

Imbottigliamento Birra

Attrezzi per Travaso, Tappatura Lavaggio
Bottiglie, Tappi Etichette

Agriturismo "Pacifico"

camere cucina e pace degustazioni
enogastronomiche



Home | Birra | Cucina | ArtZone | Links | Curiosità | Shop | Città Dei Ragazzi | Cos'è questo sito?

La Compagnia dei Cavalieri del Tappo a Corona in quel di Siena

La Compagnia dei Cavalieri del Tappo a Corona in quel di Siena



Eraldo Corti - Ottobre 2007

Il 15 e 16 Settembre scorso si è tenuta, presso il TNT Pub di Gianni Tacchini, Bibbiano (Buonconvento – Siena), la seconda edizione de **"Il Villaggio della Birra"**, bellissima manifestazione destinata a diventare un appuntamento fisso nel panorama degli eventi dedicati alla birra artigianale.



Anche quest'anno, insieme agli amici della **"Compagnia dei Cavalieri del Tappo a Corona"** al gran completo, siamo partiti, allegri e motivati, in una fredda



mattina di fine estate, per partecipare all'evento toscano. Il viaggio è stato molto piacevole, grazie soprattutto alla guida morbida di Vincenzo ed alla sua multiaccessorata Brasso-Mobile, completa di cruise-control, navigatore satellitare, piscina con idromassaggio e macchinetta del caffè. Armati di panino tattico anti-camogli ed alka-seltzer, ci siamo sciroppati i quasi 800Km di strada tra risate e riflessioni brasso-pornografiche.

Dopo una breve sosta in albergo ed i primi "Ooooooh come è bello Buonconvento", ci siamo fiondati alla manifestazione e dopo pochi minuti stavamo già brindando con gli amici di **"Brasserie de Cazeau"** assaggiando le loro creazioni, la Tournay de noel, la blonde ed una Saison, incontrata più tardi anche durante i laboratori, aromatizzata con fiori di sambuco.

Essendo iscritti a tutti e quattro gli estenuanti laboratori ci siamo trovati subito seduti al tavolo in balia di un Kuaska che mi è parso un poco stanco quest'anno, ma che è stato all'altezza della situazione come sempre. Tra l'altro ci ha deliziato anche con un suo esilarante racconto, tratto da un libretto misterioso, non in vendita, che contiene chicche di letteratura alternativa. Grande novità quest'anno i due laboratori sul sigaro toscano, in abbinamento ad alcune birre veramente strepitose. Poiché non fumo non posso dire niente sui sigari ma è stato comunque interessante ascoltare Terry Nesti, esperto e divulgatore della cultura del sigaro.

Incontri ravvicinati

Una delle cose che più mi piace di questo tipo di eventi è l'altissima concentrazione di gente interessata alla qualità di quanto si produce in campo alimentare. E' possibile dunque fare incontri molto piacevoli come quello che mi ha visto

**Le birre**

Grandi protagoniste al "Villaggio" sono state le creazioni dei tanti birrai presenti, tra cui spiccano alcune italiane ben fatte, innovative, assolutamente all'altezza della situazione ed in alcuni casi molto al di sopra. L'elenco che segue probabilmente non è completo, io non sono riuscito a prendere appunti ed è solo grazie a **Francesco Maio, cavaliere del nucleo storico**, che posso proporvi questa veloce carrellata di tanta delizia brassicola.

Kerkom

Il bravissimo Marc Limet ha presentato quest'anno tre birre, una è la **Adelardus Triple (9%)**, sorella della Adelardus scura, presenta una bella schiuma fine e cremosa, corpo rotondo, frizzantezza media e complessivamente molto equilibrata. Completamente diversa la **Bink Blonde (5,5%)**, birra leggera e delicata.



Gradita sorpresa è stata invece l'altra birra presentata dal Sig. Limet, la **Boecht Van Aegron (7%)**, ambrata, carrozzata con la solita schiuma compatta, con un grandissimo bouquet floreale, in bocca presenta un corpo medio, sapore pieno di malto e quindi un luppolo grandioso che ci regala un finale lungo ma per niente secco. Curiose le etichette, sono 3 tutte diverse (se non ho capito male sono state disegnate dagli alunni di una scuola) ed è lasciata maturare per quattro anni.

Boelens

Il simpatico e molto "fiammingo" birraio Boelens, ci ha portato anche quest'anno la sua birra al miele messicano, la **Bieken**

chiacchierare di "cibo lento" con Leonardo di Vincenzo, romano, che ormai conoscete come fac-totum di Birra del borgo, Roberto Crocensi, toscano, proprietario del ristorante "da Roberto - Taverna in Montisi", Alberto Baraldi, veneto, responsabile Slow Food Montepulciano-Chiusi e titolare di una piccola azienda di distribuzione di prodotti scelti e con l'eccezionale Salvatore Putzulu, un energetico Sardo che vive e lavora da anni in Toscana.

Ho trovato molto interessante sentirmi parte di un coro unico nel dichiarare l'amore per i prodotti della terra, cresciuti secondo ritmi giusti, senza forzature, insomma tutto quello che è alla base del concetto Slow Food. Un coro cantato perfettamente all'unisono da cinque persone provenienti da un po' tutta l'Italia.

Il casaro sardo-tosco

Salvatore Putzulu mi ha parlato un poco della sua esperienza, di come con la sua famiglia siano arrivati in Toscana negli anni '60, del perché ci sono così poche pecore nei campi del senese e così tanto pecorino di Pienza nei negozi, di tante altre cose e della sua attività attuale.

Salvatore infatti, che per anni ha prodotto pecorini, oggi possiede una azienda con cui promuove la cultura del formaggio, affinando prodotti di terzi (mi ha intrigato il discorso sui pecorini affinati in barrique) e conducendo delle lezioni di produzione ad uso delle scuole e degli appassionati.

Spero presto di poter scrivere un articolo più nutrito su questo personaggio che quando parla trasmette tutta la sua passione per quello che fa con entusiasmo coinvolgente.

Roberto ed il suo ristorante



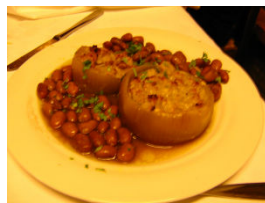
Straccetti di farro con rucola, salsiccia e pecorino fresco



Casarecce di farro con rigatino di cinta senese



Rosticciana (costine e salsicce delle Crete Senesi)



Cipolle rosse stufate al ripieno di salsiccia con fagioli zolfini

Domenica sera, dopo tante birre e con tanta fame, abbiamo deciso di andare a trovare **Roberto Crocensi** ed il suo cibo lento. Impostato il navigatore su Montisi ci siamo lasciati guidare dalla voce suadente della diabolica macchinetta e dopo quasi mezzora di campagna toscana siamo giunti a quello che qui a Cosenza definiremmo "quattro casi e nu furnu", cioè un piccolo agglomerato di case in mezzo alla campagna. Pietra e mattoni al vivo, bei mobili rustici, il soffitto molto alto ed una luce calda rendono l'ambiente di questa "taverna" molto

accogliente. I piatti sono a dir poco eccezionali, la qualità degli ingredienti e una cucina fortemente ispirata alla tradizione ma modulata da fantasia e tecnica, ci hanno regalato delle portate uniche.

Roberto è venuto spesso al tavolo raccontandoci qualcosa su quanto mangiavamo, in particolare la provenienza di ogni singolo ingrediente, nome e cognome del proprietario dell'orto dal quale venivano i pomodori e un breve necrologio del maiale di cinta finito "rigatino" nella nostra pasta di farro.

Molto gradita anche la presenza, che abbiamo abbondantemente onorato, della birra di Leonardo di Vincenzo, di cui abbiamo potuto apprezzare alcune creazioni per noi nuove, la Cortigiana e la Genziana, insieme "ovviamente" alla Duchessa ed alla Reporter, gustata quest'ultima con il dolce.

Altro personaggio interessante, che io ho scambiato per un cameriere e con il quale mi sono complimentato per il servizio accurato offerto per le birre, si è rivelato essere un amico di Roberto, si chiama Stefano Battaglia ed ha un locale a Roma, anche lui idee chiare su cosa debba essere la ristorazione e tanta passione per il suo lavoro. Un buon caffè ha suggellato la serata, anche se "qualcuno" ha avuto il coraggio di spararsi anche un distillato di birra, offerto da Roberto, dando al proprio fegato l'ultimo fendente della giornata.

Fortinatamente una partitina a calcetto, improvvisata di fronte alla mura di

(8.5%), una vera e propria traditrice, solito aspetto eccelso, corpo sottile e, subito dopo che hai bevuto l'ultimo sorso... Bham, si fa sentire l'alcol diritto in fronte, con birre così è obbligatorio mangiare qualcosa. La cosa incredibile è proprio l'estrema bevibilità che trae appunto in inganno.



La Pa-Gijs (7,5%) è una birra scura, con sfumature mogano che tendono al rossastro, si presenta con un invadente naso di frutta rossa matura. Questa birra, che io ho bevuto nature, è stata proposta in abbinamento con il sigaro toscano e pare sia stato uno degli abbinamenti più azzeccati.

La Rulles

Ottima la Estival (5,2%), una birra leggera, snella, con una grande amaro finale, molto rinfrescante.

Brasserie de Cazeau

Anche se appartengono ad un famiglia di birrai è solo da poco tempo che questi ragazzi hanno iniziato la loro attività produttiva. Lo hanno fatto però con alcuni prodotti veramente buoni come la loro Tournay de noel (8.2%), scura e forte per scaldare l'inverno, e la Saison de cazeau (4,8%), aromatizzata con fiori "freschi" di sambuco e di conseguenza disponibile solo per un limitato periodo in primavera.

Birra del borgo



La Reale Extra è una sorta di fuoco d'artificio, incredibile, indescrivibile, ha un agrumato così intenso, sia al naso che in bocca, da far supporre l'utilizzo di grossi quantitativi di mandarini acerbi ed arance.

Invece questa sinfonia di aromi e di profumi è data dall'utilizzo, non convenzionale, di un unico luppolo, l'amarillo, aggiunto di continuo durante la fase di produzione, fermentazione e maturazione.

Piccolo birrificio



Tutte degne di nota le birre di questo birrificio ligure, in particolare ci ha colpito la "Chiostra", aromatizzata con artemisia absinthium, piacevolmente rinfrescante, delicatamente speziata.



Buonconvento a mezzanotte, è servita a smaltire qualcosa prima di andare a dormire.

In sintesi...

Complessivamente l'evento è stato molto positivo, ci siamo divertiti molto (anche troppo direi), ed abbiamo assaggiato birre veramente eccezionali. Anche l'incontro con la cucina del senese ha avuto un ruolo decisivo per il successo del viaggio, unitamente alla immersione nelle architetture rinascimentali dei borghi vicini assolutamente da non perdere.



Tutto positivo? Beh una critica sono costretto a muoverla a Gianni.

L'anno scorso insieme alle birre nei laboratori c'erano dei formaggi e dei salumi fantastici. Quest'anno assaggiare fino a 6 birre per laboratorio, tutte di media sopra il 7% di alcol, con il misero accompagnamento di qualche crackers mi è sembrato riduttivo, speriamo che per l'anno prossimo Gianni si ravveda e ci faccia trovare un cinghiale intero, anche vivo, non importa, lo abatteremo a morsi.

A parte questo piccolo problema però rimane l'unicità di questa manifestazione che speriamo continuerà a crescere nei prossimi anni.

Almond22

Del dinamico birraio di questo birrifico di Pescara citiamo la buona Farrotta, una birra al farro con delicate note di cereale. In un "fuori onda" ci ha anche fatto assaggiare una ottima "torbata", forte ma bilanciata con il suo invadente aroma di peated ben armonizzato e per niente stucchevole.

Bruthus



I ragazzi di Lucca hanno portato una delle poche birre di ispirazione anglosassone. La loro Pale Ale (Lilith), appare di un bel colore rosso vivo (è quasi una brown), con un buon aroma di luppolo, un sapore deciso ed un lungo finale luppolato. Ottima.



La Compagnia dei Cavalieri del Tappo a Corona in un acrobatico autoscatto, da sinistra "Bruno", Roberto, Eraldo, Francesco e Vincenzo

Scrivi un commento su questo articolo...

[Aprire un ristorante](#)

guida + cd-rom per conoscere tutto per il successo della tua attività
www.creaimpresa.it

[Himalaya's Kashmir - Roma](#)

Ristorante Indiano-Pakistano Offerta Speciale
Menu Turistico
www.himalayaskashmir.com

[Casa Scaparone - Alba](#)

Agriturismo cucina tipica Piemonte camere in
campagna. Vini di Alba.
www.casascaparone.it

Annunci Google