**focus 1**

**2 dita di schiuma, e la birra non gonfia. La birra perfetta in 3 mosse**

*Non è vero che la birra gonfia, basta saperla versare correttamente per far sviluppare la schiuma.*

*Scopriamo perché senza la schiuma non c’è gusto, non c’è classe…* e *come ottenere le proverbiali “2 dita”.*

**Meno anidride carbonica. E la birra non gonfia**

Se viene versata correttamente e la sua schiuma è ben compatta ed alta almeno 2 dita, la birra è più buona e non gonfia. Così c’è meno anidride carbonica e quindi la giusta quantità di bollicine. In barba al radicato luogo comune che la birra, per via delle bollicine, sia una bevanda “gassata” che determina una sensazione di gonfiore.

**La protegge**

La schiuma è il filtro naturale che protegge la birra dall’ossidazione, ne mantiene integri aromi e fragranze amplificandone la piacevolezza e rendendola così più buona e digeribile.

**Esalta il gusto**

Attraverso la schiuma vengono dosati, con eleganza e gradualità, gli aromi del luppolo e del malto. Il gusto della schiuma, più amaro di quello della birra, esalta il suo caratteristico sapore, amplificandone la piacevolezza.

**E se non c’è la schiuma?**

La sua assenza o non persistenza può significare che la birra è stata versata a una temperatura sbagliata (troppo calda o troppo fredda) o in un bicchiere non perfettamente pulito o non bagnato con acqua fredda. In altre parole, la schiuma è il primo indizio per capire se la birra è stata servita correttamente.

**3 mosse per ottenere le proverbiali “2 dita” di schiuma**

**Vetro** - È materiale più adatto per servire la birra: con la sua inerzia, è capace di esaltarne il colore, lasciandone intatte fragranza e sapore. Il bicchiere, lavato e ben sciacquato, va bagnato con acqua fredda prima di versare la birra. Si abbassa la temperatura avvicinandola a quella della birra, che scorrerà meglio lungo le pareti del bicchiere e favorirà la formazione della schiuma.

**Gesto** - La degustazione di una birra vive anche di gesti. E di tempi. Per percepire appieno il gusto della birra dal primo fino all’ultimo sorso, infatti, bisogna iniziare a versarla con lentezza, tenendo leggermente inclinato il bicchiere fino a riempirlo per tre quarti e poi raddrizzarlo. Una volta raddrizzato il bicchiere versiamo la birra più velocemente, per far sviluppare la giusta quantità di schiuma.

**Temperatura** - Sfatiamo un mito: la birra non va bevuta gelata! Una birra troppo fredda perderà gran parte del suo bouquet aromatico e avrà una schiuma poco persistente. Per la classica birra chiara, la temperatura di servizio varia dai 3°C ai 6°C, salendo man mano che aumenta la gradazione alcolica.