

L'Indiana Jones della birra «Scovo il luppolo perduto e così ricreo le bevande degli antichi popoli»

Grazie alle molecole contenute nei reperti, l'archeologo McGovern ricrea birre e vini bevuti nell'Antichità. Che oggi tornano di moda.

TOMMASO PAPA
MANTOVA

L'INDIANA JONES della birra non ha il fisico di Harrison Ford, non indossa il cappello da esploratore e non usa la frusta. È un serio professore universitario, veste camicie *regimental* e cravatte fantasia. L'unica nota bizzarra è che si presenta in pubblico



↑ OSPITE
DEL FESTIVAL
MANTOVANO

In alto Patrick McGovern, professore di Filadelfia, a Food&Science Festival

sorseggiando birra rossa. Patrick McGovern, 73 anni, direttore del laboratorio di archeologia biomolecolare all'università di Filadelfia, da decenni si dedica allo studio della bevanda alcolica più antica del mondo assieme al vino, scava nel contenuto di vasi preistorici, ricostruisce il cammino della birra nei secoli e nei continenti, cerca di riprodurre le più antiche e quando ci riesce le prova.

Il tutto in un contesto nel quale il mercato delle birre antiche e artigianali è esploso negli Stati Uniti e sta crescendo in Europa.

Professore, sa che la paragonano a Indiana Jones?

«Sì, è stato un giornalista ad affibbiarmi quel soprannome tempo fa, ma è esagerato, sono un ricercatore – risponde McGovern, ospite nei giorni scorsi del Food&Science Festival di Mantova –. È vero che mi occupo di bevande fermentate, ma anche di cucina della prei-

storia».

Da dove è nato il suo interesse, e che risvolti può avere sulla nostra vita?

«È importante capire che la birra o il vino non sono soltanto importanti per il loro gusto, o il profumo, la diversa gradevolezza – spiega il docente americano, che nella sua tappa italiana è stato protagonista di un affollato incontro al teatro Bibiena col vicepresidente

nazionale di Confagricoltura, Matteo Lasagna –. L'elemento più interessante è che queste bevande per i popoli antichi erano anche medicinali e servivano a curare alcune delle patologie più diffuse dell'epoca».

In cosa consistono le sue ricerche?

«Sono indagini multidisciplinari. Attraverso la chimica, l'archeologia sperimentale, l'etnografia, gli studi botanici riusciamo a scoprire le molecole rimaste incastrate in orci e altri contenitori dell'antichità».

Di questi vasi lei ne ha studiati dappertutto, da quelle diffuse nella Cina imperiale, a quelle che si bevevano nel bacino del Mediterraneo, oppure preferite dai nativi americani o dalle civiltà Inca e Maya. È così riuscite a riprodurre fedelmente gli originali?

«Ci avviciniamo il più possibile. Talvolta ci è capitato di usare sostanze inconsuete come lo zafferano come spezia base per una birra. In un altro caso addirittura abbiamo dovuto masticare malto rosso peruviano, per ripercorre un'usanza sudamericana tramandata di generazione in generazione. E poi ci sono gli scambi tra i popoli, che hanno ovviamente riguardato anche le bevande fermentate, come accadde ad esem-



pio, per i Fenici con gli Etruschi».

Appunto, professore, lei sta sorseggiando una birra con marchio 'Etrusca', da dove nasce?

«Lo scrivo sul mio ultimo lavoro sulle bevande antiche (*Ancient Brew recovered and reproduced*, editore W.W.Norton & Company, ndr), descrivendo il viaggio compiuto da questa bevanda dalle coste occupate dai Fenici a quelle della Tuscia etrusca. Adesso la produce un birrifico di qualità americano».

Quindi le birre del passato possono diventare anche un business?

«Qualcuna lo è già, come si vede, e il fenomeno negli States è una realtà. Ma in generale e certamente qui in Europa la birra dei nostri avi potrebbe avere un grande futuro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il professore arriva dagli States

Patrick McGovern, 73 anni, è direttore del laboratorio di archeologia a Filadelfia e si dedica a studiare le bevande fermentate

Una bottiglia 'etrusca'

Un birrifico americano ha prodotto un'etichetta 'Etrusca', seguendo i metodi di produzione della bevanda della Tuscia

Un approccio multidisciplinare

Quelle di McGovern sono indagini multidisciplinari, comprendono la chimica, l'archeologia sperimentale, l'etnografia, la botanica