Marialga: la birra all'alga di mare di Marianna Vitale

20230615104539marialgab4rid-a9f6f817

La chef stellata **Marianna Vitale**, in collaborazione con **Armando Romito dei Maestri del Sannio** (Benevento), ha creato **Marialga**, una birra acida con apporto di **lattuga di mare**, un'alga autoctona dal tipico sapore marino.

Il progetto nasce dal grande interesse per la guida di SUD (Napoli) per le birre lievitate naturalmente, che ha portato a progetti paralleli e a questa nuova creazione appositamente dedicata al suo ristorante: **la volontà è di portare un prodotto che ricordi davvero il sapore del mare e si abbini perfettamente ai piatti di pesce proposti dalla chef**.

Il procedimento di creazione delle birre acide, per un risultato quasi vicino al sapore del vino e sempre arricchita dell'aroma di ingredienti locali ben riconoscibili, prevede **una fermentazione spontanea**, da sempre una dimensione a sé nella produzione birraria e diffusa quasi prevalentemente in Belgio. Rispetto agli stili a bassa e alta fermentazione, dove il mastro birraio inocula il lievito nel mosto, nel caso della fermentazione spontanea i lieviti che si trovano nell'aria vengono naturalmente a contatto con il mosto.

La passione di Marianna Vitale per le birre acide a fermentazione spontanea nasce dieci anni fa, quando le fanno provare un lambic in alternativa ad uno champagne. "*Le sour beer* – racconta Marianna – *sono bevande coinvolgenti e semplici allo stesso tempo. La bassa gradazione ti permette di berle in ogni momento della giornata, in alternativa ad una bollicina per la vivacità e freschezza, o ad un vino fermo per la complessità della struttura di quelle affinate in botte*".

MARIALGA

Per quanto riguarda Marialga, il procedimento prevede che **l'alga viene messa a macerare in una birra precedentemente fermentata** e affinata in botti di rovere francese per due anni. Una volta

imbottigliata, la birra riposa per almeno quattro mesi fino a rifermentazione avvenuta per poi essere etichettata come ‘Marialga’. Le alghe macerate nella birra vengono poi riutilizzate come ingrediente nella cucina di Sud. Il tappo di ogni bottiglia viene sigillato con una gommalacca azzurra su cui viene apposta una conchiglia spiaggiata.

All’esame visivo Marialga si presenta di un colore **giallo paglierino**, con possibile velatura derivante dalla presenza di lieviti in bottiglia, mentre al naso spiccano **il sentore intenso di mare e di malto e le note salmastre**.

MAR LIMONE

Marialga è solo il primo prodotto di un più ampio progetto di collaborazione tra Marianna Vitale e Maestri del Sannio che prevede **lo studio e la realizzazione di birre macerate con prodotti vegetali marini dei Campi Flegrei**.

L’interesse per la ricerca di queste birre si materializza nel progetto che si chiama **Mar Limone, bar cucina e acidità**, **il bar bistrot** che Marianna Vitale ha aperto da circa un anno a **Pozzuoli**: una selezione di 70 etichette di birre acide accompagnano, insieme ai sidri, agli champagne e ai vini naturali, il menù dell’offerta food che spazia dal crudo agli spaghetti ‘guarniti’, ai panini di mare.