

## Passez les Alpes, qu'on boive des bières !

L'Italie n'est pas exactement le pays que les amateurs de bière citent spontanément comme destination prioritaire.

Il est vrai que le peu de bière italienne qui passe les Alpes, du genre *Nastro Azzuro* ou *Moretti*, est loin de nous empêcher de dormir. Sur place, dans les supermarchés, on trouve pour l'essentiel ces marques-là, ainsi que leur petites soeurs « rouses »... en gros, les mêmes, sauf que le cheval est un peu plus diabétique, quoi. Pourtant, l'Italie connaît une progression fulgurante de la consommation de bière, et il ne s'agit pas que des importations... Nos collègues italiens d'Unionbirrai font un travail de fond énorme, pour amener, des cuves de leurs *birrificie* (*brewpubs*), des bières remarquables aux consommateurs transalpins. Et on mange très bien dans ces établissements, ce qui ne gête rien !

Voici quelques adresses pas loin de chez nous, pour un petit week-end gastronomique par-delà les Alpes. En train, Milan n'est qu'à trois heures et quelques de Lausanne, et environ quatre heures de Berne.

### Le Baladin

Piazza 5 Luglio 15 - Piozzo (Cn)  
tel. 0173.795431 - fax. 0173.778935  
[www.birreria.com](http://www.birreria.com) / [baladin@birreria.com](mailto:baladin@birreria.com)

Pour un peu, on passerait sans s'arrêter, tellement Piozzio ressemble aux autres villages de la province de Crémone (nord-ouest de Gênes), non loin des célèbres vignobles de Barolo. Le Baladin a tout d'un café de village « normal », mais c'est sans compter avec Teo Musso ! Teo est un de ces grands excentriques qui amènent au monde de la bière un grain de folie qui confine au

## Nur ruhig über die Alpen, da trinkt man auch Bier!

Italien ist nicht unbedingt das Land, welches Bierkenner spontan als bevorzugtes Reiseziel nennen.

Bekanntermassen kommen nur wenige Biere zu uns über die Alpen, und solche Vertreter wie *Nastro Azzuro* oder *Moretti* rauben uns wirklich nicht den Schlaf. In den Supermärkten in Bella Italia findet man hauptsächlich eben diese Bier, und ein paar rotfarbene Verwandte, also mehr oder weniger dieselben, nur mit mehr Zucker.

Dabei hat Italien im Verlauf der letzten Jahre einen gewaltigen Anstieg im Bierkonsum verzeichnet, und nicht alle Biere sind Importbiere ... Unsere Kollegen der Unionbirrai leisten enorme Basisarbeit, damit die Sudkübel ihrer *birrificie* (*brewpubs*) jenseits der Alpen den Konsumenten mit ansprechenden Bieren versorgen. Das man dort auch noch sehr gut essen kann, tut der Sache sicherlich keinen Abstrich.

Hier ein paar Adressen, die zu einem gastronomischen Wochenende in der Alpenregion einladen. Mit der Zug dauert es von Lausanne drei Stunden und ein paar zerquetschte nach Mailand, und von Bern aus vier Stunden.

### Le Baladin

Piazza 5 Luglio 15 - Piozzo (Cn)  
tel. 0173.795431 - fax.  
0173.778935

[www.birreria.com](http://www.birreria.com) / [baladin@birreria.com](mailto:baladin@birreria.com)

Es fehlt nicht viel, und man fährt

## Gerstenkurier Nr. 26 — Herbst 2001

mit nichts dir nichts durch Piaz-zio, das allen anderen Orten der Provinz von Cremona (nordöstlich von Genua) ähnelt, und unweit von den berühmten Weinbergen des Barolos liegt. Le Baladin sieht ganz und gar wie ein normales Dorfstaurant aus.

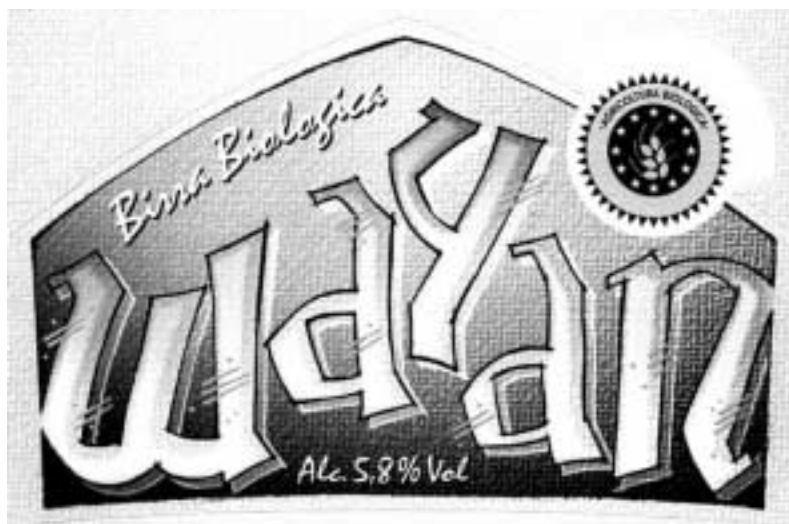
Wenn da nur nicht Teo Musso wäre. Teo ist einer der grossen Exzentriker, welcher der Welt des Bieres jemes Quentchen an Verrücktheit verleiht, die an Genialität grenzt.

Er benannte zwei seiner Biere nach seinen Kindern, baute eine Pipeline quer durch das Dorf (das italienische Gesetz erlaubt es aus steuergesetzlichen Gründen nicht, unvergorenen Most zu transportieren) und beschallt seine Gärbottiche mittels selbstgebauten gigantischen Kopfhörer mit Musik, damit die Hefe sich besser entfaltet. Man liegt allerdings total daneben, wenn man nur die pittoresken Eindrücke zusammenfasst: Teo ist nämlich ein ausgezeichnete Brauer,

der in der Dampfbrauerei in Pipaix, Belgien, sein Metier erlernt hat. Seine Biere sind den belgischen Bieren nachempfunden, weisen aber sehr viel Eigencharakter auf. Zum Beispiel das *Isaac* Weissbier: anstelle von Koriander und Cu-

géné. Il a baptisé deux de ses bières des prénoms de ses enfants, a construit un pipe-line à travers le village (la loi italienne interdit de transporter du moût non fermenté,

pour des raisons fiscales), et passe de la musique à ses cuves de fermentation à l'aide d'écouteurs géants bricolés « maison », pour que la levure travaille mieux. Mais le résumer à ces aspects pittoresques serait donner à côté de la plaque : Teo est avant tout un excellent brasseur, formé à la Brasserie à Vapeur de Pipaix, en Belgique. Ses bières sont donc inspirées des styles belges, mais restent très originales. Par exemple l'*Isaac*, sa



### **Courrier de l'Orge n° 26— Automne 2001**

blanche : au lieu d'y mettre coriandre et curaçao, Teo y met du jus d'orange, selon un dosage parfaitement maîtrisé, qui donne ce qu'il faut d'acidité et de fruité à la bière. Sa dernière-née, la *Wayan*, est une interprétation très complexe des Saisons belges. Mais la bombe, celle qui vous laisse bouche bée, c'est la *Noël*, maintenant disponible toute l'année. 9%, mais l'intensité fruitée, ronde, légèrement vineuse d'un grand porto. Wow.

En plus, l'emballage est superbe, tant les bouteilles que les étiquettes.



Le café lui-même a un délicieux arôme « alternatif », très accueillant et un brin anarchique. On y mange de surcroît très bien. Bref, entrez-y et il vous sera très difficile de sortir !

#### **Birrificio Italiano**

Via Castello 51 - Lurago Marinone (Co)  
tel. 031.895450 - fax. 031.895450  
[www.birrificio.it](http://www.birrificio.it) / [birrificio@birrificio.it](mailto:birrificio@birrificio.it)  
Lurago Marinone se situe entre Milan et Côme, à quelques minutes de l'autoroute. Là, aussi, on pourrait croire à un restaurant de village

raçao verwendet Teo Orangensaft. Aufgrund der perfekten Dosierung verleiht der Orangensaft dem Bier genau das Mass an Säure und Fruchtaromen, welches es braucht. Seine Letzte Kreation, das la *Wayan*, stellt eine sehr komplexe Auslegung der Belgischen Saisonbiere dar. Aber die Bombe, die einem den Mund offenstehen lässt, ist das *Noël* (Weihnachtsbier), das jetzt auch das ganze Jahr über erhältlich ist.

9% Alkohol, aber einen ausgeprägten Fruchtgeschmack, ausgewogen, und leicht weinig, wie ein grosser Portwein. Wauuuu ! Ausserdem ist die Verpackung schön, sowohl die Etiketten, wie auch die Flaschen.

Das Restaurant selbst gefällt durch eine « alternative » Note, sehr

freundlich und leicht im Anarcho - Stil. Man isst dort obendrein sehr gut. Kurz gesagt: treten Sie ruhig ein, und es wird schwierig, wieder zu gehen!

#### **Birrificio Italiano**

Via Castello 51 - Lurago Marinone (Co)

tel. 031.895450 - fax. 031.895450

[www.birrificio.it](http://www.birrificio.it) / [birrificio@birrificio.it](mailto:birrificio@birrificio.it)

Lurago Marinone liegt nur wenige Minuten anseits der Autobahn zwischen Mailand un Como.

Auch hier könnte man zur Annah-

## Gerstenkurier Nr. 26 — Herbst 2001

me verleitet werden, dass es sich um ein ganz gewöhnliches Gasthaus handelt, aber der Anschein trügt. Die Gastwirte Agostino und Stefano Arioli haben ein aussergewöhnliches Restaurant aufgebaut. Ihre Biere fallen deutsch aus; es handelt sich hauptsächlich um Helle sehr guter Herstellung, mit Charakter und einem guten Mass an Bitterkeit ..... sei es das *Tipopils*, welches and unsere *Zwickelbiere* erinnert, aber bitterer ausfällt, das intensiv braune *Bibock*, das überzeugende *BI-Weizen*, das *Cassissonna* mit Johannisbeere oder das trockene, bittere und aromatische *Extra Hop*, das mit einer Hopfendolde als Kopfschmuck auf seiner festen Krone serviert wird ...

(Falls sie Italienisch sprechen, dann schauen Sie sich doch bitte die interessante und zum Schmunzeln anregende Webseite an. Vor allem die Liste der schier unendlichen Aussprachevarianten des « Tipopils », die an der Theke vernommen wurden, reizen die Lachmuskeln).

Aus gastronomischer Sicht ist das Restaurant einfach sagenhaft. Die Zutaten werden entweder vor Ort gekauft oder werden handwerklich hergestellt und gewissenhaft ausgesucht. Die Namen der Lieferanten werden auf einer Schieferplatte aufgelistet, und das Ergebnis ist unglaublich: Schinken, Würste, Vorspeisen, Salate, Teigwaren, selbstgebackenes Brot ... ausschliesslich einfache und wohlschmeckende Köstlichkeiten. Nicht zu vergessen die *Lasagne* mit grünen Spargeln, die uns vorzüglich schmeckte.

quelconque, mais les apparences sont trompeuses. Agostino et Stefano Arioli, les patrons, en ont fait un établissement d'exception. Les bières sont de style allemand, principalement des *lagers*, mais de très bonne facture, avec du caractère, de l'ampleur de l'amertume... Qu'il s'agisse de la *Tipopils*, semblable à nos *Zwickelbiere*, mais plus amère, la *Bibock*, brune intense, de la *BI-Weizen*, très convaincante, La *Cassissonna*, au cassis, ou de l'*Extra Hop*, sèche, amère, aromatique, servie avec une fleur de houblon sur la mousse compacte qui la coiffe... (Si vous comprenez l'italien, ne manquez pas leur site web, intéressant, et parfois hilarant, en particulier la liste des innombrables variations de « Tipopils » entendues au bar.)

Du point de vue gastronomique, l'endroit est simplement merveilleux. Les produits sont locaux, ou du moins artisanaux et choisis avec soin, les noms des fournisseurs sont affichés sur une ardoise, et le résultat est incroyable : prosciutto, saucisson, antipasti divers, salades, pâtés, pain maison... que de merveilles, simples et goûteuses. Sans oublier les *lasagne* aux asperges vertes, qui nous ont achevés !

### **Birrificio Lambrate**

*Via Adelchi 5 - Milano*

*tel. 02.70638678 - fax. 02.23691499*

*www.birrificiolambrate.com*

Lambrate est un quartier industriel, dans l'est de Milan. Le Birrificio Lambrate est situé dans une petite rue latérale, qui devient cependant passablement bondée le soir, avec une exubérance bon enfant qui fait plaisir à voir ! L'intérieur de l'établissement, entièrement recouvert de bois, avec des petits rideaux et des chopes en grès, est dans un pur style crypto-bavarois à la limite du kitsch, mais l'effet est compensé en force par une clientèle plutôt jeune, et tout ce qu'il y a de plus transalpine !

### **Courrier de l'Orge n° 26— Automne 2001**

Les patrons, Rosa Gravina, Davide et Giampaolo Sangiorgi, tiennent ferme les commandes de l'établissement, et personne ne discute quand il faut transférer sa bière dans un gobelet en plastique avant de sortir. Les bières sont d'inspiration allemande, mais de fermentation haute, donc plutôt de style Alt ou Kölsch. Elles sont toutes produites au fond de la cour derrière l'établissement. La blonde « de base », *Montestella*, est fruitée, ronde, mais superbement houblonnée, ce qui la rend très buvable, sans risque d'écoeurement, tout comme la *Lambrate*, ambrée et la *Porpora*, rousse foncée. Mais la star reste la *Ghisa*, brune au malt fumé, du genre qu'on adore ou qu'on déteste, qui accompagne, à mon avis, fort bien les plateaux de fromages, salaisons et autre *panini* de la maison. La devise de l'établissement, *Chi beve birra campa cent'anni !* (qui boit de la bière vit cent ans), tient un peu de la provoc' dans un pays aussi vinicole, mais c'est justement ce contre-pied de l'Italie traditionnelle qui fait le charme de l'endroit !

#### **Birrificio Lambrate**

Via Adelchi 5 - Milano  
tel. 02.70638678 - fax.  
02.23691499

[www.birrificioambrate.com](http://www.birrificioambrate.com)

Lambrate ist ein Industrieviertel im Osten Mailands. Das Birrificio Lambrate liegt in einer kleinen Seitenstrasse, welche am Abend so richtig auflebt, und der Anblick von Unmengen von Kindern macht einfach Spass. Das Innere des Restaurants ist im reinsten pseudobayrischen Stil, der beinahe an Kitsch grenzt, vollständig mit Holz, Vorhängen und Steinkrügen ausgekleidet. Dieser Eindruck wird allerdings durch die junge Kundschaft, und was sonst noch Transalpin ist, ausgeglichen. Die Wirtsleute Rosa Gravina, Davide und Giampaolo Sangiorgio führen das Haus mit straffer Hand, und niemand regt sich auf, wenn ein Bier vor dem Verlassen des Hauses in ein Plastikglas umgefüllt werden muss. Die Biere fallen deutsch aus, sind jedoch obergärig, wie zum Beispiel ein Alt oder ein Kölsch. Sie werden im Hof hinter der Gaststätte hergestellt. Das Helle « für den Alltag », *Montestella*, ist fruchtig, ausgewogen, aber kräftig gehopft, was es sehr süffig macht, ohne eine negativen Eindruck zu hinterlassen. Gleiches gilt für das bernsteinfarbene *Lambrate* und das dunkelrötliche *Porpora*. Der Star ist und bleibt das dunkle *Ghisa* mit geräuchertem Malz. Es gehört zu den Bieren, die man mag oder verachtet. Meiner Meinung nach gesellt es vorzüglich zu Käseplatten, Pökelfleisch oder anderen *panini*



**Gerstenkurier Nr. 26 — Herbst 2001**

(Brötchen) des Hauses.  
Der Leitspruch des Hauses  
*Chi beve birra campa cent'anni!* (Wer Bier trinkt, wird 100 Jahre alt) erscheint in einem dem Wein verschriebenen Land etwas provozierend, aber er stellt das Gegenstück zum herkömmlichen Bild Italiens dar und verleiht dem Restaurant einen gewissen Charme.

**A Tutta Birra**

*via Lazzaro Palazzi 15 - Milano*  
*tel/fax 02.201165*

*www.atuttabirra.com / info@atuttabirra.com*

500 Biere auf wenigen Quadratmetern im Herzen Mailands. Die grosse Anzahl der Biere stellen natürlich klug ausgesuchte und rare Importbiere dar, aber man findet dort auch die Biere der *birrifici*, unter anderem die des Baladin. Die Bedienung ist freundlich, und das Personal kompetent. Ein Muss für Bierliebhaber in Mailand.

**Für weitere Adressen in Italien, besuchen die doch die Webseite der Unionbirrai (<http://www.unionbirrai.com>). Unter dem Link „microbirrifici“ findet sich die vollständige Liste der Häuser, die sich der Vereinigung angeschlossen haben.**

[LM/S]

**A Tutta Birra**

*via Lazzaro Palazzi 15 - Milano*

*tel/fax 02.201165*

*www.atuttabirra.com / info@atuttabirra.com*

500 bières sur quelques mètres carrés au cœur de Milan. Il s'agit certes en bonne partie de bières d'importation, pour l'essentiel très bien choisies, et souvent rares, mais c'est surtout, pour nous un endroit où l'on peut trouver des bières de *birrifici*, entre autres celles du Baladin. L'accueil est chaleureux, et le personnel compétent. Un passage obligé pour l'amateur de bière à Milan !

***Pour d'autres adresses, ailleurs en Italie,***



***reportez-vous au site web d'Unionbirrai (<http://www.unionbirrai.com>), qui donne, sous « microbirrifici », une liste complète des établissements affiliés à l'association.***

[LM]