‘Stampare’ una birra? Da oggi si può, grazie all’invenzione di Bar.on

20230412114748shutterstock-1050908477-df13d6b6

È stata creata la prima stampante (molecolare) di birra della storia, e ad aver promosso questa impresa è **una startup belga, Bar.on**, che ha assoldato chimici professionisti per riprodurre l’essenza originale della bevanda, ma in provette, come riporta corriere.it. Le ricerche erano partite già almeno dieci anni fa, grazie alla passione di alcuni ricercatori, vissuti da sempre, in Belgio, a contatto con la cultura della birra. In prima linea, **Kevin Verstrepen, professore di microbiologia molecolare all’Università Cattolica di Lovanio**, che si è impegnato per la creazione ‘sintetizzata’ di un prodotto in verità ben noto alla città in cui ha operato, vista la presenza di famosi birrifici fisici *in loco*: ad aumentare il paradosso.

Certo non è stato semplice ottenere la ricetta giusta, per fermentazione e aroma, ma **il risultato è soddisfacente e riproducibile in molte varietà, perfino analcoliche, aromatiche e ipocaloriche. Ha poi diversi vantaggi**, non solo in termini pratici, ma **soprattutto dal punto di vista della sostenibilità ambientale**: riduce gli sprechi, poiché minimizza la presenza di imballaggi e l’utilizzo di acqua minerale, **potendo essere mischiata direttamente con l’acqua del rubinetto**. Questo, negli obiettivi dei fondatori **Dirk Standaert** e **Valentijn Destoop**, può essere un grande passo avanti verso la lotta all’utilizzo degli imballaggi e la riduzione di emissioni carboniche.

Ma come funziona questa tecnologia? Attraverso tre elementi: **cartucce** (in cui vengono conservati i composti naturali che determinano sapore e aroma della birra), acqua (del rubinetto) ed etanolo, da mescolare per ricreare fedelmente, a livello molecolare, una birra. **Per realizzarla basterà inserire le cartucce in una macchina apposita e erogarne la miscela, scegliendo gusto e grado alcolico**. Sembra una novità un po’ straniante, ma è in verità una birra che si basa su procedimenti molto tradizionali e che si affida alla consulenza, apprezzata a livello internazionale, di un esperto, il sopracitato professor Varstrepen, autore di un libro come ***Belgian Beer - Tested and Tasted*****, a garantire la componente sensoriale come parte insostituibile e non meccanizzabile del**

processo.

Se la birra di Bar.on dovesse mai approdare in Italia, basterà questo argomento per convincere gli italiani ad apprezzare una novità così futuristica, in tempi in cui proposte di questo genere sono state accolte abbastanza tiepidamente dal governo, con il divieto alla carne coltivata e l’avvento di uno scaffale del supermercato dedicato alle polveri/farine di insetti, relegato in un settore a sé? Per saperne di più, in caso di **"Got mixed feelings about molecular beer?"**, il sito della startup è in grado di rispondere agli scettici e agli amanti della 'vera' birra, proponendo la propria visione e qualche argomento scientifico a favore.