



Birra: dal latino bibere, cioè bere. Dunque, la bevanda per eccellenza. Bevanda fermentata, moderatamente alcolica, a base di cereali. Inventata da una donna, forse casualmente, “maneggiando” cereali in cucina.. Che sia nata decisamente al femminile, lo conferma anche la mitologia degli Armeni, che attribuivano l’invenzione della birra alla dea della terra Armalu.

Da una cultura all’altra, ecco invece una dea patrocinate del calibro di Cerere, dea-madre per eccellenza, e un santo protettore, il vescovo Arnoldo, santificato intorno al 1100 per alcuni miracoli tra cui la trasformazione istantanea del mosto in birra, effettuata per salvare i suoi parrocchiani da un’epidemia di colera. In effetti, allora la birra era igienicamente molto più sicura dell’acqua, grazie proprio alla fermentazione, che ne eliminava i batteri “cattivi”.

La birra è, poi, tra le bevande che fanno bene al corpo e anche allo spirito, la più antica. Per risalire alle sue origini, occorre fare un passo indietro di parecchi millenni. A quando legumi e cereali erano alla base dell’alimentazione quotidiana. E l’orzo è stato certamente il primo cereale coltivato, quello che ha accompagnato il passaggio di molti popoli dal nomadismo alla fondazione di villaggi e città.

Il passaggio per l’uomo preistorico dalla vita nomade a quella stabile è concretamente testimoniato da diversi ritrovamenti. La presenza di un particolare frumento non selvatico (*Triticum dicoccum*) e di orzo (*Hordeum distichum*) è chiara per esempio in rilevamenti compiuti nell’area di Gericò, poco distante dalla depressione del Giordano, dove si è accertato che gruppi di uomini cominciarono ad apprezzare i vantaggi di una fissa dimora intorno al 10.000 a.C. Quanto alla storia documentabile della birra, essa parte dalla Mesopotamia, almeno 4500 anni prima della nascita di Cristo. E a iniziarla fu, appunto, una donna. Alle donne la birra è stata a lungo riservata. E alle donne si deve anche l’invenzione delle prime modalità di conservazione dei cereali che, tenuti nell’acqua, possono in effetti dare luogo a maltazione e

fermentazione.

Testo tratto dal sito www.assobirra.it