

Gli antichi greci e i romani, cantori in lirica ed epica di coppe, banchetti e mare color del vino, ritenevano la birra cosa da barbari. Eppure la bevanda derivata dalla fermentazione del malto d'orzo è antica come la civiltà: già nel codice babilonese di Hammurabi si proibivano gli assembramenti dei suoi estimatori nelle taverne e si punivano severamente le ostesse che imponessero prezzi di vendita più alti di quelli permessi. Diffusa in tutto il Centro e Nord Europa, la birra è stata per secoli l'alternativa più salubre all'acqua, spesso inquinata e perciò portatrice di patologie gastrointestinali. Veniva perciò bevuta in enormi quantità: dopo la fine dell'impero d'Occidente, terminata l'egemonia anche culturale dei romani, l'evangelizzazione cristiana delle terre nordiche portò con sé la creazione di abbazie e di annessi birrifici, che si aggiungevano a quelli domestici dei contadini e a quelli delle Gilde dei birrai, nelle città.

Si può quindi tracciare una cronologia della storia d'Europa attraverso le sue birre, ed è quello che fanno i due storici finlandesi Mika Rissanen e Juha Tahvanainen in *Storia d'Europa in 24 pinte. Dieci secoli di birra* (Utet). Attraverso 24 etichette, alcune molto conosciute, altre decisamente meno note, disseminate dalla Danimarca alla Germania, dalla Francia all'Italia, dalla Bosnia ed Erzegovina alla Norvegia, gli autori illuminano scorci di storia. Con la belga St. Feuillen Triple (ad alta fermentazione, color giallo pa-



DALLA BALTICA ALLA PERONI L'EUROPA A TUTTA BIRRA

di Lara Crinò

In un libro la storia di 24 marchi, soprattutto nordici, ma non solo: mille anni tra imprese eroiche, rivalità familiari, simboli. Anche di casa nostra



+
IN ALTO A DESTRA, JACOB CHRISTIAN JACOBSEN, FONDATORE DELLA BIRRA CARLSBERG. A SINISTRA, LA COPERTINA DI *STORIA D'EUROPA IN 24 PINTE* DI MIKA RISSANEN E JUHA TAHVANAINEN (UTET, PP. 240, EURO 17)

glierino) si assapora l'atmosfera rarefatta degli antichi monasteri ma si scopre anche che San Colombano e gli altri monaci, partiti nel Medioevo dall'Irlanda per portare Gesù sul continente, tenevano certo alla parola santa, ma quasi altrettanto a una buona bionda. La Baltika 6 Porter di San Pietroburgo porta con sé la storia di un birraio londinese che, sfruttando la passione dei nobili russi per la stout, impiantò nella capitale voluta da Pietro il Grande un'impresa in stile inglese. La norvegese Rignes Imperial Polaris (doppelbock marrone scuro, sentore di miele e caramello) fu la grande sponsor delle imprese artiche e la sua storia rimanda all'incredibile temerarietà degli esploratori Fridtjof Nansen e Otto Sverdrup, partiti nel 1894 per il Polo Nord e rimasti sul pack artico per lunghissimi mesi, continuando a darsi del lei. E nel libro c'è anche la nostra Peroni Nastro Azzurro, uno dei simboli di quel boom del Dopoguerra in cui gli italiani si scoprirono un po' americani.

Etichette, nomi, vicende drammatiche (la carriera politica di Hitler cominciò, a Monaco, proprio in birreria) e rivalità familiari come quella tra Jacob Christian Jacobsen e il figlio Carl, padroni della birra Carlsberg: in questa storia d'Europa a misura di boccale c'è di tutto. Così il suo interesse sta non solo nella descrizione di sapori e sentori, ma anche e soprattutto nel racconto di frammenti di un passato, soprattutto nordico, che da noi è poco conosciuto. Altro che Oktoberfest. **□**

CUCINE DEL MONDO

CHEF KUMALÈ
@chefkumale

In Brasile
l'insalata
balla
con la salsa

Il salpicão de frango, un'insalata delle feste molto popolare in Brasile, è un piatto che ricicla la carne di pollo

utilizzata per preparare il brodo. C'è chi vi aggiunge dadini di ananas, altri miscelano la maionese con lo yogurt e serve l'insalata su un letto di patatine tagliate a fiammifero (*batata palha*): insomma ciascuno custodisce la propria versione. Eccone una: sfilacciate il petto di pollo lessato e sistemate in una ciotola insieme ai piselli, al mais, alle olive, all'uva passa e al prosciutto cotto. Aggiungete una grossa carota grattugiata in rapée e la mela tagliata a cubetti. Spruzzate con il succo di lime e mescolate delicatamente. Aggiustate di sale e pepe e amalgamate la quantità di maionese che desiderate. Sistemate su un piatto da portata o in coppette individuali e servite come antipasto.

INGREDIENTI

250 g di petto di pollo, 50 g di piselli in scatola, 50 g di mais in scatola, 50 g di olive, 50 g di uva passa, 50 g di prosciutto cotto, 1 carota, 1 mela acidula, 1 cucchiaino di erba cipollina, 1 lime, maionese, patatine fritte, sale e pepe

