

CORRIERE DELLA SERA

Solferino 28 - Tel. 02 6339
nti - Tel. 02 63797510

Fondato nel 1876   www.corriere.it

Roma, Piazza Vene
Tel. 06 68

1 DICEMBRE 2011 ANNO XV - N. 309

REDAZIONE: Via Ss. Martiri Salernitani, 31 - 84123 Salerno - Tel. 089 225064 - Fax 089 226260

Distribuito con il Corriere della Sera - Non vendibile separatamente

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

rieredelmezzogiorno.it

SALERNO E CAMPANIA

salerno@corrieredelmezzogiorno

La birra artigianale

«Fenix», altro che una chimera

Chiudiamo il nostro 2011 brassicolo con una nuova realtà nata in terra cilentana ad opera di Vincenzo Serra: il Birrificio dell'Aspide. Se il microbirrificio di Roccadaspide ha appena sei mesi di vita, la passione di Vincenzo per la birra conta più di dieci primavere.



Galeotto fu, infatti, il Salone del Gusto di Torino del 2000 dove Serra era presente in qualità di selezionatore di formaggi. Il primo fatale incontro con i profumi variegati delle birre artigianali viene seguito inizialmente da tanti assaggi e dai primi tentativi un po' maldestri di fare la birra in casa. Una dimensione ancora diletantistica.

In seguito, prima uno stage presso un birrifico di Cracovia e poi l'acquisto metodico dei vari componenti dell'impianto, di cui alcuni fatti realizzare a mano da un'azienda del salernitano, danno a Serra tutti gli strumenti necessari per trasformare la passione in professione. Lo dimostra la partenza a razzo con ben cinque tipologie di birra contraddistinte da un logo intrigante, la chimera, il cui corpo, metà drago e metà serpente, riunisce i simboli rispettivamente di Cracovia e di Roccadaspide.

Non meno particolari i nomi delle birre, tra le quali ci ha colpito la Fenix, una american pale ale dalle tipiche note agrumate, frutto di un sapiente impiego di luppoli americani da aroma.

Da provare in abbinamento con primi speziati o con carni alla griglia.

Info: 0828 1991392

Laura Gambacorta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

17
SA

Corriere del Mezzogiorno Sabato 31 Dicembre 2011