Arriva Bubala, la birra a base di mozzarella di bufala

bubala-1-47ec0eb8

Si chiama "**Bubala**" la **prima birra con siero di latte proveniente dalla lavorazione della mozzarella di bufala campana Dop**. Presentata nella sede del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, presso le Reali Cavallerizze della Reggia di Caserta, Bubala è prodotta dall'azienda brassicola casertana **White Tree Brewing** nell'ambito del progetto "**Agrimemorie da Spillare**", che prevede l'utilizzo di alcuni tra i prodotti maggiormente identitari della Campania e segnatamente di Terra di Lavoro.

Si tratta di una birra "**milk stout style**", ossia ad alta fermentazione alla quale viene aggiunto il lattosio. Nel caso di Bubala si è sfruttato quello naturalmente presente nel siero di latte di bufala campana proveniente da caseifici aderenti al consorzio di tutela; la birra presenta un colore ebano e dalla schiuma compatta di color nocciola chiaro. Al naso si avvertono le note tostate tipiche dei malti scuri utilizzati, i sentori erbacei del luppolo rimangono sullo sfondo. Al gusto si avverte un bouquet complesso di sapori che vanno dalla nota maltata e tostata, derivante dalla base dei grani, ai sentori erbacei del luppolo. Sullo sfondo si percepisce la nota dolce e sapida del siero di latte di bufala. Deciso l'amaro sul finale.

Grazie al progetto Agrimemorie da spillare è già stata avviata la produzione di "**Liburia**", birra alla **canapa**. E dopo Bubala sarà il turno di una nuova etichetta a base di **grani antichi della Campania**.