



Due gocce d'acqua
e di birra

TESTO di RAFFAELLA PRANDI
FOTO di PAOLO DELLA CORTE/BUENAVISTA PHOTO

Noris ha il colpo della strega. Dovrebbe sospendere per qualche giorno la raccolta di erbe spontanee in alta montagna. Può succedere, se per giorni stai piegata nell'umidità e nel freddo del bosco (la primavera quest'anno ha regalato neve e ancora neve). Può succedere, soprattutto in queste valli incantate dell'Adamello che le leggende popolano di streghe e di spiriti intrappolati negli enormi massi di granito. Il Concilio di Trento le streghe le cacciò quassù e loro continuano ad abitare i boschi giocando ogni tanto qualche dispettuccio. Un beneficio invece ci vorrebbe. Sì, ci vorrebbe proprio, soprattutto oggi che si compie l'incantesimo dell'arrivo di un ospite speciale, un amico da molto tempo atteso, Teo Musso, il pioniere della birra artigianale italiana, che da Piozzo finalmente sale a trovare la Noris a Spiazzo. Anzi no, arriva direttamente da Essaouira, magica città del Marocco dove gli spiriti berberi vegliano su uno dei tanti hub del suo impero birrario. Infatti, porta in dono alla regina dei boschi un magnifico anello berbero. La passeggiata in alta quota fin quasi alle sorgenti del Sarca era nei progetti da tempo. Se lo ripetevano a ogni occasione. Anche nell'ultima, quando madame Cunaccia fece da madrina alle ultime creazioni Baladin, la Metodo Classico, una grandissima birra da meditazione, con 18 mesi di fermentazione in bottiglia, e la Pop, prima birra artigianale italiana in lattina, presentate nel tempio sotterraneo delle grotte carsiche di Bossea, nel cuneese. Teo la chiamò e le disse: "Ti aspetto, devi portarmi tre rossi e tre gialli". E lei portò le sue creazioni, vasi di erbe primitive, creme e salse frutto del suo esclusivo foraging. "Avevo appena raccolto migliaia di fiori di tarassaco e salita in macchina fui invasa da un intenso profumo di curcuma. Decisi che quello doveva essere il giallo, una maionese di tarassaco, curcuma e limone candito di Amalfi, tre cose che si amano. Per il rosso misi insieme corniole, mirtillo rosso e macis".

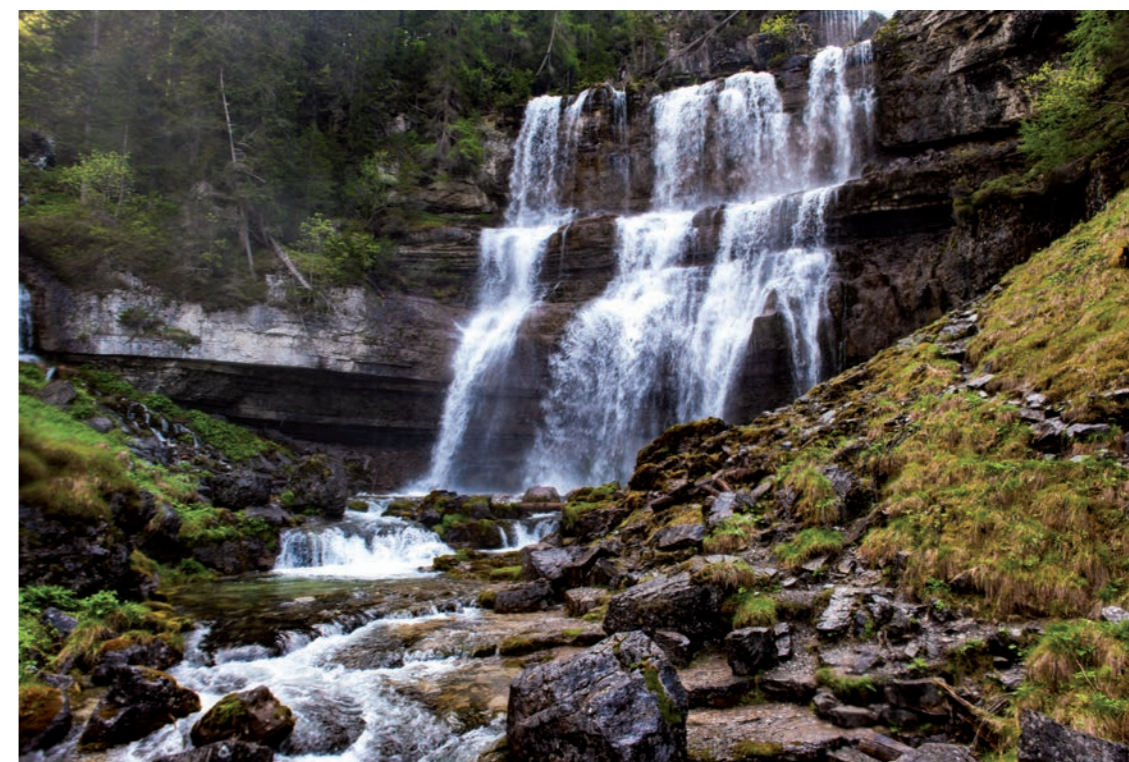
Si erano lasciati con una nuova promessa, quella di ritrovarsi nella natura del Trentino. "Devi venire. Devi sentire che cosa è l'energia dell'acqua quando la vedi sgorgare alla fonte, farsi largo in una gola, incanalarsi impetuosa in un canyon, quando sei stordito e cullato dal rumore del torrente, dal frastuono delle cascate. Devi venire perché se è vero che l'acqua è così importante per la birra non puoi farti mancare questa esperienza. Vedrai quanta energia!" Ora, in quanto a energia, Teo potrebbe trasferirne all'acqua e alla montagna, potrebbe appoggiare le sue mani sul granito e il granito incamerarne quanta non ne ha assorbita forse in milioni di anni. In una delle migliaia di cose fatte nella sua vita (per il riassunto della quale vi rimanderemo al bel libro scritto con Marco Drago e uscito per Feltrinelli: *Baladin - La birra artigianale è tutta colpa di Teo*) c'è per l'appunto anche il "divertissement" di un ristorante

e di un Riad Baladin in Marocco, da dove è volato fresco di notte bianca. Dalla placca africana alla placca euroasiatica, catapultato di fronte alle Dolomiti del Brenta che dello scontro tra placche furono le protagoniste, cede alla montagna quel tanto di energia che per il momento gli resta.

L'"ufficio" di Noris ha una finestra su questo anfiteatro. "Di là, racconta la raccoglitrice nomade, la dolomia delle Dolomiti del Brenta, di qua il granito dell'Adamello, due mondi geologici che si guardano. Alcune erbe le trovo sui versanti di là, altre sui versanti di qua. E a seconda delle rocce su cui crescono cambiano le loro caratteristiche". Il suo "ufficio", come lo chiama, non è una stanza con uso scrivania, bensì una radura di pino mugo alle spalle di Malga Ritorto, dentro al Parco dell'Adamello. Qui Noris passa molte delle sue giornate raccogliendo le tenere pigne per realizzare poi a valle il grandioso Mugolio. La fermentazione di pigne getti e germogli impiega un anno a compiersi in vaso e l'elaborazione per riduzioni successive fino alla resina caramellata ricorda quella dell'aceto tradizionale. Ma la tecnica per oggi rimane a valle, nelle mani fidate di Giovanni, il fratello roccia che trasforma i canestri della Noris in prelibatezze per gli chef. Delizie primitive raccolte sotto il marchio *Primitivizia*.

Bisogna però saperle scegliere le pigne, ci vuole occhio, manualità. Allo stesso modo, un prato fiorito è un prato fiorito, e devi saper distinguere in mezzo a mille fiori. "Lei, racconta il figlio Gabriele che la segue spesso nella raccolta, distingue tutte le erbe a distanza. Ha un occhio formidabile". Se assaggi il paté che si chiama Fen, è come assaporare il prato: salvia pratense, santigola, acetosa a dare aroma, buon Enrico, urtica dioica, sgrisoli a regalare corpo e dolcezza. Ci ha messo anni per metterlo a punto. Ma la "maionese dei prati" anche per quest'anno è già in vasetto.

Teo annusa i teneri germogli di pino mugo, forse immagina una futura birra. Sta pensando alla sua *Mielika*, aromatizzata con il miele d'erica di Mieli Thun. "Il pino mugo è la pianta del coraggio", dice Noris, ma Teo non è certo venuto fin quassù per darselo. Una pianta del genere deve averla trovata anche nel firmamento botanico del cuneese, dove ha fatto partire un progetto di 15 milioni di euro (tutto sulle sue spalle) per il nuovo birrifico che inaugurerà a luglio (quando il giornale uscirà, l'inaugurazione si sarà appena conclusa). L'indomani, nella Val Genova, nella valle delle cascate, sul ponticello di legno sospeso sulla furia di una rapida e chiamato dai valligiani "il ponte delle cambiali" (perché, dicono, sia meglio buttarsi da lì che da un grattacielo...), Teo saprà eventualmente come chiudere la partita in uno stile molto green... In ogni caso un po' di coraggio in questi boschi bisogna darselo in quanto sono anche frequentati dagli orsi. Un plantigrado è appena stato avvistato proprio nell'area dove Noris raccoglie il radicchio che non a caso si chiama radicchio dell'orso e che cresce nei canaloni ai bordi dei nevai. A volte sola, a volte in compagnia.





Ad accogliere Teo a Malga Ritorto c'è infatti anche Ferruccio Valentini, detto Fèro, "lo spirito libero del bosco" che collabora con Noris nella raccolta. Con lui il terzetto è praticamente una bomba all'idrogeno, energia nucleare, geysir dalla pancia della terra. Cappello di feltro, divisa di lana cotta da montanaro, il Fèro cammina nel bosco quasi di corsa e sempre a braccia conserte, a volte guardando in su e più spesso guardando in giù, bloccandosi improvvisamente per ascoltare un rumore, deviando, sparendo alla vista, il che fa molto indispettare la Noris che può contarci e non può contarci, soprattutto in caso di orso... Lui fa di testa sua, non segue un unico binario. "Un giorno - racconta Noris - avvertii la sua presenza silenziosa mentre stavo raccogliendo. Mi scrutava immobile e osservava tutto quello che facevo". Da lì in poi, fiducia amicizia e collaborazione. Poi a un certo punto ha cominciato ad appassionarsi anche ad altro. Si deve infatti a Fèro la scoperta casuale di una foresta fossile di 280 milioni di anni, con gli esemplari delle prime forme legnose, conifere e piante da frutto: 297 campioni consegnati al Museo di Scienze Naturali di Trento. È considerata una delle più importanti scoperte geologiche a livello mondiale degli ultimi cinque anni. Le nuove specie botaniche individuate (tra queste tre nuovi tipi di pino) sono oggi catalogate come Valentiniacee, proprio in virtù del suo cognome.

Intorno a Malga Ritorta, mentre Fèro ragguaglia sulla sua epopea da scienziato, Noris raccoglie una foglia di alchemilla, che assomiglia alla malva. Mostra la goccia di rugiada intrappolata nella foglia che brilla come una perla al sole. Il rito propiziatorio ha inizio: ognuno si fa scivolare in gola quella goccia di purezza e fortunato chi trova la foglia con cinque gocce. "L'erba che disseta. È il mondo delle erbe d'acqua. L'acqua determina la fragranza, il vigore delle foglie. Alcune erbe sono il riflesso della purezza dell'acqua, ne sono un grande indicatore. Il crescione, per esempio. Da come cresce e se cresce ti accorgi se l'acqua è inquinata. Banalmente, se a monte i boscaioli hanno segato piante. Se un ambiente è inquinato il crescione sparisce. Tutte le erbe hanno un loro modo speciale di essere collegate all'acqua o alla siccità. Le foglie del radicchio dell'orso quando le stacchi fanno clac clac, sono croccanti come quando rompi il ghiaccio. Alcune erbe amano l'ombra pesante, l'umidità. Il luppolo preferisce l'umidità e i terreni ben drenati. Un'erba che vive nell'ombra è l'asperula, l'erba stellina che ha uno dei profumi più nobili del mondo, una delle mie preferite (*è la componente fondamentale de l'Agreste ndr*). Se c'è il sole non cresce". Ad ascoltare la Noris vien da immaginare un bosco animato con le sue creature che si inchinano al suo passaggio e ora a quello del suo affascinante principe. "La natura è birra e pane. Cereali, acqua e lievito".

"L'unica vera caratteristica territoriale della birra è data proprio dall'acqua", chiosa Teo. "È un elemento di fermentazione, un apriori, un aggregatore. È come raccogliere le uve su un versante o sull'altro della collina".



E spiega che uno degli elementi decisivi del progetto del nuovo birrifico è stata proprio la presenza di tre fonti d'acqua: "Visitai questa vecchia cascina qualche anno fa. Il dopo alluvione aveva lasciato incompiuto un manufatto di cemento di 3mila metri quadrati, inserito in un'area di 80mila metri quadri, un ex cementificio mai messo in funzione. I proprietari che avevano deciso di vendere mi diedero le chiavi e io iniziai a girovagare, a vedere, a immaginare. Nella mia testa era già tutto chiaro, il cementificio e il capannone annesso per il nuovo birrifico, la cascina storica piemontese del 1700 per l'accoglienza e la cantina per l'invecchiamento (il mio chiodo fisso, tenere tutto insieme)... Ma sai cosa mi ha fatto capire che ero nel giusto? Cosa ti trovo incastrata in un muro: una bottiglia di vetro esattamente grossa come le mie. È stata la chiamata. Ci sono anche un mulino a pietra, un forno a legna. Sotto il porticato il sabato si svolgerà il mercato dei contadini e tra un edificio e l'altro verrà installato un grande barbecue dove i cuochi aiuteranno gli ospiti a cucinare i cibi portati da casa o comprati in azienda. L'obiettivo, si esalta, è l'autarchia. Fare la fabbrica di birra più intelligente al mondo con il cento per cento delle materie prime e dei materiali impiegati prodotti in Italia e con la progettazione di nuovi macchinari". Il vecchio birrifico migrerà via nave in Sudafrica, a Durban, dove arriverà a fine anno con l'intenzione di iniziare a produrre con materie prime sudafricane la prossima primavera. "Porteremo a Piozzo mille persone a settimana, dieci volte tanto quelle che già accogliamo ogni domenica. Sarà un ambiente open dove ognuno si sentirà bene". La cosa più stupefacente di quest'uomo è che non ha ansia. Trasmette una tranquillità cosmica, quella che fa sentir bene le persone. Il segreto? "Non accontentarsi. È che io non mi accontento di cento cose". Ma come, abbiamo appena detto che non c'è ansia...

Attualmente governa rilassato oltre 200 dipendenti. Baladin produce 20 mila ettolitri di birra l'anno ma l'obiettivo è di crescere, in modo sano e con rispetto totale della materia prima della terra che la genera, di 2 o 3 volte. Il grande trascinatori ("ho fatto tutti i lavori e dunque la gente che lavora con me mi rispetta"), il paladino dell'artigianato moderno riassume in alta montagna i capisaldi dello stile Baladin: NO pastorizzazione, SOLO birra viva! "Gli americani - riflette - che sono i padri del movimento della birra artigianale, della craft brewery, producono in media due milioni di ettolitri. Come possiamo pensare di vendergli qualcosa? Solo gocce di birra". Ma soprattutto il suo NO urlato a tutte le creature del bosco è allo strapotere delle multinazionali "che vogliono cancellare la nostra storia". Una storia tutta europea fatta di pub locali microbirrifici ostinatamente indipendenti. Non ha evidentemente ancora digerito lo shopping che ha portato Birra del Borgo del suo amico Leonardo Di Vincenzo nelle fauci della multinazionale Ab Inbev.

Sguardo d'intesa con Noris: "Ma noi siamo guerrieri veri, mica finti. Siamo due guerrieri che non mollano mai. Io voglio fare una rivoluzione basata sulla forza della terra, come la Noris. Dieci anni fa abbiamo costruito una filiera agricola proprio per far capire che la birra è figlia della terra esattamente quanto il vino. Saremo il primo birrifico al mondo totalmente indipendente in quanto a materie prime, energia e distribuzione. La nostra Nazionale è la prima birra italiana con ingredienti al cento per cento italiani. Sono stato il primo a disegnare questa traiettoria con malto tutto italiano e piantando il primo luppolo sperimentale in Italia coltivando luppoli di origine tedesca e americana. Ma è cercando una varietà di luppolo autoctona che determineremo il vero stile "made in Italy". Io voglio far funzionare l'Italia".

Sguardo perplesso dei presenti! Avrà mica per caso respirato troppo buon ossigeno in alta quota? Macché. Spiega Teo che con l'Università di Parma stanno cercando di mettere letteralmente in campo varietà autoctone selvatiche di luppolo nella speranza di addomesticarle. Ne sono state selezionate 30 per individuare la più adatta alla riproduzione ma alla fine hanno quasi tutte una nota d'aglio "non molto bella". Tre varietà stanno dando esiti incoraggianti ed è su quelle che si concentreranno le speranze. Nel nuovo birrifico c'è anche un nuovo luppolo dove la raccolta sarà affidata alla prima macchina da campo per la raccolta dei fiori brevettata in azienda: la *Baladin Hop Machine* (a proposito di autarchia...). "Raccogliere un chilo di questi fiori a mano costa tanto, si capisce che avremo un bel risparmio!" Da Baladin lavorano attualmente con tre varietà di luppolo in fiore.

"Il luppolo è la cosa più simile alla vite. Se prendi un nebbiolo e lo pianti in Sicilia non è la stessa cosa. Allo stesso modo *Cascade*, il luppolo per birra americano, uno di quelli che noi usiamo e che è il più conosciuto al mondo, ha sentori di pompelmo di arancio bergamotto e note pepate che non necessariamente i nostri avranno. Lo stesso discorso vale per i malti più complessi con tostature particolari e dei quali i maestri rimangono i belgi e i tedeschi. Io resto filo belga".

Chiediamo: si potrebbe allora tentare di fare la birra della Val Genova, la birra delle cascate? "Come no, ci si può provare. Ho un impianto piccolissimo dove potrei sperimentare. Vedi, il vino non ha questa libertà. Scorre sui suoi binari con un'unica fermentazione l'anno. Noi di una stessa birra possiamo fare 50/60 fermentazioni, è un grande vantaggio. Potrei far inscatolare cento litri di acqua di sorgente, farmi spedire il luppolo della Noris... ". Ridono.

Noris mette in vasetto (anzi, Giovanni, a valle, mette in vasetto...) anche un luppolo in purezza. Lo definisce il suo prodotto più delicato, quasi un solido di birra che si abbina a un pane d'orzo e al

formaggio. Lo usano molti chef, è una crema morbidissima con cui condire i tajarin e che sta bene con le capesante, il vitello tonnato, la robiola. Il profumo del luppolo che Teo ha portato insieme ai chicchi di orzo tostati è da stordimento. Un regalo da fare all'acqua come vuole il rito propiziatorio previsto dalla Noris. Li lanceranno da un ponticello nell'impetuoso torrente, tra formule preghiere e desideri. Un regalo all'acqua che per evaporazione pioverà magari i suoi doni anche su Piozzo.

Il luppolo, l'acqua... "L'acqua è un formidabile elemento di caratterizzazione territoriale della birra. La presenza delle fonti d'acqua nel nuovo birrifico è stata, come dicevo, uno dei motivi per cui ho deciso di spostarmi in quell'area. Storicamente i birrifici nascevano dove c'erano fonti d'acqua pulita. Ma i piccoli birrifici in Italia sono sempre stati slegati da questo concetto e hanno sempre usato l'acqua che avevano. Anche noi sino ad ora abbiamo utilizzato l'acqua dell'acquedotto. L'incidenza dell'acqua sulla parte aromatica della birra è difficile da percepire, tuttavia ha un ruolo decisivo come aggregatore dei componenti della birra, luppolo malto e lieviti, che a seconda della concentrazione di sali si legano in maniera diversa. Per questa via l'acqua influenza in maniera determinante il gusto della birra sino a essere un elemento discriminante del territorio molto più del cereale. Tutto dipende dal residuo fisso. Le acque dolci smorzano l'amaro del luppolo mentre la durezza dell'acqua rinforza l'aggressività e il carattere della birra. Le acque dure sono più interessanti per le stout, per le birre di grandi tostature. Nella nostra zona abbiamo acque molto leggere, Lurisia, S. Bernardo, S. Anna con residuo fisso basso e dunque abbiamo birre più fini". Qui intanto, come dice Noris, Teo ha la possibilità di vedere della gran bell'acqua e della gran bella roccia. Camminare con lei è una lezione di botanica: prende un ramo di Licopodio, una pianta strisciante antichissima: "Ha una forza incredibile, contiene del radio, mettila sotto l'ascella, guarisce".

Il bosco è una enciclopedia, è l'università, ogni giorno una lezione nuova. Arriviamo in quota dove Noris ha allestito i suoi tre orti estremi per sperimentare l'addomesticamento del radicchio dell'orso. Il radicchio dell'orso è l'emblema dell'intero territorio, più prezioso di un porcino o di una stella alpina.

La pianta era un tempo considerata il carburante dei muli, i caprioli ne vanno ghiotti e anche l'orso se ne nutre dopo il letargo. Ma il radicchio, oltre a piacere a orsi muli e caprioli, piaceva molto anche ai boscaioli che dopo averlo raccolto lo conservavano in salamoia nei tronchi vuoti degli alberi come riserva di nutrimento. Siamo di fronte al *Campo sperimentale dimostrativo sulla coltivazione della Cicerbita Alpina... Orticoltura d'alta montagna*. La raccoglitrice nomade che si sposta in quota tra valli e valli qui diventa stanziale.

Il profumo del luppolo che Teo ha portato insieme ai chicchi di orzo tostati è da stordimento. Un regalo da fare all'acqua come vuole il rito propiziatorio previsto dalla Noris.





Siamo in una zona integralmente protetta del Parco dell'Adamello. Il fazzoletto di radura è adorabilmente coltivato e recintato. La Noris ha lavorato sul seme del radicchio, trapiantato a una quota più bassa. È al suo quarto anno di sperimentazione senza aver mai effettuato la raccolta. "Una pianta così selvatica che nasce sui ghiacciai è difficile da addomesticare. Bisogna calcolare tante variabili. Devi farti interprete della sua natura. E poi la natura è vasta e bisogna trovargli la sua culla, il suo angolino. Hai visto qui come sta bene? La semenza è open come la ricetta della Baladin. Depositata alla banca del seme di Terra Madre e l'orto un Presidio Slow Food. Se riusciremo ad addomesticarlo, sarà tanto più facile addomesticare altre piante e dunque a fare anche a meno di prelievi nella natura". Sarà come trovare i porcini facili.

Dice Teo. "Ho fatto per sei anni un lavoro analogo di addomesticamento su un ceppo di lievito che arrivava da una distilleria di whisky dalla scozzese isola di Islay, un lievito selvatico, stranzo proprio, ma che si porta dietro caratteristiche incredibili. È diventato il lievito della Nazionale e della Pop ed è come se mangiasse ancora adesso malto affumicato. Si porta dietro una sfumatura che fa parte della sua natura. E del resto è quello che ha fatto per centinaia di anni". Acqua e lieviti hanno una memoria.

A una fonte riempiono i bicchieri. "Senti l'aria che esce da questo masso, senti l'energia, annusa". L'acqua è a un grado sopra lo scioglimento dei ghiacci. Si passano il bicchiere. "Sì, si sente tutta la parte del bosco, delle resine, veramente incredibile, sa di muschio e di neve, acqua vergine". Seduta magica in purezza. Vicini all'origine del mondo, al sacro. Ci troviamo a Malga Bedole, esattamente nel punto dove soltanto cinquant'anni fa iniziava il ghiacciaio della Lobbia e del Mandròn, il sistema glaciale più esteso delle Alpi italiane. Qui si incontrarono per parlare di pace papa Wojtyla e l'allora presidente Pertini. E se l'acqua ha una memoria nello scorrere, si ricorderà anche di quell'incontro.

Si possono osservare rocce di granito levigate dal ghiacciaio che si è ritirato. L'arretramento del fronte di ghiaccio a causa dei mutamenti climatici è veloce, nell'ordine di decine di metri l'anno. La grande lingua di ghiaccio del Mandròn che nei primi anni del '900 raggiungeva una larghezza di due chilometri è completamente scomparsa. La grande conca vuota è lì a testimoniare il cambiamento.

"Noi non abbiamo abbastanza la percezione di quanto l'acqua sia un bene prezioso. Nella mia vita - dice Noris - ho misurato il cambiamento, vedendo arretrare questo ghiacciaio". Ci avventuriamo sotto al Sasso del pioniere, ovvero l'enorme masso di granito che il pioniere Julius Payer, un cartografo boemo di nobili origini, il primo

a conquistare nel 1864 la vetta dell'Adamello, aveva trasformato nel suo rifugio: "qui c'era il suo giaciglio, qui faceva la polenta..." . Posto migliore non c'è per stappare la Super, e fare uno spuntino giocando ai cavernicoli: pane nero, speck, carne salada, cuoricini di tarassaco (i finti carciofini di Noris), il radicchio dell'orso messo in vasetto l'anno scorso. Ma forse i veri cavernicoli avevano solo il radicchio dell'orso...

L'acqua è anche gioco, l'acqua che arriva l'acqua che va... È possibile che conserverà memoria anche delle nostre chiacchiere rese briose dalla Super, la birra ambrata di puro malto, ispirata alle birre d'abbazia, bevuta a una temperatura che più ideale non si può. Chiacchiere del tipo che in Tibet dove Noris ha viaggiato tanto e pure Teo, i monaci salivano in quota a rompere le nuvole con le vibrazioni. "Si è visto - aggiungeva Teo - che le vibrazioni sonore cambiano le caratteristiche delle cellule. È stata una scoperta mondiale. Si può ipotizzare che determinate vibrazioni sviluppino su determinati ceppi di lievito delle modificazioni durante le fermentazioni. Il lievito *Cerevisiae* dopo 20 minuti a 500 hertz mutava 60 caratteri del RNA delle cellule. E del resto è impossibile che il processo di fermentazione sia insensibile al suono. Dopo 22 anni di lavoro su quegli animaletti, mi sono fatto l'idea che è come se avessero gli orecchi". E del resto siamo o non siamo nel bosco animato...? Purché l'acqua ora dimentichi...!

Birrificio agricolo Baladin

Località Valle, 25
12060 Piozzo (CN)
Tel: +39 0173 742130
www.baladin.it

Primitivizia

Frazione Borzago, 93
38088 Spiazzo (TN)
Tel: +39 0465 801373
www.primitivizia.it

