VareseNews

Perchè scegliere una birra artigianale?

Pubblicato: Giovedì 22 Febbraio 2018

In Italia siamo grandi consumatori in termini di numero di litri di birra e diversi fattori contribuiscono alla sua popolarità, specialmente il clima caldo che godiamo nel nostro paese e che ci fa sempre desiderare di gustare una buona birra rinfrescante e la cultura dell'aperitivo con gli amici. Quella frase tipica di "prendiamo un birretta?" Di solito è solo l'inizio di una lunga e piacevole serata con amici, colleghi o parteners.

Il 64% delle birre in Italia è consumato nei bar o nei ristoranti. A differenza degli altri paesi d'Europa, dove si consuma molta birra nelle case, nel nostro paese preferiamo che la birra faccia parte dell'atto sociale, del prendere qualcosa con gli amici, come abbiamo menzionato poc'anzi.

Perché optare per l'artigianale?

Il pubblico in generale consuma birra ed è quasi sempre guidato dai grandi marchi, specialmente quelli meglio pubblicizzati e il cui prezzo risulta essere più economico. Oltre a questo consumatore, esiste anche un altro tipo di consumatore (e il suo numero sta crescendo sempre di più) che preferisce gustare "un altro tipo" di birra. La scelta ricade sulla birra artigianale proveniente da un ingrosso o da un fornitore locale, che vende un prodotto non industriale, di cui si nota il gusto intenso, l'odore speciale, il suo corpo e persino il design dell'imbottigliamento o dell'etichetta. Tutto conta quando si vuole scegliere una buona birra fabbricata artigianalmente! Per maggiori informazioni, consulta l'elenco di distributori di birra artiginale su Fornitori.it

Le birre artigianali:

Godersi una birra che ha queste caratteristiche ci permette di assaporare veramente una bevanda che non è fabbricata industrialmente, ma che viene elaborata con cura e soprattutto rispettando le qualità dei suoi ingredienti.

È vero che negli ultimi anni è diventato di moda uno straordinario culto per la birra. Come accennato in precedenza, un gran numero di persone preferisce un diverso tipo di birra rispetto alla gran massa prodotta dalle grandi marche. Nelle birre artigianali soprattutto il sapore tende ad essere molto più intenso e aiuta il palato di chi l'assapora a conoscere sfumature aromatiche differenti. Alcune marche di birra artigianale hanno voluto addirittura fare la differenza copiando il modo di produzione che veniva utilizzato nel 16° secolo.

La birra artigianale potrebbe essere definita come la più autentica, composta da ingredienti naturali e particolarmente pura. Questo è dovuto dal fatto che per la sua preparazione non vengono utilizzati coloranti, conservanti o additivi.

Gli ingredienti base della birra artigianale:

Gli ingredienti base della birra artigianale sono gli stessi di una normale birra: luppolo, malta, acqua e lievito.

La differenziazione si trova non tanto negli ingredienti ma nei processi di elaborazione. La produzione avviene senza l'aggiunta di componenti artificiali o chimici. Quest'ultimo punto è essenziale per ottenere una birra artigianale poiché vengono selezionati e combinati ingredienti diversi che daranno origine a una bevanda con caratteristiche chiaramente differenziate rispetto alle altre.

Per questo modo lo stoccaggio dell'artigiano è fatto in piccole quantità in modo da non avere il prodotto nel negozio per molto tempo. Inoltre queste birre non vengono pastorizzate per garantire che i sapori e gli aromi naturali rimangano intatti, senza perdere le proprietà nutrizionali e organolettiche che li caratterizzano.

Un'altra differenza è che il filtraggio della birra industriale è solitamente chimico, mentre nel caso della birra artigianale è fatto a mano, lasciando alcuni degli ingredienti utilizzati in quest'ultimo.

Altre caratteristiche :

Altre caratteristiche che non devono essere strettamente legate alla birra sono: l'etichetta,la bottiglia, il nome, l'origine.

È grazie anche alla cura speciale di questi ultimi elementi dove la birra artigianale trova il suo valore aggiunto. Ogni cosa viene scelta con gusto, cura e amore.

Importante la scelta di fornitori, birrifici e ingrossi:

Per ultimo è fondamentale che la scelta del fornitore è decisiva per poter trovare birre controllate e di alta qualità.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it