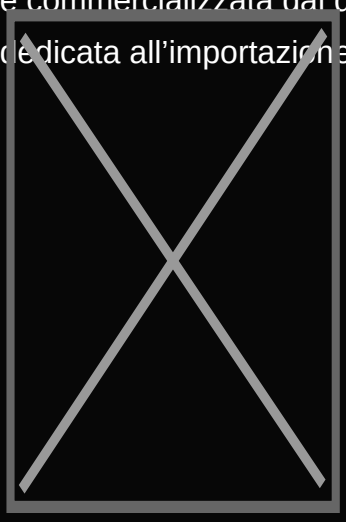
Mango Li Cani, la birra primaverile di Hibu

mangolicani-c14e7f04

Spogliati dell’uggia invernale, ad aprile smaniamo di affrontare la bella stagione. Ed è proprio aprile il mese in cui nei tini è finalmente giunta a maturazione questa “fugace” (le creazioni Hibu che s’ispirano alle stagioni) dall’aroma tropicale che si mescola a tracce agrumate dal sud Italia, in un ideale bilanciamento fra dolce ed amaro. Fra il desiderio di rassicurare scaldando ancora un po’ il palato e quello di prepararlo all’arsura estiva, che si propone in una bevuta più snella di quanto ci si possa aspettare da questo stile, inaugurato in casa Hibu nel 2015 quando cioè le birre alla frutta erano ancora una rara apparizione diventata negli ultimi tempi una vera e propria tendenza. Anche la Mango è commercializzata dai distributori Ho.Re.Ca. di Dibevit Import Srl, società del Gruppo Heineken dedicata all’importazione di birre premium e speciali.



Mango Li Cani è l’ennesimo colpo di genio di Raimondo Cetani, che ama sì offrire certezze nella ricca varietà di “perenni” (le etichette che non escono mai di produzione), ma anche spingere sull’acceleratore con nuovi gusti. Qui il compito di stupire è affidato al mango, a quella cassetta succosa che un giorno non troppo lontano colpì l’attenzione del nostro mastro birraio. E prova, riprova, si trasformò in questa birra dal colore ambrato carico dai riflessi arancio, schiuma fine e compatta che resterà disponibile solo fino ad estate inoltrata. Per lasciare posto alla Beerliner, la prossima Fugace in uscita a luglio.

In etichetta il nostro Ettore, l’amico a quattro zampe del birrificio, goloso di qualsiasi genere commestibile sia reperibile sul globo terracqueo. Peccato che a lui quei pomi ricchi di polpa non siano piaciuti quanto il barbecue e le altre goloserie che ogni anno ci danno appuntamento alla festa di compleanno. Quando? Quest’anno sabato 12 e domenica 13 maggio (di candeline ne spegneremo 11=10+1), ma questa è un’altra storia.