

Perché bere molto quando puoi bere malto? Birra artigianale ticinese...



Oggi Luka Ferrara, più conosciuto forse come Dj Luke Rude-Boy (Rete 3), ci ha accolti nel suo Birrificio artigianale situato all'interno del Centro dell'Artigianato Ticinese GlaTi a Gordola.

Si capisce subito che Luka, chimico di formazione, ha scelto la strada giusta nella sua vita quando ha deciso di dedicarsi alle sue 2 passioni: la produzione di birra e la comunicazione.

Con entusiasmo ci spiega il procedimento per ottenere una birra artigianale ticinese e di qualità. Non ci soffermiamo a descriverlo, in quanto non saremmo in grado di trasmetterlo come lo fa Luka, per questo abbiamo deciso di darvi la possibilità di vedere direttamente il video (pubblicato alla fine dell'articolo) che in parole semplici spiega la procedura della preparazione della sua birra.

Luka la tua é una produzione artigianale, quanta birra produci all'incirca?

Con il mio impianto, del tipo inglese ad infusione (l'unico in Svizzera di questo genere), riesco a produrre circa 300 litri a settimana.



Cosa ha di particolare la tua birra?

Innanzitutto prediligo la qualità alla quantità, seguo tutto il processo personalmente. La mia birra non è né pastorizzata, né filtrata. Gli ingredienti là dove possibile sono a km 0. Anche se seguo gli stessi procedimenti per ogni tipo di birra non saranno mai esattamente identiche. Faccio tutto manualmente anche l'imbottigliamento, la tappatura e l'etichettatura. La birra inoltre una volta imbottigliata, resterà ferma per alcuni mesi prima di essere messa in commercio, per far sì che avvenga la gasatura in modo naturale tramite fermentazione in bottiglia, cosa che non avviene nelle produzioni delle grandi distribuzioni.

Quanti tipi diverse di birre produci?

Produco 5 tipi di birre che sono disponibili tutto l'anno, tra queste troviamo: la SPECIALINA, AMBER, CHIARA, MERLOT, IMPERIAL. Inoltre durante l'anno preparo anche dei prodotti stagionali, in estate ad es. agli agrumi e salvia, durante le festività di fine anno la birra di Natale e via dicendo.

Ci è saltata subito all'occhio la birra Merlot, come mai è stata chiamata così?

Si in effetti é una birra un 'bout fuori dal comune, essendo chimico mi piace sperimentare. Sono in molti a pensare che ci sia del mosto d'uva di Merlot, ma non é cosí. Per la preparazione di questa birra, viene utilizzato il lievito che viene usato normalmente per i vini rossi. Ecco perché l'ho voluta chiamare cosí. Per renderla ancora piú speciale ho scelto una bottiglia di vino da 75 cl, una birra dunque ideale da sorseggiare in compagnia o un regalo autentico da poter fare agli amici.

Oltre a proporre un'ottima birra, cosa speri di ottenere tramite la promozione dei tuoi prodotti?

Ci tengo molto a far passare il messaggio di bere la birra con piú consapevolezza, bere meglio comprendendo la cultura birraria. Per questo preferisco quando i clienti vengono a trovarmi nel birrifico, di modo da poter spiegare bene e mostrare le apparecchiature ma anche gli ingredienti. Purtroppo la maggior parte delle persone beve la birra, ma non sa indicare tutti gli ingredienti che la compongono e spesso non sa da cosa é dovuta la variazione del colore, ecc.

Inoltre la birra é ancora troppo spesso vista come una bevanda di poco valore, da bere alle feste campestri o assieme alla pizza e basta. Questo é davvero un peccato perché le birre possono benissimo accompagnare dei piatti di alta qualità. Ogni tipo di birra puó essere abbinato a un altro tipo di menú, (con le birre si tende ad abbinare per affinità di sapori). Sarebbe bello se in futuro la birra ricevesse la stessa attenzione e conoscenza sulla preparazione come avviene con il vino.

E per finire spero che anche la birra possa rientrare nella scelta dei prodotti a km 0 che vengono acquistati, quindi non solo il formaggino, lo iogurt, il salame, ecc., ma privilegiare anche le birre artigianali ticinesi.



A questo punto direi che la cosa migliore da fare é organizzare una serata di degustazione e visita del tuo birrificio?

Direi proprio di si! Organizzo molto volentieri serate apposite per conoscere più da vicino il mondo della birra e degustare i miei prodotti. Altrimenti é possibile visitare il birrificio e acquistare le birre artigianali durante gli orari d'apertura che sono indicati sul mio sito internet.

Non sei però sempre presente nel tuo birrificio, sei anche spesso a "spasso" in Ticino per promuovere i tuoi articoli. Come si fa a sapere dove incontrarti?

Per sapere dove rendermi visita, conviene seguirmi su Facebook o sul mio sito internet, dove comunico sempre gli eventi importanti a cui partecipo, ad. es. mercatino, fiera, degustazioni in locali, ecc.

SALUTE!

Per maggiori informazioni:

RUD BIR

Luka Ferrara

Via San Gottardo 80 (ex mercato Gnesa)

6596 Gordola

Webpage: [RUD BIR](#)

Facebook: [Rud Bir](#)