Hibu: presto una birra a quattro mani con Reto Engler

hibu-birra-four-points-milan-54f5ec1d

Le cotte a quattro mani piacciono molto a Raimondo Cetani, mastro birraio Hibu. “Perché il confronto aiuta a crescere”. E per non smentirsi, dopo la “PowerIpa” elaborata a gennaio insieme all’inglese David Hemstock, a giugno è il turno di una Light IPA con luppoli neozelandesi e australiani. Sarà ideata in collaborazione con Reto Engler, titolare della Docteur Gab’s di Savigny, importante realtà della Svizzera francese. Si tratta di una creazione brassicola luppolata, leggera, di facile beva da 4,2 % vol. pensata in vista dell’estate per andare in soccorso alla calura.

Badge_bonscottishEngler è atteso a Burago di Molgora (Mb) per l’8 e 9 giugno. Il primo giorno servirà a illustrargli l’azienda, facendo anche un giro nei 23 dei 38 ettari coltivati a cereali e altri ingredienti utili per le cotte. Dopodiché dall’alba del giovedì i due mastri birrai procederanno fianco a fianco per dare vita a questa attesissima “one shot”. E come si usa fare in queste situazioni, la prossima volta sarà Cetani a fare visita a Engler, con grande probabilità già in autunno.

Molto accomuna i due mastri birrai, a partire dal gusto per le birre belga e per quelle angloamericane. Attingendo a tali predilezioni, si cimenteranno quindi in una IPA leggera di cui ancora non è dato sapere il nome. “Verrà da solo, durante la lavorazione” commenta Raimondo Cetani in vista della cotta da 20 ettolitri che sarà distribuita solo in fusti. Gli appassionati quest’estate potranno assaggiarla nelle birrerie Hibu Friend, nel locale di Concorezzo (Hibu on Tap), in quello che a breve aprirà i battenti a Copenhagen, presso le due insegne Impronta Birraia di Milano e, ovviamente, da alcuni selezionati clienti svizzeri di Docteur Gab’s.

www.birrificiohibu.it