

Il nuovo mestiere cult? Bier sommelier, e il diploma ora si prende anche in Italia

di Maria Teresa Manuelli (<http://food24.ilsole24ore.com/author/maria-teresa-manuelli/>)

24 febbraio 2014



Cari sommeliers, sapere tutto del vino non vi basterà più. In Italia sono in continuo aumento gli estimatori di birra, specie se artigianali, che sempre più amano pasteggiare con la spumeggiante bevanda in ogni occasione. Al punto che già diversi ristoranti, anche stellati, per tenersi al passo con i tempi, non disdegnano di affiancare una scelta selezione di birre alla consueta lista dei vini, moltiplicando gli abbinamenti con l'alta gastronomia.

Una nuova professione

Fino a poco tempo fa considerata la sorella minore, oggi la birra è riconosciuta per quello che è: una bevanda antica, nobile e complessa che, al pari del vino, richiede una conoscenza approfondita. Tanto che anche nel nostro Paese si va affermando una nuova professionalità: il bier sommelier. Un nuovo profilo specialistico portato nella Penisola come vera e propria professione cinque anni fa dal rinomato e antico Istituto Doemens, fondato in Baviera nel 1895, e Arte Bier.

“Finalmente, anche l’Italia, dove il mercato della birra è particolarmente dinamico, potrà avere i suoi Biersommelier diplomati – afferma Stefan Grauvogl, nella sua figura di direttore dell’accademia Doemens in Italia e titolare di Arte Bier. – I nostri corsi sono non solo un’occasione di arricchimento per il settore, ma una preziosa opportunità di formazione per la creazione di nuovi posti di lavoro, richiesta ed esigenza sempre più evidente nel mondo della birra e della ristorazione in genere. In Germania la figura del Bier sommelier è ormai una realtà da tempo”.



Diploma riconosciuto dalla Germania agli Usa

Il corso base dura due settimane e, al superamento dell’esame, i partecipanti ottengono il titolo di Bier Sommelier diplomato, riconosciuto internazionalmente (Germania, Austria, Svizzera, Olanda, Brasile e Stati Uniti), e hanno accesso al “Masters of Beer”, un percorso più approfondito di diversi anni con un programma di formazione professionale a tutto campo. Dal 2009 sono già 64 i diplomati usciti dall’Istituto Doemens in Italia. “I nostri partecipanti – spiega Silvia Gioieni di Arte Bier – vanno dal semplice appassionato, al distributore specializzato, al mondo della ristorazione. Uno dei nostri docenti è infatti Giuliano Correnti del Pappafò di Camerino che da tempo accompagna i propri piatti con la birra. Mentre tra i nostri partecipanti abbiamo avuto i titolari del famoso Doppiomalto, il birrifico di Erba, nel comasco, e nomi noti del panorama beverage italiano e internazionale.

Molti anche gli chef e i sommelier di vino, cui sempre più spesso è richiesta una competenza in merito”. Ma cosa fa esattamente un sommelier della birra? E’ un esperto di birra completo, in grado di fornire delucidazioni sulla produzione, consigli sul giusto abbinamento cibo e birra, nonché sul lato salutare derivante da un consumo moderato. Il Bier sommelier è inoltre il responsabile della qualità della birra spinata e della corretta presentazione della stessa al cliente. Le sue conoscenze lo rendono il candidato ideale nella creazione di una carta delle birre, nell’acquisto e nella scelta delle stesse e fondamentali sono i suoi consigli allo chef sull’uso della birra nella preparazione dei piatti. Una competenza che ha sbocchi d’impiego anche nel mondo del marketing: imprescindibile un attestato di degustatore se si cerca lavoro nel settore, e numerose sono le aziende che inviano ai corsi di specializzazione l’intera forza vendita, in modo che i venditori siano realmente

in grado di spiegare come le diverse fasi del processo produttivo possano dare le caratteristiche sensoriali del prodotto finito e consigliare i giusti assortimenti ai punti vendita.

Doemens a parte, già da tempo in Italia i corsi di degustazione della birra sono una realtà: tra i primi l'Associazione Degustatori Birra che dal 2005 ha formato circa 4mila degustatori nelle 14 sedi regionali. “Degli iscritti che arrivano all'esame finale – spiega il presidente Paolo Polli – circa il 20% diventa professionista. Lo sbocco privilegiato è naturalmente il settore della ristorazione, oltre che importazione/esportazione di birra. Negli anni siamo riusciti a inserire nel mondo del lavoro decine di addetti ed esperti in locali, ristoranti, catene di distribuzione e produttori”. Anche la stessa Ais (Associazione Italiana Sommeliers) prevede lezioni dedicate, durante i suoi percorsi formativi per sommelier. “Indubbiamente nel mondo dei sommelier titolati ormai è una capacità richiesta – chiarisce Maurizio Maestrelli, giornalista enogastronomico e consulente per l'Ais sulla birra – anche se in Italia non esistono ancora figure professionali a se stanti: molto più frequente è il caso di chi, acquisito il titolo per il vino, decide, autonomamente o perché gli viene chiesto dal mercato, di avere una specifica preparazione anche nella birra”.



Sempre più abbinamenti con l'alta cucina

Finiti, infatti, i tempi in cui il vino dominava incontrastato le tavole, mentre la birra non andava più in là dell'abbinamento con i crauti o con la più nostrana pizza. Oggi, la moda le chiede di accompagnare i piatti dell'alta cucina: secondo la guida del Gambero Rosso, sono ormai oltre 200 i locali recensiti che presentano nell'offerta la spumeggiante bevanda. E il numero è in crescita di anno in anno. Alcuni esempi? Moreno Cedroni della Capannina del Pescatore di Sinigaglia non solo apre la sua carta dei vini proprio con una selezione di birre, ma usa con maestria queste ultime anche per la preparazione dei piatti. Così come la birra è amata da Daniele Usai del Tino di Lido di Ostia, a Roma, vincitore 2014 del premio “Birra in Cucina” di Identità Golose. Uno che è solito offrire al cliente una artigianale come aperitivo, magari accompagnata da salumi o ostriche. Mentre Luciano Monosilio di Pipero al Rex (Roma) si rammarica che i clienti non siano abituati a ordinarla in abbinamento alla cena, se non dopo essere stati adeguatamente consigliati. Magari, perché no, da un sommelier della birra, appunto.