



La birra varca l'Oceano nel 1620, insieme ai Padri Pellegrini. Destinazione, America. Proprio mentre da questa parte del mondo una serie mirabolante di scoperte inizia a cambiarne la sintassi produttiva. In ordine di apparizione citiamo il termometro di Fahrenheit (1714); 1° idrometro di Marin (1768); la macchina a vapore di James Watt (1785); la macchina per tostare il malto di Daniel Wheeler (1817); il "raffreddatore del mosto" di Jean-Louis Baudelot (1856). E poi la macchina per il ghiaccio artificiale di Carré & Linde (1859), importante soprattutto per la possibilità di produrre birra tutto l'anno e per la nuova lavorazione detta a bassa fermentazione. Nasce così la attuale lager. E nasce allora (dalle scoperte di Pasteur) la possibilità di "pastorizzare" – volendo – ad alta temperatura la birra. Un ulteriore impulso alla preferenza verso birre sempre più chiare viene dalla diffusione delle bottiglie di vetro, iniziata a fine Ottocento, che le fanno apparire più invitanti in trasparenza.

Ed eccoci quasi ai giorni nostri. Con il XX secolo la produzione industriale vede cambiare radicalmente i volumi di produzione e le regole: i birrifici tendono a concentrarsi, a unire le forze. Come le industria di altri campi.

Dal sito www.assobirra.it