# L3

# Is BRASSERIA Veileta

# Il cuore della Brasseria Veneta www.brasseriaveneta.org

L'editoriale di questo numero è legato alla nostra nuova mission impossible : regalare ai bambini del Malindi una vera scuola.

Grazie alla raccolta di beneficienza che siamo soliti fare nelle nostre serate e/o eventi siamo riusciti nell'impresa di donare una prima tranche di **500€**, soldi con i quali è stato possi-"pavimentare" la scuola e iniziare le opere di muratura che porteranno finalmente a dare alla struttura primordiale la sensazione di essere davvero una scuola con porte e finestre dove i bambini possano apprendere l'abc e a contare senza dovere raggiungere il più vicino villaggio che dista alcuni km con tutti i pericoli pre-



senti nel percorso per arrivarci.

Noi siamo fieri di avere iniziato questa nuova impresa e vogliamo ringraziare tutti coloro i quali hanno creduto in questo progetto e con la loro solidarietà ci hanno permesso di vedere il sorriso in questi bambini che vivono in una situazione davvero difficile da immaginare per chi non è mai stato in quei posti.

Il prossimo appuntamento con Giovanni Campari del Birrificio del Ducato il **14 Giugno 2013** sarà rivolto a raccogliere una seconda tranche per vedere crescere sempre la costruzione fino ad essere completata speriamo nel più breve tempo possibile.

Il Tresidente

### Le immagini dal Malindi







### **Sommario:**

Teo vs Leo	2
Immagini da ricordare	2
Foto dal parterre di Villa Braida	3
Fabio Stilo : l'intervista al creatore di Brewonline	4
Fai Da te :Una caldaia di ammostamento	5
Eventi Notizie e Corsi della Brasseria 2013	6
Notizie dalla Brasseria Veneta	6

#### Notizie di rilievo:

- Teo vs Leo
- L'intervista a Fabio Stilo
- Una Caldaia di Ammostamento
- Le attività della Brasseria



### TEO VS LEO

### LA PRIMA GRANDE DISFIDA DELLA BRASSERIA VENETA

Con il 2013 abbiamo deciso di iniziare una nuova avventura : l'evento che abbiamo voluto lanciare è una vera e propria disfida tra grandi birrai del panorama italiano che possano combattere a suon di bollicine e schiume con le loro birre artigianali.

La prima disfida ha avuto come protagonisti due grandi amici, ma soprattutto due grandi birrai : ognuno di loro ha fatto la storia della birra artigianale e sono oggi due tra i birrai più apprezzati e conosciuti in gran parte del mondo.

Dove c'è birra artigianale di solito il primo nome che viene in mente è quello di BALADIN e del suo creatore TEO MUSSO. Negli ultimi anni spesso viene accostato al suo grande amico e socio di avventure LEONARDO DI VINCENZO.

Sono sbarcati insieme in America, nel nuovo mondo alla ricerca di altre sfide da vincere per promuovere quello che oramai sta davvero diventando sempre più l'italian style nel mondo della birra artigianale. Difficile avere uno di loro, quasi impossibile averli insieme : la Brasseria Veneta è riuscita nell'impresa.

Laboratorio e cena sono stati avventure fantastiche per appassionati e i curiosi, il carisma e la bravura di questi personaggi è stata

coinvolgente ed emozionante.

Ed ora vi vogliamo raccontare in cronaca come è andata questa prima disfida : il vincitore tornerà l'anno prossimo per affrontare il suo avversario che uscirà dalla sfida che si terrà il prossimo autunno.



### TRE ROUND DI BIRRA

Tre piatti e tre birre in abbinamento: ogni birraio ha scelto in abbinamento al piatto una delle sue birre per trovare i voti favorevoli del pubblico presente.

Il primo round vede schierate una contro l'altra la Super di Baladin contro la Reale Extra di Birra del Borgo, che si fronteggiano di fronte a Bigoli di Pasta fresca all'Uovo con Ragout di "Uganega", Pachino e scaglie di Castelmagno.

Vince la Super **83,5 a 76,6**: il vantaggio è consistente ma non tale da mettere al riparo Teo da una possibile rimonta di Leo.

E si passa al secondo round, piatto e birre nuove.



### IMMAGINI DA RICORDARE ... tutte bollicine!!!







Pagina 2 LA VOCE DELLA BRASSERIA

### TRE ROUND DI BIRRA: IL SECONDO ....

Il secondo piatto è un piatto difficile per l'abbinamento : **Gran Taglio di Manzo brasato al Barolo.** 

Giustamente Teo mette in campo una sua birra che trova lo spunto nelle sue profonde origine di vinicoltore : La **TERRE**, una birra barricata in botti dove ci sono stati vini importanti.

Leo non si lascia intimidire e mette di fronte la sua ben nota **DUCALE**, una birra da meditazione che mette a dura prova il palato dei giudici in sala.

Risultato : Ducale batte Terre per **82,87 a 67,3**. La gara è entusiasmante e difficile, Leo supera per 159,47 a 150,8

l'amico Teo. Rimonta i 7 punti di svantaggio e allunga di ben 9. Un secondo round importante e forse decisivo per le sorti



della disfida. Ora il dolce e le birre abbinate diventano davvero decisive per questa sfida : i giudici e il pubblico in sala si divertono e discutono ma al tempo stesso sono in grande difficoltà di fronte a birre così importanti e così diverse tra loro. Non è facile specie con birre di questa levatura e non usuali per palati non abituati a queste vere eleganze e eccellenze nel campo della birra artigianale. I birrai giustamente sono tesi nell'attesa del verdetto finale



### TRE ROUND DI BIRRA: IL TERZO .... Il verdetto

Il dolce è difficile difficile per un abbinamento decisivo per le sorti della gara : Tortino al Cioccolato con Cuore di Amarena su Crema tiepida alla Vaniglia.

Teo mette in campo una delle sue creature più incredibili la Xyauyù Barrel di 14 gradi alcoolici, mentre Leo fa scendere sul ring la sua Imperiale, una Imperial Stout assai apprezzata e ben conosciuta da molti in sala.

Verdetto scontato? Niente da fare.

I giudici sono davvero bravi, il terzo round è appannaggio di Teo per 82,35 a 74,9. L'attesa per il conteggio finale diventa febbricitante e sale la tensione in sala. Vince per 234,37 contro i 233,15 ( quindi per solo 1,22 punti ) **LEONARDO DI VINCENZO** che deve ringraziare la sua Ducale per un secondo round da brividi.

I due amici sorridono e si divertono nell'apprendere il risultato finale perché è difficile pensare a un fotofinisch immerso tra schiume e bollicine.

Leo tornerà per affrontare il vincitore della seconda sfida a cui contenderà il titolo di RE della Birra

### FOTO DAL PARTERRE DI VILLA BRAIDA







APRILE-MAGGIO 2013 Pagina 3

### BREWONLINE l'intervista al suo creatore

Mi chiamo **Fabio**, sono nato a Genova il 3 Agosto 1981 dove tutt'ora vivo.

Nella vita faccio il programmatore in un'azienda informatica, ma nel tempo libero faccio un sacco di cose : suono la chitarra in un gruppo rock, faccio modellismo navale, e da 3 anni sono un Homebrewer, passione che coltivo insieme al mio amico Gianluca, in arte Tod

# 1. Come è nata la passione per la birra e da quanto tempo produci birra in casa ?

Per caso un giorno ho scoperto che esistevano i kit per farsi la birra, e considerando che le uniche che abbia davvero bevuto erano quelle artigianali, ci siamo detti "perché non proviamo?" Ed eccoci qua. Lo scorso anno 2011/2012 abbiamo prodotto 275 litri di buona birra fatta in casa in 15 tipologie diverse.

2. Come ti è venuta l'idea di un

# software per la birrificazione casalinga?

L'idea di BrewOnline, mi è venuta dalle mie esigenze, che ho scoperto poi essere anche quelle di molti altri.

Mi serviva un software che sostituisse tutti quei fogli dove appuntavamo le scadenze, i costi, le scorte, gli ingredienti, eccetera.

Così ho fatto quel che so fare meglio , mi son seduto al pc e ho sviluppato la mia idea : un software online, fruibile da tutti e ovunque, in maniera gratuita.

- 3. Vantaggi e difetti di questo programma in italiano online? I vantaggi di BrewOnline sono evidenti:
- Si può usare da qualsiasi pc e dispositivo portatile (iPad, tablet, smartphone)
- Non richiede alcuna installazione

- Si possono condividere le ricette con gli altri
- Ogni aggiornamento è completamente invisibile all'utente
- E' semplicissimo
- E' ridotto alle funzioni essenziali, cioè quelle che servono a tutti gli homebrewer

E la cosa più importante : Ha una vasta gamma di soluzioni per la gestione della produzione. In pratica la progettazione della ricetta, è solo una piccola costola dell'intero sistema.

I difetti, bhe non saprei. Forse la non completezza per alcuni può essere vista come un difetto, ma come ho appena spiegato, per me è il punto di forza. Sinceramente non riesco a capire come un sistema gratuito, disponibile per tutti, possa avere dei difetti.

### Una passione da Homebrewer che diventa tecnologica .....

Io credo che la cosa sia molto semplice, se ti piace lo usi, se non ti piace no. Poi ho messo a disposizione diversi sistemi : guestbook, blog, facebook, forum, per potermi proporre nuove idee e implementazioni, quindi teoricamente, il progetto è infinito.

### 4. Quali sono le birre che preferisci e che produci con soddisfazione?

Le birre che preferisco sono le belga strong. Mi piacciono molto saporite e alcoliche, per questo mi dedico alla loro produzione, per produrre una birra leggera chiara, che non verrebbe a regola d'arte, preferisco comprarla.

Per quel che riguarda la nostra produzione, abbiamo due perle dello scorso anno : una Strong Ale rosso fuoco da 6,66° che non a caso abbiamo chiamato QB 666, e una chicca, la stessa birra, dove la variante è la presenza delle castagne, QB Chestnut, o la ami o la

QB? QuezziBeer, è il nostro nome.

5. Quali birre italiane e quale

# birrificio è per te un riferimento quando produci una tua birra?

Devo dire che il mio birrificio preferito è senza dubbi Maltus Faber, della mia città, e mi inchino di fronte ad una Maltus Faber Imperial, qualcosa di unico...

# 6. Tra le birre non nazionali quali preferisci e perchè?

Una delle mie birre estere preferite è "La Trappe Quadrupel", perché rientra proprio negli stili che preferisco, alcolica e saporita.

### Una birra chiamata QuezzyBeer

### 7. Cosa consiglieresti a chi vuole avvicinarsi al mondo dell'homebrewing e come sfruttare al meglio il tuo software?

Consiglierei innanzitutto di studiare ed informarsi prima di buttarsi a capofitto nella produzione. Si inizia come tutti con i kit, ma bisogna puntare ad evolversi per lo meno alle E+G. Una cosa molto importante secondo me per chi inizia, è non fasciarsi troppo la testa con

i numeri e le formule. Produrre birra è come cucinare, cerchiamo di rispettare gli stili, ma puntiamo ai sapori giusti che ci piacciono prima di tutto.

Dico questo perché mi viene spesso chiesto perché tra i vari software ci sono discrepanze nei risultati, e mi ritrovo sempre a spiegare la stessa cosa. Porto un esempio : se preparo una pizza, sappiamo tutti che servono farina , acqua, olio, sale, e lievito in certe quantità che possiamo trovare in un qualsiasi ricettario, ma mi sembra ovvio che se con

queste misure non ottengo una pasta in grado di essere stesa, o salata, o dolce, o non lievitata, c'è qualcosa che non va. Nella birra è uguale. Seguite gli stili e sarà difficile sbagliare. Se volete sfruttare al meglio il mio software dovete considerarlo come un ricettario dove depositare tutte le vostre ricette. Quando fate una cotta, segnate le date, i costi degli ingredienti, e quante bottiglie avete prodotto. Avrete sempre così a portata di mano la vostra produzione.

Pagina 4 LA VOCE DELLA BRASSERIA

### UNA CALDAIA DI AMMOSTAMENTO di Fabio Polesel

Durante le vacanze di Natale sono riuscito finalmente a costruirmi una caldaia di ammostamento e bollitura che dall'estate scorsa cercavo di realizzare. Devo ammettere che mi sono proprio divertito e la soddisfazione è grande perché il sistema funziona. Partendo dal principio che anche facendo la birra a casa il gas ha sempre il suo costo, ho pensato di realizzare un sistema a fiamma diretta, isolato accuratamente, con camera di combustione stagna, canna fumaria di evacuazione fumi, camino con scarico condensa per l'uscita dei vapori di bollitura, il tutto per minimizzare gli sprechi di gas, trarre efficienza ordine e pulizia nel mio laboratorio di esperimenti birrari e per permettermi di brassare in pace i miei 100lt senza dover ricorrere a bolliture concentrate. diluizioni e problematiche varie. La struttura portante, visibile nella foto qui di lato, definibile anche corpo caldaia non è altro che un ex serbatoio per acqua calda

da 1000lt in ferro, di 85cm di diametro, segato a metà a cui ho saldato 3 gambe di supporto per portarlo ad un altezza maggiore, un tubo di 12cm di diametro sulla parte alta che servirà come uscita

fumi, un tubo filettato din32 a cui sarà avvitata una ghiera con vetrino spia per vedere la fiamma . La seconda operazione è stata installarvi. appoggiato al fondo, un bruciatore a tappeto, con accensione elettrica manuale (recuperato da una caldaia rottamata) convogliando la sua aspirazione dell'aria e portando il collegamento gas all'esterno della camera combustione. Terza operazione, isolamento

delle pareti interne della camera di combustione con materassino ceramico (isolante ignifugo), di quelle esterne con lana di roccia ad alta densità e copertura della lana di roccia con una lamiera di alluminio preverniciata testa di moro.



# Il fai da te di un homebrewer che si ingegna

L'uso dell'acciaio inox sarebbe stato il top ma purtroppo la differenza di costo è talmente significativa da avere scelto una soluzione più economica. Al fine di tappare il corpo caldaia è stato appoggiato e sigillato con mastice per alte temperature un pentolone in acciaio inox con bordo quadro, capacità di 180 lt, con sistema di scarico sul diametro massimo del fondo, prolungato in modo da farlo uscire dalla struttura in ferro isolata e dando la possibilità di avvitare una valvola.

Il tutto viene completato con la realizzazione di un sistema di agitazione elettrico,



### f sono davvero soddisfazioni

l'applicazione di un interruttore per l'accensione del bruciatore, tramite trasformatore ed elettrodo, valvola di scarico momentaneamente a sfera (prossimamente a farfalla) e un rubinetto per la regolazione del gas.

Sul prossimo numero le foto dettagliate con didascalia.





APRILE—MAGGIO 2013 Pagina 5



### L'attività 2013 procede .....

Grande successo del primo corso organizzato dalla Brasseria Veneta per i soci homebrewer ed appassionati soci che vogliono avvicinarsi a questo hobby. Paolo De Martin, Fabiano Toffoli e Roberto Favaretto ci hanno accompagnato tra malti e luppoli per finire nel fermentatore insieme ai lieviti per capire come sia importante la conoscenza delle materie prime per poter birrificare.

L'intenzione è quella di preparare una seconda parte per approfondire e ampliare gli argomenti trattati oltre a vedere di mettere in cantiere un corso base per inzizare a entrare nel difficile mondo della degustazione delle birre artigianali.

Procedono i preparativi e la valutazione per la realizzazione della IV edizione della nostra rassegna, ancora molti i nodi da sciogliere e molte le cose da considerare., perché ricordiamo sempre che noi siamo una associazione no profit e il passo deve essere adeguato alle risorse economiche e umane in nostro possesso.

Il prossimo grande appuntamento è con il Birraio in Villa che avrà come protagonista **GIOVANNI CAMPARI** del Birrificio del Ducato : sul nostro sito www.brasseriaveneta.org tutte le info dettagliate per poter partecipare e non perdere questo grande momento di cultura e di birra artigianale con la A maiuscola.

Per ulteriori info o per essere inseriti nella nostra mailing list scrivere una mail a :

brasseriaveneta@gmail.org

#### LA BRASSERIA VENETA



E-mail: brasseriaveneta@gmail.com

www.brasseriaveneta.org

Una passione per la Birra, una Birra per passione

LA VOCE DELLA BRASSERIA

### LA BRASSERIA VENETA anno 2013

I soci della Brasseria Veneta sono oramai quasi 100, la qualità degli eventi e le iniziative che promuoviamo per una diffusione culturale a costi assai contenuti fa diventare la **Brasseria Veneta** un sicuro punto di riferimento, senza avere nessun interesse né commerciale né di sponsorizzazione di qualche birra artigianale.

Chi volesse diventare socio per la prima volta può farlo in qualsiasi momento dell'anno usufruendo da subito dei vantaggi per i soci dal momento dell'iscrizione fino a tutto il 2013.

Ogni nuovo socio per l'anno 2013 riceverà in omaggio il porta bicchiere con il logo della Brasseria insieme alla tessera dell'associazione. Solo in fase di iscrizione potra', il socio che lo desiderasse, richiedere la maglia della brasseria nera o grigia (fino a esaurimento delle scorte disponibili ) a soli 9 euro spese comprese e/o il libro HOMEBREWER PER CASO o BIRRANDO a soli 9 euro spese comprese: l'offerta è valida solo per coloro che saranno in regola con il pagamento della quota sociale 2013.

I soci partecipano ai progetti di solidarietà e sono artefici delle promozioni e delle iniziative che fanno parte della nostrà attività.

Per Diventare socio della BRASSE-RIA VENETA: ci si puo' iscrivere in qualsiasi momento facendone richiesta inviando una mail a <u>brasseriaveneta@gmail.com</u>, restituire la scheda di adesione con i dati personali che verrà inviata via mail per completare l'iscrizione, insieme agli estremi del pagamento della quota sociale 2013.



Associandosi si potrà accedere a una serie di sconti e di "privilegi" riservati solo ai nostri soci : sconto del 10% per l'acquisto di materiali per la produzione della birra presso Mr. Malt, Birramia, Uberti a Mestre (VE) distributore malti Weyermann, acquisto di birre artigianali online sul sito di http://www.birreartigianali.it/ con lo sconto del 10%, sconto del 5% per acquisto di birre presso Distribuzione Ferro di Castelfranco Veneto (Tv), acquisto in convenzione di birre artigianali di Almond'22, PBC di Livorno, Foglie d'Erba Forni di Sopra (UD), Malto Vivo di Avellino, Gastaldia di Pieve di Soligo (TV), Birrificio del Forte (LU) e di altri birrifici che presto ci daranno questa possibilità. E ovviamente non finisce qui ..... Vi aspettiamo !!!

I soci avranno sempre un diritto di prelazione per eventi, incontri, corsi e cene organizzate dalla associazione rispetto ai non soci garantendosi così la possibilità di essere infomati in anteprima per avere il loro posto in prima fila.

