamente industrializzati. Un ulteriore elemento di continuità della Birra del Piemonte è rappresentato inoltre dall’utilizzo di materie prime locali (principalmente cereali e luppolo), che nella fase storica iniziale costituivano la prevalenza, e in alcuni casi la pressoché totalità degli ingredienti; tale peculiarità è stata ripresa di recente dai produttori di birra artigianale, con la sperimentazione di produzioni a partire da materie prime di origine locale in misura via via crescente negli anni per arrivare, all’inizio di questo millennio, alla produzione di birre ottenute con la quasi totalità di ingredienti derivanti da filiera regionale, caratterizzate pertanto da un forte radicamento al territorio piemontese.

Bibliografia essenziale.

- Nuova Enciclopedia Italiana. Alla voce “Birra”. Unione Tipografico-editrice torinese, 1877 e seguenti.
- Annali di Statistica. Notizie sulle condizioni industriali della Provincia di Cuneo. Roma, Eredi Botta, 1877 e 1889.
- Annuario dell’Industria e del Commercio. Guida generale d’Italia. Milano, 1932. C. Ed. F. Modiano.
- Annuario politecnico Italiano. Milano, 1934. Società editrice italiana.
- Guida industriale commerciale. Milano, 1937/38.
- Industrie varie, comunicazioni interne previdenza e credito professioni attività dell’Impero – Edizione 1940-41. Casa Editrice dell’annuario italiano.
- Bollettino della proprietà intellettuale – Anno XII – 1913 – II Semestre. Tipografia Ditta Ludovico Cecchini – Roma.
- “Cerevisia” – Rassegna Periodica della produzione e del commercio della birra, del malto, del luppolo, del freddo e delle acque gassate – Anno I – Numero 1. Roma, 15 Agosto 1932.
- Gazzetta ufficiale del Regno d’Italia – Roma – Venerdì 2 Gennaio, Anno 1914.
- Cremoni L., Piemonte Eccellenza Artigiana. Artigianato alimentare. Regione Piemonte. Michelangelo Carta Editore, 2005.
- Relazione a cura del Consorzio Birra Origine Piemonte – Alba, 2022.