

REPUBBLICA CECA, ANDARE ALLA SCOPERTA DEI TANTI ASPETTI DELLA PATRIA DELLA BIRRA PILSNER



Category: [Enogastronomia](#)

La **Repubblica Ceca** è universalmente nota come il Paese della **birra**. La produzione della bionda per eccellenza, quella che in tutto il mondo si chiama **birra Pilsner**, da Pilsen, la località in cui è nato il metodo di produzione, risale all'anno 970. Infatti, in questo Paese situato nel cuore dell'Europa, la birra è per tradizione la bevanda nazionale ed i ciechi sanno apprezzarne appieno le virtù, non solo nel boccale. L'invito è dunque per un viaggio in Repubblica Ceca alla scoperta di tutto il mondo effervescente che ruota intorno alla birra.

Imparare l'arte di spillare la birra - Se si intende diventare degli spillatori di birra provetti, si può imparare direttamente dal campione del mondo di spillatura, Lukáš Svoboda, barman del Pub U Bílé kuželky (Ai Birilli bianchi) di Praga. Inoltre, chi compie gli anni, può addirittura festeggiare con un'ora e mezza di lezione gratis. Il pub organizza anche tour nelle migliori birrerie della capitale ceca ed anche in questo caso la birra scorre a fiumi. Tornando all'arte della spillatura, ognuno ha il proprio stile ed il consiglio è di provare diversi metodi. Così, nel Birrificio Pilsner Urquell di Plzeň, la culla di tutte le Pilsner, per esempio c'è un barista esperto che spiega





quanti tipi diversi di spillatura esistono e ne insegna i metodi. Come premio, oltre all'attestato di partecipazione al corso, ci si porta a casa anche un boccale-ricordo personalizzato con il proprio nome.

Birra di benessere - La birra fa bene dentro, ma anche fuori. Lo sanno bene in Cechia, in cui non è raro incappare in centri benessere dove si sfruttano i benefici dell'ambrato nettare. Una sorta di "terme di birra", insomma. Invece di immergersi nell'acqua termale, ci si

immerge in vasche colme di birra.

Tra le più popolari si possono menzionare, ad esempio, le terme della città di Štramberk, in Moravia, tempio del folklore e della tradizione cechi e moravi. E tradizione in Cechia significa anche, e soprattutto, birra. Ecco perché, una volta coccolata la pelle con il bagno alla birra, consigliamo di recarsi nel vicino Birrificio cittadino, in cui viene prodotta la locale Trubač e soddisfare anche la gola secca.

Anche Rožnov, nella regione di Zlin, in Moravia Meridionale, vanta un proprio birrificio, in cui nascono etichette anche originali, come la birra al miele oppure alle ciliegie. Alle terme di birra di Rožnov i benefici della birra vengono abbinati ai principi della medicina alternativa, per un benessere naturale al 100%.

Tornando invece nella regione di Pilsen, va segnalato il recente successo dei trattamenti alla birra offerti dallo stabilimento del birrificio a conduzione familiare Chodovar a Chodová Plana. Qui, nella Beer Spa, oltre ai bagni di birra, vengono offerti anche quelli al luppolo, che aiutano a curare l'insonnia o a ridurre lo stress. Da provare.

Il macro successo dei micro-birrifici - Nonostante in tutto il mondo sia conosciuta soprattutto la birra di Plzeň Pilsner Urquell, che ha ispirato la produzione di tutte le bionde e siano numerosi i birrifici di antichissima tradizione, non di rado ricavati all'interno di storici conventi, ad incuriosire i cultori ed i



turisti della birra negli ultimi anni, sono soprattutto i cosiddetti micro-birrifici. In Repubblica Ceca attualmente si contano circa 400 moderni birrifici di piccole dimensioni, in cui dall'iniziativa e dal talento personale nascono etichette artigianali di grande qualità. Ma il trend è in continua crescita. Eccone alcuni, davvero imperdibili. A Dalešice, nella regione di Liberec, in Boemia Settentrionale, la birra viene prodotta sin dalla fine del XVI secolo. Tuttavia, l'antica ricetta ha ottenuto diversi riconoscimenti anche di recente, l'ultimo dei quali è il



titolo di Birra della Repubblica Ceca, ottenuto nel 2016. Il birrificio è conosciuto in patria anche per il film cult ceco *Postřiziny* (Tonsura), che è stato girato nel suo complesso.

Sempre nella regione di Liberec, il birrificio Novosad di Harrachov, oltre alla possibilità di degustare la speciale birra fermentata, offre l'occasione di visitare una delle più antiche vetrerie della Repubblica Ceca ed il museo del vetro. Novosad e figlio portano infatti avanti una produzione di vetri

e cristalli che affonda le radici nel XVIII secolo e si dedicano alla passione della birra artigianale dal finire del 2011. Se si è fortunati, nel corso della visita alla vetreria, si può riuscire a soffiare addirittura un bicchiere per la birra. In ogni caso, il consiglio è di concludere la giornata regalandosi infine un po' di relax alle terme. Di birra naturalmente.

Uno dei micro-birrifici più apprezzati è il birrificio Kocour nella cittadina di Varnsdorf, nei pressi del parco nazionale della Svizzera Boema (České Švýcarsko) e quasi al confine con la Germania. Un must per gli esperti del mondo brassicolo, eccelle per l'originalità e l'ampia gamma delle sue produzioni, che si distinguono dal panorama tradizionale ceco.

Però, in fatto di novità e sperimentazioni, non delude nemmeno la capitale Praga. Così, è degno di una menzione speciale il nuovo micro-birrificio praghese battezzato semplicemente Pivovar (Birrificio). Un nome forse banale per una location tutt'altro che ovvia; si tratta di un locale che è situato in mezzo al fiume Moldava, proprio sull'acqua, anzi dentro l'acqua, nella stiva di una barca. La birra, molto buona, si può così gustare, ammirando una veduta della splendida e suggestiva capitale, posti a pelo d'acqua.

www.czechtourism.com

(i.c.)

