



La **BIRRA DEI DIAMANTI** nasce dalla ricerca della birra di grande **qualità** da parte di **Pier Luigi Feggi**, spinto dalla voglia di sperimentare nuove ricette brassicole, ma anche per l'affetto verso Ferrara, città europea del Rinascimento e per la storia del Ducato Estense.

Cosa c'entra la birra con Ferrara antica? Antonio Gazio a Ferrara scrive il 1° trattato sulla Birra (De Cerevisia Tractatio) nel 1548. Ercole Bentivoglio ne scrive uno sul formaggio, c'è un trattato sulle Erbe Estensi ed uno sulle "cose che si manzano" scritto da Michele Savonarola, cugino del più famoso Girolamo Savonarola.

La Corte degli Estensi richiamava in città i più autorevoli personaggi della cultura e dello spettacolo, oltre che della gastronomia e dei banchetti. L'università, la letteratura, la poesia, il teatro( anche leggero), la musica nelle sue forme innovative (la Cappella Musicale di Ercole I ed il Concerto della Dame di Alfonso II), ma soprattutto i banchetti nelle Delizie, cioè i palazzi di svago del Duca, diventavano ben presto il modo per diffondere la cultura del Ducato, che veniva proposta attraverso grandi eventi.

Troviamo presso la corte Estense Ludovico Ariosto, Leonardo da Vinci, il quale dipinse il ritratto di Isabella, figlia di Ercole 1°, poi duchessa di Mantova, Gonzaga.

Dunque oggi Birra dei Diamanti propone una Birra di fattura artigianale, frutto di approfondita ricerca, non filtrata e non pastorizzata, ad alta fermentazione, per cogliere un legame forte con la città e con il territorio, che con la sua storia ha forgiato l'uomo moderno, aperto alle più svariate contaminazioni .

Le 21 diverse birre progettate ed elaborate nel laboratorio di ricerca di via Pioppa a Ferrara, vogliono raccontare ognuna una storia legata alla città d'arte o ad un personaggio specifico. Le diverse birre dei Diamanti dunque parlano di personaggi, le cui storie possono essere vissute nella città di oggi, negli edifici e nelle piazze, nei dipinti e

nella letteratura, perché ognuna di esse ha un diverso e specifico profilo aromatico modellato su misura sul personaggio evocato e sul suo periodo storico.

La birra che si propone diventa quindi un alibi per gustare la storia della città nei diversi momenti di allegria, di svago e di meditazione.

Oggi Ferrara è una città d'arte e di cultura, dove gli eventi si susseguono a ritmo incalzante e dove il visitatore si sente a casa propria, partecipando dell'atmosfera ferrarese che deriva da secoli di accogliente cultura rinascimentale.

Nel 1495, con Ercole I° d'Este, (cui è dedicata la prima birra dei Diamanti, fresca e speziata), i cronisti mettevano in risalto il fatto che a Ferrara tutti vestivano alla francese: se sei curioso scopri il perché (magari leggendo "Gli Estensi" di L. Chiappini).

La Birra dei Diamanti si ispira al Palazzo dei Diamanti, che sorge nel crocevia magico della città (o Medio Cielo), che indica in quel punto della città la presenza del sole nel suo massimo splendore e offre lo spunto per una riflessione in omaggio al duca, anzi al DVCA, che ha amato la sua città dedicandole anni di passione ed impegno costruttivo.

Tre furono le cose che dominarono l'animo di Ercole I: i viaggi, le fabbriche (cioè la costruzione di palazzi) e gli spettacoli.

Oggi puoi visitare il palazzo dei Diamanti di giorno, magari per la Mostra di Matisse fino al 15 giugno 2014, o ammirarne le linee architettoniche al tramonto, passeggiando lungo il Corso Ercole I° d'Este.

La birra Ercole I ti porterà a scoprire Ferrara, una città magica ed il suo arcano significato nei luoghi della storia: i numeri felici, le combinazioni, le allegorie ed i simboli (leggi "I Luoghi Magici" di Ferrara di Poltronieri - Fazzioli).

Una città ricca di mistero e tutta da scoprire, senza fretta, lentamente, come per bere le birre di bottega che Birra dei Diamanti propone, da degustare mai ghiacciata, né a canna, ma fresca (a 8 gradi è la temperatura giusta) ed in compagnia, col bicchiere giusto, (meglio il Teku di Kuaska e Baladin) col cibo abbinato. Se vuoi provare una ricetta elaborata con la Birra dei Diamanti cerca uno degli chef stellati di Chef to Chef. Un suggerimento propone i menu del ristorante dello chef stellato del Don Giovanni di Ferrara, Pier Luigi di Matteo e del sommelier Marco Merighi.

Le birre prodotte e costruite nel laboratorio di ricerca di Ferrara sono 21, di cui la prima ad essere commercializzata nel 2014 è la DUCA HERCOLE I. una perfetta birra in stile Saisons, di gradi 6,4 ° in volume di alcol.

La birra tipo SAISON, o birra stagionale, era legata ai lavoratori stagionali agricoli ed era prodotta in casa dalle donne. E' dedicata a Ercole I d'Este, Duca a Ferrara dal 1471 al 1505. Di Ercole I è l'Addizione Erculea della città, creata con l'architetto di corte Biagio Rossetti, che ha portato Ferrara ad essere "la 1° città moderna d'Europa". Sue la Mura

storiche dalla Porta degli Angeli, in fondo al Corso Ercole I d'Este, al Torrione S. Giovanni: le puoi visitare camminando, magari al mattino presto, per sentire i profumi dell'erba mista alla leggera foschia tipica della città.

Il motto sulla bottiglia è: PARI ANIMO, che significa uomo giusto e valoroso, virtù e onore dell'uomo saggio. Questa scritta la trovi nella Palazzina di Marfisa d'Este in corso Giovecca n°170 a Ferrara: riservato a Francesco d'Este di cui Ercole I era nonno, si adatta perfettamente all'uomo carismatico, appassionato e religioso che era Ercole I.

#### Abbinamenti e Territorio

La birra Ercole I va abbinata perfettamente alla gastronomia locale ed emiliana. . Gli accostamenti giusti privilegiano i piatti con le verdure di stagione, che bene si legano alla saison, appunto. Noi proponiamo in abbinamento le zucchine grigliate , gli asparagi di Mesola, i cappellacci di zucca violina, le lasagne alla zucca, il risotto primavera o i risi e bisi, il cous-cous di Filo alle verdure di stagione, la carne bianca all'aglio di Voghiera e rosmarino, i formaggi teneri non stagionati. Vanno bene le polpettine leggere di carne , gli arancini, i casunzein alle verdure. Anche il pesce ben si adatta alla saison, purchè sia leggero, come le cozze, o le seppie grigliate e con farcitura delicata. Molto indicato il menu' di Putin , di cui forniamo una descrizione completa nella pagina delle ricette del sito web. Cioè piatti sfiziosi e stimolanti, come la cucina dei banchetti di Ercole I. Non una cucina ovvia e noiosa, ma sensazionale, allegra e innovativa, per scacciare la noia. Una nota particolare va segnalata per il forte e solido legame con il territorio agricolo da parte della Ercole I:

La Saison Ercole I è prodotta con il grano biologico della Cooperativa Agricola Braccianti Giulio Bellini di Filo. Si tratta di una cooperativa storica che lavora la terra dal 1945 ininterrottamente. I terreni del delta de Po forniscono a Birra dei Diamanti il migliore grano tenero d'Italia, ricchissimo di proteine, coltivato nella Valle del Mezzano ferrarese, per contribuire alla creazione di una birra prodotta con grano tenero certificato bio Made in Ferrara.

Le prossime birre saranno :

**Stella dell'Assassino**, una American Pale Ale dedicata a Stella dell'Assassino, o Stella de' Tolomei, moglie mancata e amante di Nicolo' III d'Este, madre di Leonello d'Este 1° Duca di Ferrara, nato nel 1407 e legittimato dal Papa, e di Borso d'Este. Forse la più affascinante donna del Rinascimento ferrarese, dotata anche di una personalità molto equilibrata ed intelligente. La sua casa la puoi visitare a Ferrara in via Cammello n°15, attualmente sede della Contrada di S. Giacomo.

Il motto è STAT SUA CUIQUE DIES, che indica un po' il senso della filosofia di Leonello, figlio di Stella, cioè che la vita e la sua durata sono dettate dal destino.

L'immagine presente in etichetta è presa dal grande affresco del salone dei mesi di Palazzo Schifanoia, dove è presente una delle più incredibili decorazioni rinascimentali italiane. Si tratta della immagine di Venere, che comanda il guerriero che sta ai suoi piedi. Non esiste infatti un ritratto di Stella, stranamente. Così in etichetta si è voluto riportare la rappresentazione della bellezza femminile per eccellenza di Palazzo Schifanoia, delizia della Corte Estense.

In futuro seguiranno la **Spirito Ribelle**, una Strong Golden Ale all'amarena, birra dedicata alla passione ed al conviviale momento dell'aperitivo serale. La birra porta alla memoria il grande e sfortunato amore di Ugo d'Este e di Laura Malatesta, (Madama Parexina) le cui vite furono stroncate dall'ira del padre di Ugo, Nicolo' III d'Este e marito di Parisina, che poi si disperò per il suo gesto negli anni a venire. Puoi ancora oggi visitare le sinistre prigioni del Castello Estense di Ferrara dove i due amanti furono segregati e poi decapitati. Le loro teste rotolarono su quel pavimento il 21 maggio del 1425, un lunedì alle ore 23.

La leggenda dice che le loro anime vaghino ancora oggi senza pace in quegli ambienti. La tragedia ispirò Byron, D'Annunzio e Donizetti.

Il motto in etichetta è: SI NON AMOR MEMORIA, cioè se non ci può essere l'amore vi è la memoria a ricordare quel tenero legame, per sempre.

La Spirito Ribelle è una Birra prodotta con le mitiche marasche della Luxardo di Padova: è una birra inebriante e sensuale, che induce al dialogo ed all'amicizia.

STRONG GOLDEN ALE - **Duca ALFONSO I**, in omaggio al Duca Alfonso 1° d'Este, figlio di Ercole 1°. Il motto DE MANU LEONIS significa che il pastore sottrae la pecora dalle fauci del leone. Dopo Anna Sforza di Milano, egli sposa Lucrezia Borgia, figlia di Papa Alessandro VI Borgia. Scopri i Camerini di Alabastro presso il Palazzo Ducale di Ferrara in Piazzetta Municipale, le Mura fortificate della città con i suoi baluardi e torrioni, dal Torrione di S. Giovanni al Borgo di San Luca.

DUBBEL - **Cardinale IPPOLITO I**, in omaggio al grande Ippolito I d'Este, uomo valoroso e di grande carisma. Visita la sua dimora di campagna, Villa Mensa a Sabbioncello di Copparo. Il motto è: NIHIL ULTRA VIRES (niente al di sopra degli uomini): nella moneta d'argento in suo onore il cammello raddrizza le zampe sotto il peso di una soma, per ricordare le valorose gesta di Ippolito I condottiero, oltre che grande diplomatico ed illustre uomo di Chiesa. Scopri il suo ritratto a Palazzo Paradiso, sede della mitica Biblioteca Ariostea di Ferrara

## Birra dei Diamanti

Via Borgo Punta n°5044123 - Ferrera 0532/751618. 335/5625380  
birradeidiamanti@virgilio.it [www.birra-dei-diamanti.com/](http://www.birra-dei-diamanti.com/)