

SPECIALITÀ

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Quando la birra è termale

Livia E. Laurentino

Una produzione artigianale nel bolognese contiene 18 minerali, tra cui le vitamine del gruppo B, che conferiscono un importante apporto energetico



Sono noti gli studi effettuati, alcuni anni fa, dalla Pennsylvania State University in Cina, dai quali è emerso che un consumo moderato di alcol e in particolare di birra, aiuta a mantenere il livello del colesterolo Hdl, quello "buono", valido aiuto nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. Ecco che il vecchio adagio: "Chi beve birra campa cent'anni" resta sempre attuale, ma chi beve birra termale? La risposta è: forse vive di più, ma soprattutto meglio. È ciò che sostiene Antonio Monti, direttore scientifico del Gruppo Monti Salute Più, il più grande centro termale europeo con numerose sedi a Bologna e provincia, creatore della prima e unica birra termale.

In linea con la mission di Monti che si è sempre dedicato allo studio delle metodiche d'avanguardia per migliorare la qualità della vita all'insegna del benessere, nel 2013 è nata la Birra Monti. È una produzione artigianale elaborata con orzi e luppoli selezionati, a cui viene aggiunta l'acqua delle Terme Felsinee della fonte Alexander (l'utilizzo da bere è stato riconosciuto dal ministero della Salute, ndr), la cui caratteristica principale è di essere bicarbonato-solfato-calcaica e di contenere diciotto minerali, tra cui le vitamine del gruppo B, che stimolano il metabolismo cellulare e contribuiscono a dare al nostro fisico un importante apporto energetico, oltre ad avere un potere diuretico, disintossicante e contrastare l'attività dei radicali liberi, che sono la causa primaria

dell'invecchiamento cutaneo.

Nella fase iniziale della produzione l'orzo e il luppolo sono stati selezionati dal Gruppo Monti in accordo con il produttore, ma in un prossimo futuro da loro verrà conferito anche il cereale primario. Sono infatti allo studio i terreni dell'agriturismo nella valle del Sillaro, a Montereenzio, nel bolognese, dove attualmente viene coltivato in biologico il grano antico selezione Senatore Cappelli e il farro, per iniziare la produzione di un luppolo biologico. Per tutte queste sue peculiarità la Monti non può essere considerata solo una classica birra, ma anche una bevanda energetica e un vero e proprio alimento, con caratteristiche che la rendono unica.

La bionda termale subisce un processo di alta fermentazione e di rifermentazione in bottiglia e in fusto, non filtrata e non pastorizzata, nel bicchiere ha un colore biondo chiaro e un perlage fine, come la schiuma candida, compatta e persistente. La sua gradazione alcolica è di 5°. La produzione annuale è di 30 mila litri che vengono confezionati nei tre formati tradizionali da 0,75 millilitri, 0,50 e 0,33, in vetro scuro. Attualmente viene venduta sia alla spina sia in bottiglia nel Villaggio Salute Più e, confezionata, all'Emporio Benessere a Bologna, in tutti i centri termali del circuito, e a Fico Eataly Word, ma anche in e-commerce. È recente l'interesse da parte di alcuni distributori che, apprezzandone l'alta qualità e l'identità precisa, vorrebbero ampliarne la distribuzione. 



Ad Antonio Monti, direttore scientifico del gruppo Monti Salute Più, si deve l'ideazione della birra che a orzo e luppolo selezionato prevede l'aggiunta dell'acqua delle Terme Felsinee della fonte Alexander. È una birra in grado di conferire un importante apporto energetico con un alto potere diuretico

