

Giovanni Rodolfi di Birra San Biagio, dal diavolo all'acquasanta

Scritto da Maurizio Artusi

Venerdì 14 Novembre 2014 22:00



In verità, invece che "acquasanta" avrei dovuto scrivere "birrasanta", ma andiamo per gradi cominciando dall'inizio. **Giovanni Rodolfi** è un pacifico e simpatico signore che da qualche anno è divenuto mastro birraio nell'**Antico Monastero di San Biagio**, un resort & spa naturale nei pressi di **Nocera Umbra (PG)**. In un ambiente pulito e ispiratorio, **Giovanni** produce le birre artigianali utilizzando l'orzo dell'annessa azienda agricola e l'acqua pura delle sorgenti umbre, dando vita a delle etichette che sono state pensate principalmente per accontentare i clienti del resort. **Giovanni** si è anche guadagnato l'appellativo di "monaco della birra", grazie alla sua fluente barba, ed in una piacevole video intervista mi ha spiegato i motivi che lo hanno condotto a non tagliarla più. Il mio richiamo, citato nel titolo di questo articolo, proviene dal fatto che **Giovanni Rodolfi**, prima di produrre delle ottime birre artigianali, era un dipendente dell'**Heineken**, multinazionale della birra industriale, da qui, l'accostamento che per un amante dell'artigianalità diviene ovvio, il passo dal diavolo (industriale) e la birrasanta (San Biagio) è stato breve!



La possibilità di conoscerlo e intervistarlo mi è stata data dal beer shop **Extra Hop** di **Nazareno Ferrari**, già ideatore della **Taverna Bukowski** di **Palermo**, dove lo scorso **12 Novembre 2014** il mastro birraio in persona ha presentato i prodotti di **San Biagio**. Durante la degustazione ho notato al palato una sorta di filo conduttore, poi confermatomi da **Giovanni**, riconducibile ad una costante acidità, più o meno marcata in base allo stile adottato, ma sempre presente, che evidentemente facilita gli abbinamenti delle sue birre anche con cibi oleosi o addirittura grassi. La mia preferita è però stata la **Chefalo's**, una Black APA, American Pale Ale, molto luppolata, come la tendenza di oggi vuole, e satura di profumi di fiori bianchi che hanno richiamato alla mia memoria gelsomino e zagara, con una particolare persistenza anche al palato.

Il video che **Giovanni Rodolfi** mi ha gentilmente concesso si è prolungato più del previsto, ma ciò perché l'intervista si è tramutata in una piacevole chiacchierata, a tratti anche divertente, facendo emergere persino tratti distintivi inediti del mastro birraio, pertanto vi consiglio di gustarvela tutta, anche se non siete appassionati di birra artigianale, in essa si parla anche di altri temi, come l'ambiente e le scelte di vita compiute da **Giovanni**.

{youtube}Qbg_QyodkDs{/youtube}

mocasa_albumid=6081380878550109921