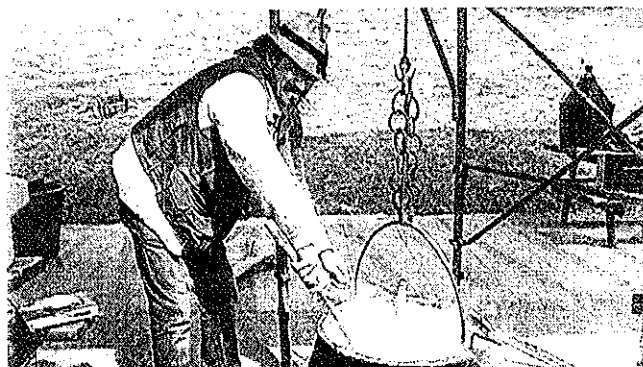


2  
L'ESPRESSO Oggi 7 MAGGIO 2011

**CEVO.** Un esordio nella rassegna zootecnica

## **Bionde in vetrina: a fianco delle capre la birra artigianale**

In degustazione per la prima volta  
il prodotto di un birraio di Andrista



Lorenzo Maffeis alle prese con la sua birra artigianale

Lo scorso fine settimana, l'ottava rassegna zootecnica dedicata alla capra Bionda dell'Adamello è stata ospitata nella splendida cornice della «pineta» di Cevo; e l'evento, una vetrina per oltre 160 capi complessivi, ha offerto anche l'occasione per presentare ufficialmente la birra artigianale di Andrista.

«Ho voluto mostrare ai visitatori come si fa la birra: una bevanda che tantissimi degustano ma della quale pochi sanno qualcosa - ha spiegato a margine della dimostrazione Lorenzo Maffeis, meglio conosciuto in zona col nomignolo di "Fe-

dèr" - : la cottura del malto di orzo germinato e poi tostato, a varie temperature e per tempi stabiliti, porta a trasformare gli amidi in zuccheri, e una volta completata la fermentazione basta imbottigliare e bere».

Alla fine, inutile dirlo, il matrimonio cevese tra «bionde» a quattro zampe e in bottiglia è stato sancito con una bella bevuta della birra «made in Andrista» e dalla degustazione del «Fatulì», il rinomato e gustoso formaggio ricavato dalla lavorazione del latte della capra originaria della Valsaviore. † L.FEBB.

© RIPRODUZIONE RISERVATA