

Garantito IGP. La birra del conte che piace agli scaricatori di porto



La birra scura

di [Stefano Tesi](#)

Si chiama “Giovanni dalle Bande Nere” e nasce da un birrificio artigianale di Castagno d’Andrea, alle falde del Falterona. E’ una “*london porter*” dall’avvolgente aroma di caffè e dalle note molto *british*. Ma la fanno in montagna, a km zero. Ed è bio.

Premessa indispensabile: in genere non amo i microbirrifici e/o i birrifici artigianali. Non li amo perché, senza vivaddio togliere alcun merito a tanti ottimi e volonterosi produttori, da un po’ questo tipo di imprese è diventato un fenomeno alla moda. E chi mi conosce sa che ho l’abitudine di prendere le distanze da ogni genere modaiolo. Dico questo perché tutto suoni a maggiore elogio di una birra che ho assaggiato per la prima volta di recente, quasi per caso e certamente in un momento non ideale per la degustazione: a San Godenzo, durante la pausa-aperitivo dopo l’impegnativa “tappa

dolomitica” del recente Pellegrinaggio Artusiano (vedi [qui](#), [qui](#) e [qui](#)) che ci aveva portato, ovviamente a piedi, da Portico di Romagna fino lì, attraverso il 900 e passa metri del Passo del Muraglione.



Giovanni dalle Bande Nere

Insomma, non è che nella circostanza il palato e neppure la mente fossero ricettivissimi. Eppure, tra le tante e buone cose ammanniteci sotto i portici della cittadina, questa birra mi ha colpito subito. Non solo per il nome decisamente impegnativo, “Giovanni dalle Bande Nere”, e per l’esuberante personalità del produttore, il giovane Simone Campigli (che, presumo, basandosi sul cognome si è ribattezzato, e con sé il birrificio, “Conte di Campiglia”). Ma soprattutto perché mi ha impressionato l’immediato, quasi ottundente impatto organolettico della *london porter* (una categoria di birra scura assai amata nell’800 dagli scaricatori di porto di Londra, da cui ha preso il nome) che mi veniva proposta: da qui la riassaggiarla con calma e piedi freddi il passo è stato breve.

Pastosa, densa, con una schiuma compatta quasi da cappuccino e una forte, inconfondibile nota olfattiva di caffè, resa più realistica dal colore scuro, anzi bruno, con riflessi inchiostro.

Servita alla temperatura giusta (intorno ai 10°) e servita in modo acconcio, in modo da valorizzarne la rassicurante cremosità, libera al naso tutti i profumi dei lieviti, sentori di bosco bagnato, liquirizia che si agglutinano e poi in gran parte tornano, persistenti, in bocca, dove la “Giovanni dalle Bande Nere” esprime la sua natura robusta, il suo nerbo tutto d’un pezzo, il vigore dei suoi oltre 7° alcolici e un gusto secco, severo, fumoso, con un bel corpo pieno che lascia la bocca pulita e la voglia di bere ancora.

Birra di stile anglosassone insomma, da aringa, da pane nero, da stufato di pecora. Oppure, perchè no, da nostrano baccalà. O anche da meditazione, da caminetto (meglio: da stufa a carbone, rigorosamente londinese).

Il birrificio, spiega Campigli, si trova nella frazione di Castagno d’Andrea, a 830 metri slm, alle pendici del Monte Falterona, e produce esclusivamente birre artigianali crude, otto tipi in tutto, non filtrate e non pastorizzate, alcune ricavate seguendo uno speciale protocollo da ingredienti biologici certificati e inseriti in una linea “bio” dedicata. L’ICEA, l’ente certificatore, preleva inoltre più volte l’anno campioni di birra per certificare, oltre gli ingredienti, anche la purezza del prodotto finale. “Seguiamo la regola tedesca della *raisenghebot* e quindi usiamo solo acqua, lievito, malto d’orzo e luppolo”, prosegue, “utilizzando prodotti a km zero e cercando di essere il più naturali possibile, anche sotto il profilo energetico: utilizziamo le acque di raffreddamento delle bolliture stoccandole in *boiler* coibentati per poi riusarle per l’attività del birrificio e anche come semplice acqua sanitaria. Anche i fumi di bollitura, cioè il vapore, non viene subito reimpresso nell’atmosfera ma reintrodotta nel sistema a scopo di risparmio energetico”.

Forse è anche per questo che nel 2010 al Birrificio Conte di Campiglia è stato conferito il premio “Birra dell’Anno” al Pianeta Birra di Rimini.

Dimenticavo: a Castagno il birrificio dispone anche di un ristopub aziendale che promette bene. Appena l’avrò visitato ne renderò conto ai lettori.



Il ristopub

Conte di Campiglia

Vicolo Campo D'Arrigo,8

Fraz Castagno D'andrea, 50060 San Godenzo (FI)

055/664344, fax 8375074

info@contedicampiglia.it

www.contedicampiglia.it



Publicato in contemporanea su:

[Alta fedeltà](#)

[Italian Wine Review](#)

[Lavinium](#)

[Luciano Pignataro WineBlog](#)

[Winesurf](#)