

Birra e olive in una pinta. Dal frantoio al boccale.

di Gianluca Di Ascenzo

“Produciamo birre uniche e innovative che riflettono la nostra passione per il Mediterraneo e la natura. È qui che inizia la nostra RIVOLUZIONE VERDE!”. Questo è lo slogan che mi ha incuriosito quando ho letto della birra #Sublime, la #bohemianpilsener da 6,7 abv della #Olibagreenbeer, che ha sede in Spagna, C/ Gregal, 9, 25123 Torrefarrera, Lleida.

(<https://www.olibagreenbeer.com/it/>). La birra si presenta con un velato colore verde, oliva appunto, e con una schiuma cremosa, candida e persistente.

I sentori sono piacevolmente fruttati; lascia una sensazione vellutata nel palato. Il colore verde è dovuto all'estratto di #oliodioliva e alla #spirulina.

Il risultato è una birra beverina, con una bella carbonazione che accompagna bene aperitivi con pizza e fritti.



A questo punto la curiosità mi ha portato a cercare in Italia un produttore di birra che realizzasse un analogo matrimonio tra birra e olive. Questo “viaggio” mi ha portato nel #Salento a #Martano in provincia di Lecce, da #BERNIE SRL, per la “prima birra prodotta in frantoio”: #Cellina #birraartigianale all’#olivacellina.

Sul sito web del produttore (<https://www.birracellina.com/>) leggiamo che l’oliva cellina è il più tipico dei cultivar del Salento, un’oliva che ha una lunga tradizione, radicata nei tempi antichi, sin dagli antichi romani.

L’abbiamo degustata in due versioni. La #BirraCellina, da 5 abv, che si presenta con una schiuma candida poco persistente; la birra ha un bel colore ambrato, velato. Al naso si sentono settori fruttati e in bocca alla morbidezza del malto segue un finale secco caratterizzato dall’aroma e sapore di oliva cellina.

Abbiamo quindi assaggiato la versione #strong da 7,5 abv. La schiuma è candida, poco persistente; il colore della birra è bronzo/dorato. Profumi fruttati e maltati e al palato ne troviamo la conferma, con una piacevole morbidezza accompagnata da note amare.

La birra Cellina può essere da tutto pasto, dall’aperitivo ai piatti della tradizione. Sul sito il produttore ha pubblicato la ricetta per preparare le cozze alla birra Cellina (<https://www.birracellina.com/ricetta-preparare-le-cozze-alla-birra-cellina>).

Salute e, anche se non si dice, buon appetito!