



TEO MUSSO
MARCO DRAGO
BALADIN
LA BIRRA ARTIGIANALE
È TUTTA COLPA DI TEO
FOTOGRAFIA DI LUCA PIZZINI

LIBRI DA BERE

Aprire una birreria in un tempio del vino: il libro di Marco Drago e Teo Musso *Baladin. La birra artigianale è tutta colpa di Teo* (Feltrinelli, pagg. 160, € 14) racconta il sogno-realtà di Teo.



INVITO A CASA

Un ristorante agriturismo con camere di fronte all'omonima birreria, in uno stabile di fine '700: è Casa Baladin, a Piozzo nelle Langhe, Cuneo. In basso, Teo Musso, 49 anni.



MI STAPPO UNA MARIA

O una Isaac, o una Nora... Purché non sia troppo fredda o schiumosa. Parola di Teo Musso che da vent'anni produce birre artigianali: bionde e brune di alta qualità raccontate in un nuovo libro

DI ISABELLA MAZZITELLI

LUI CHIEDE: «Se le dico birra, cosa le viene in mente?». Andrà bene se risponde: fredda? Me lo domando, perché non voglio far figuracce. Accondiscende: «Fredda, amara, gasata, trasparente, schiumosa. Giusto?». Verrebbe da dir di sì, ma è chiaro che c'è l'inghippo. Infatti: è giusto nel senso che in tutto il mondo, 9 volte su 10, la birra è questa. Ma non qui, a Piozzo nelle Langhe, non da Matteredo Musso detto Teo, 49 anni, birraio artigianale tra i più famosi e premiati, un eccentrico testardo che una volta da ragazzo bevve una Chimay tappo blu e gli si aprì un mondo: fissazioni, inquietudini

(tante, dal travestitismo all'amore per il circo, dal rifiuto del padre viticoltore all'ossessione per la musica) convogliarono in una divorante passione esplosa 20 anni fa in un talento senza pari per l'alchimia birresca: a oggi Teo Musso ha sperimentato circa 350 ingredienti - camomilla romana, radice di genziana, pepe, cicoria, agrumi, zenzero, zucca - per produrre trenta tipi di birra e, irrequieto com'è, non si è certo fermato. Ne parliamo perché insieme a Marco Drago ha scritto *Baladin. La birra artigianale è tutta colpa di Teo*, un libro che è la sua storia e anche quella delle birre italiane artigianali, ossia non pastorizzate, piccolo segmento raffinato del mercato: nel '96 i birrifici artigianali erano 7, oggi sono circa 450, ma producono meno del 2% dei 17,2 milioni di ettolitri consumati nel 2012 in Italia. Imprenditore del gusto, socio di Oscar Farinetti e amico di Carlo

Petrini coi quali parla e si messaggia in dialetto, ha messo il marchio Baladin (in francese, cantastorie) in birrerie, locali (prosime aperture a Torino e Milano), cibi e bibite recuperate dai ricordi come cedrata, spuma, cola, ginger. Si definisce un po' psicopatico, certamente è un'anima in pena (anche sentimentalmente: tre mogli e tre figli, l'ultima, Soraya, appena nata) però per due ore ci siamo inchiodati a un tavolo di Casa Baladin, il ristorante con camere sulla piazza del paese. Nei calici Teku da degustazione ne abbiamo assaggiate diverse, gradi alcolici dai 5 ai 14, prezzi fino a 30 euro, tappi dal corona al sughero: dalle speziate alle puro malto, dalle luppolate alle speciali, dalle «riserva» alle meravigliose «birre da divano». Gelate? Mai, perché sotto i 7°C profumo e gusto spariscono. Gasate e schiumose? Poco, a volte per niente - «e mai versarle inclinando il

bicchiere: la birra va servita facendola cadere come fosse acqua, per liberare l'anidride carbonica che gonfia lo stomaco». Paglierine e trasparenti? Qualcuna: altrimenti ambrate, brune, torbide, sensuali. Come le donne, che non a caso, secondo Musso, sono intenditrici naturali, i nasi e i palati meglio disposti ad aprirsi ai profumi e ai sapori.

Hanno nomi bizzarri: Isaac, Wayan, Nora, Xyayù, Mama Kriek...

«Assaggi per prima la Isaac: è il nome di mio figlio, 16 anni. È una bianca, perfetta da aperitivo, formaggi freschi, pesce, carni bianche. È profumata - agrumi, coriandolo - e leggera. Wayan è il nome di mia figlia, 13 anni, in indonesiano vuol dire "prima nata". È raffinatissima e ne ho appena aggiornato la ricetta: visto che lei, adolescente, ha aggiunto al carattere una leggera nota pepata, l'ho fatto anch'io nella birra; quindi, 5 cereali, 9 spezie di cui 5 pepi, sprigiona note di bergamotto e dà il suo meglio per esempio con pesce e crostacei. È concepita come si faceva un tempo».

Cioè?

«Si rifà alle antiche birre prodotte coi resti di magazzino, mettendo tante spezie per conservarle: la birra è stata per 3000 anni

un alimento completo, esisteva già nel 7000 a.C. in Mesopotamia e rappresentava il 30 per cento del salario degli operai. Aveva una base di farro, grano saraceno, segale, grano tenero e malti d'orzo. Poi, dal Medioevo, le produzioni e i disciplinari tedeschi hanno colonizzato il mondo. Risultato? Le birre *lager*, e già il nome dovrebbe far riflettere. Hanno vinto loro, ma c'è una grande rivoluzione in atto».

In che senso?

«Quella legata ai profumi: fare birre che si

annusano, che sprigionano la loro natura femminile. L'attenzione delle donne è diversa: noi uomini siamo più *crim*, maiali, nell'accezione affettuosa del dialetto, voi cercate sfumature, differenze. Ciò avviene naturalmente per il vino, ma è possibile anche per la birra, calibrando gli ingredienti, evitando l'odore piatto e sgradevole del lievito delle produzioni industriali. Con un vantaggio: la birra ha una natura trasparente e minore intensità alcolica. Il vino, bianco o rosso, si scontra con i cibi, tende a sopraffarli: la birra è complementare».

Tornando ai nomi...

«Ho creato Nora quando mi sono separato dalla madre dei miei primi due figli, è un tributo a lei: grano egizio, resine etiopi, zenzero. È la mia birra più incredibile, ottima con piatti etnici, carciofi, asparagi. Xyayù era il nome della figlia immaginaria di Wayan, quando era piccola. Ci ho messo 7 anni per produrla: ha tre varianti, ciascuna lascia emergere una nota diversa: vino Madeira, whisky o rum».

E la Mama Kriek?

«Perfetta come aperitivo, è un omaggio alla mia mamma, Maria. Ispirata alle birre alla frutta belghe, dentro ci sono le ciliegie grotte che all'inizio puliva lei, con santa pazienza».



VF