



## Italia-Inghilterra si sduano a colpi di birra... Birre in cask

Dal 2 al 5 marzo alla Treefolk Public House di Roma si terrà "Londinium" l'evento durante il quale si sfideranno birrifici italiani e britannici nel segno della Real Ale, la tipica birra "a caduta" dei pub londinesi

Le immagini del match Italia-Inghilterra che ha sancito la vittoria degli Azzurri nell'ultimo Campionato europeo di calcio sono ancora fresche nella memoria di tutti. Ma in attesa di un nuovo confronto sui campi da calcio, c'è già una rivincita in arrivo, e stavolta sarà... a colpi di birra.

Al posto del consueto stadio, a far da cornice ci sarà la Treefolk Public House a Roma, in viale di Trastevere 192. E se, appunto, il "campo da gioco" vede l'Italia giocare in casa, le regole arrivano direttamente da Londra, perché oggetto della contesa sarà proprio la tradizionale Real Ale britannica, nota anche come Cask Beer: una vera e propria icona di un modo di bere la birra tutto inglese, che ha resistito al trascorrere dei secoli e alle innovazioni, per custodire i segreti di un metodo produttivo unico al mondo.

L'evento si terrà dal 2 al 5 marzo e vedrà "scendere in campo" 50 birre diverse, 25 inglesi e 25 italiane, per una sfida all'ultima pinta dove il vincitore sarà stabilito dai palati di appassionati, intenditori e amanti della birra. A fare da denominatore comune a tutti i fusti in gara sarà, appunto, l'appartenenza alla tradizione che vede nel cask, un tipo particolare di botte, un simbolo senza tempo. Uno stile classico nelle isole britanniche, che racconta dei tipici pittoreschi pub delle periferie, o di quei pub cittadini che iniziano a riempirsi nel pomeriggio, quando si esce dal lavoro. E sarà curioso scoprire il lavoro dei birrai nostrani che si cimentano, per la prima volta, con questa tecnica di produzione.



Ma quali sono le caratteristiche delle Real Ale? Il cask, come detto, è il tipico contenitore da cui vengono spillate. Le sue dimensioni possono variare, ma c'è una caratteristica che non può mancare: l'assenza all'interno di anidride carbonica aggiunta. Queste birre, infatti, sono limpide e praticamente senza schiuma: "C'è appena una lievatura – spiegano gli organizzatori dell'evento – dovuta a un passaggio fondamentale, ovvero la rifermentazione in cask".

Altro elemento caratteristico è il servizio, rigorosamente a temperatura ambiente; e questo non solo perché nelle cantine dei pub inglesi i cask vengono tradizionalmente conservati fino alla spillatura, ma anche perché l'assenza di refrigerazione è fondamentale per mantenere il lievito 'vivo', in modo da favorirne la peculiare maturazione.

Sono tutte specificità, queste, che danno vita a una birra unica, ricca di sfumature avvincenti e di storia tanto che a sua tutela è stata istituita dal 1972 l'associazione CAMRA, "Campaign for Real Ale". E se in Italia è ancora poco conosciuta, con un numero ridotto di birrifici che vi si cimentano, Londinium può porsi come un'occasione per scoprire un volto nuovo della birra, lasciandosi avvolgere dall'immagine di quella Londra seducente e un po' misteriosa che, tra una pinta e l'altra, ha attraversato le epoche.

È prevista, nel corso della manifestazione, anche un'ampia selezione food tipicamente inglese: dall'english breakfast del mattino, fino alle ribs e al fish and chips.

[Read More](#)