



La storia di Luisa Livrieri, birraia e proprietaria del Brew Risto Pub BAM Brewery a Milano

Produrre birre con un lievito MADE IN PARCO DEL TICINO

Parlare con Luisa Livrieri è come essere su una banchina, alla stazione ferroviaria, quando transita un treno ad alta velocità: la massa d'aria che ti investe ti destabilizza. L'energia di Luisa nel raccontare la sua avventura con BAM Brewery è chiaramente percepibile ed è così intensa da non poterti lasciare indifferente. Le parole che ricorrono più frequentemente quando parla del suo locale milanese sono "passione" e "famiglia". Quelle che usa per descrivere il sostegno ricevuto

dai suoi clienti nei momenti bui della pandemia, della chiusura o delle aperture a singhiozzo, sono "affetto", "calore". E ciò con cui Luisa intende ricambiare questo affetto è la "trasparenza".

Le emozioni giuste

BAM Brewery nasce nel 2018 come Brew Risto Pub per iniziativa dei fratelli Luisa e Luca Livrieri. Luca aveva già un'enoteca, Luisa coltiva sin da quando era bambina la passione per la cucina, soprattutto per gli ingredienti e le materie prime di alta

qualità, e per lunghi anni sostiene come convinta militante la condotta Slow Food di Abbiategrasso-Magenta. I due condividono l'amore per la birra artigianale, e per lo stile belga in particolare, e già dal 2011 portano in giro per tutta Italia, partecipando a fiere e manifestazioni, quelle che ritengono le migliori birre craft.

«Finché — come racconta Luisa — non abbiamo voluto "trovare" casa e aprire il nostro locale. Lo abbiamo cercato e trovato in Via delle Forze Armate a Milano, quindi in periferia.



Le birre di BAM sono prodotte presso il Birrificco Legnano su ricette di Luisa e Luca Livrieri

Dividersi tra la cucina e il banco

Per Luisa i rapporti umani sono alla base di tutto. Sono ciò che le hanno sempre imposto di “trattare” con estremo rispetto le birre altrui e ciò che l’hanno portata a resistere durante le chiusure imposte dalla pandemia, che - al pari di quanto accaduto a tanti altri esercenti del modo della ristorazione - l’hanno messa duramente alla prova. «Ma ci sono sempre stati i miei clienti a sostenermi. A volte passavano davanti al locale chiuso per inviarmi una foto e farmi sapere che erano stati lì. BAM Brewery non è solo birra ma anche cibo, “perché anche “spadellare” rimane una delle mie passioni. E a volte è difficile scegliere tra la cucina e il banco!», dice sorridendo Luisa.

Luisa Livrieri, co-fondatrice di BAM Brewery insieme al fratello Luca



Non ci interessava essere in pieno centro: cercavamo un luogo che ci desse le emozioni giuste».

Proporre agli avventori birre artigianali, non solo selezionate in base al loro gusto ma anche valorizzate in ogni dettaglio – dalla conservazione alla spillatura nel bicchiere della forma più adatta a esaltarne i profumi – è la mission di Luisa e Luca. Che tuttavia nel frattempo coltivano il sogno di fare birre proprie. E ci provano, facendo esperimenti in home brewing, che tuttavia non li soddisfano appieno. Le ricette, frutto della creatività e dei tanti assaggi di birre altrui, sono il loro punto forte. Ma sul fronte tecnologico occorre cambiare registro.

Gli incontri che fanno la differenza

Nelle loro peregrinazioni per fiere, i fratelli Livrieri incontrano il mastro birraio Emanuele Loaldi e condividono con lui progetti e aspirazioni. È grazie a questo incontro fortunato che nasce la collaborazione di BAM Brewery con il Birrificco di Legnano, dove Luisa e Luca iniziano a produrre le loro birre, tutte ad alta fermentazione, prevalentemente ispirate al mondo belga. Birre che vengono oggi confezionate in bottiglia o in fusto e vendute esclusivamente nel Brew Risto Pub o tramite il sito web del locale.

Un lievito tutto BAM

Il sogno di Luisa è di arrivare a produrre le sue birre interamente con materie prime italiane, ma per il momento malti e luppoli vengono acquistati da fornitori esteri. «E l’acqua – spiega Emanuele – è quella “del sindaco”. La trattiamo prima di utilizzarla in birrificco, decolorandola, addolcendola e poi aggiungendo i sali che occorrono per avere l’acqua più adatta alla produzione di birre in stile belga». Tuttavia la ricerca degli ingredienti Made in Italy è partita da quello forse più difficile di tutti: il lievito. Che in questo caso è addirittura Made in BAM. «È stato durante la mia partecipazione all’organizzazione di eventi a scopo benefico di Slow Food presso l’abbazia di Morimondo (a Sud Est di Milano, n.d.r.) – spiega Luisa – che mi è venuta l’idea di provare a selezionare un lievito tutto nostro». Con la consulenza tecnica dell’azienda piacentina di biotecnologie Probiotec, Luisa e Luca riescono a selezionare un ceppo di *Saccharomyces* perfetto per le loro birre, dopo un lungo lavoro di “posa” di mosti in diversi luoghi del territorio circostante l’Abbazia, il loro recupero dopo una settimana di “sosta”

e l'analisi e selezione dei lieviti che si erano nel frattempo innestati sui mosti stessi, con prove in cotte pilota. «Questo ci ha permesso di realizzare un sogno: quello di dare alle nostre birre, pur nel loro stile ispirato a una storia che non è italiana, un imprinting territoriale».

Di casa al Birrificio Legnano

«Presso il Birrificio Legnano – racconta Emanuele – due fermentatori da 1200 litri sono riservati alla produzione delle birre di BAM Brewery. Una riempitrice a sei becchi Gai dosa il prodotto, previa aggiunta di zuccheri, sia in bottiglia che in fusto. In tutte le birre di BAM la carbonatazione è da rifermentazione, in bottiglia o in fusto, e il lievito selezionato è perfettamente in grado di svolgere questo processo in tali condizioni, che per alcuni ceppi possono risultare limitanti». Tutte le birre di BAM Brewery, anche le stagionali e le poche fuori stile, sono infatti prodotte con il lievito selezionato nel 2015.

Perché “BAM”?

«L'acronimo BAM ha due significati – spiega Luisa – entrambi strettamente connessi con ciò che facciamo. BAM sta innanzitutto per “Birra Abbazia Meneghina”, in virtù dell'origine geografica del nostro *Saccharomyces*. Tanto è vero che il nostro logo raffigura un frate stilizzato che tra le mani ha un tulipano, il calice più adatto per gustare e degustare le nostre birre, non solo perché quella forma convoglia di per sé i profumi verso il naso, ma anche per la presa che consente, che favorisce il leggero riscaldamento della birra con le mani, grazie al quale il prodotto sprigiona ulteriormente tutto il suo potenziale aromatico. Ma BAM sta anche per “Birra Artigianale Milano”, conside-



La riempitrice Gai a sei becchi

«L'acronimo BAM ha due significati, entrambi strettamente connessi con ciò che facciamo. BAM sta innanzitutto per “Birra Abbazia Meneghina” in virtù dell'origine geografica del nostro *Saccharomyces*... Ma BAM sta anche per “Birra Artigianale Milano” considerato dove ci troviamo e il mio legame con questa città»

Luisa Livrieri

rato dove ci troviamo e il mio legame con questa città».

Le carte da gioco in etichetta

«Le etichette delle nostre birre si ispirano al mondo delle carte da gioco, da cui partono per costruire dei “personaggi” e dei nomi suggestivi e rappresentativi dello stile, ma anche della storia di BAM. La Blanche “Morimond”, per esempio, richiama il legame territoriale, la Belgian Blonde Ale “La Cistercense” il legame con l'Abbazia, la Session IPA “Ghiacciaia” il fatto che vicino all'abbazia in passato ci fossero queste strutture per la conservazione del cibo, la American Amber Ale “La Bernarda” il fatto che San Bernardo sia transitato da Morimondo nel XII secolo. La Strong Ale “Sforzesca”, è la più speziata di tutta la gamma, una stagionale prodotta ogni anno nel periodo natalizio. Nata durante la pandemia come omaggio alla resilienza dei milanesi, reca nel suo nome il riferimento al castello».