

DUCA HERCOLE I



STORIA DELLA DUCA HERCOLE I D'ESTE e DELLA BIRRA SAISON A LUI DEDICATA

La BIRRA DEI DIAMANTI nata dalla ricerca della birra di qualità da parte di Pier Luigi Feggi (fondatore del Marchio) ed Antonio Grillo, mastro Birraio, architetto il 1° e biologo il 2°, manifesta l'affetto verso Ferrara antica.

Cosa c'entra la birra con Ferrara antica? Antonio Gazio a Ferrara scrive il 1° trattato sulla Birra (De Cerevisia Tractatio) nel 1548. Hercole 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 Hercole 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 di Ferrara, 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 Hercole 1°, poi duchessa di Mantova, Gonzaga. Nel 1495, con Hercole 1° 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, per rimarcare che a Ferrara la moda era molto seguita. (se sei curioso scopri il perché (magari leggendo "Gli Estensi" di L. Chiappini). La Birra dei Diamanti si ispira al Palazzo dei Diamanti, casa di Sigismondo, fratello di Hercole I. Il Palazzo dei Diamanti 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, a tulipano, col cibo abbinato. Se vuoi provare una ricetta elaborata con la Birra dei Diamanti cerca uno degli chef stellati di Chef to Chef.

Le birre prodotte e costruite nel laboratorio di ricerca di Ferrara sono 20, 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 Hercole 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 farciture delicate. Cioè piatti sfiziosi e stimolanti, come la cucina dei banchetti di Hercole 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 Hercole I:

La Saison Hercole 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.

Birra dei Diamanti

Via Borgo Punta n°5044123 – Ferrara Tel e Fax 0532-751618

Mob. 335-5625380 Mail: birradeidiamanti@virgilio.it

web: <http://www.birra-dei-diamanti.com>