

Storia e tradizione tra Bratwurst e birra

30 milioni e 6000 chilometri alla volta: questa è la quantità di salsicciotti prodotti ogni anno a San Gallo. E sono destinati ad aumentare. Ma non sono solo gli abitanti locali ad apprezzarli e a sostenerli attivamente: anche i turisti non intendono certo rinunciare a questa specialità locale per eccellenza:

IL Bratwurst di San Gallo

Fin dal Medioevo, nel 1438, questa «gustosa pietanza, vanto di San Gallo» veniva cucinata alla griglia e consumata con grande appetito. Ma qual è la vera particolarità di questo salsicciotto bianco sottile, dalla cotenna croccante e ben abbrustolita? La carne di vitello viene insaporita con pancetta di maiale, varie spezie e latte fresco – tutti ingredienti noti, ma in cui è la miscela a fare la differenza. Ogni macelleria vanta la propria ricetta segreta, che custodisce gelosamente. In nessun'altra città della Svizzera si preparano salsicciotti di vitello dal gusto così inconfondibile e dalla consistenza tanto speciale.

Per i visitatori della metropoli della Svizzera orientale, assaggiare questa prelibatezza locale a indicazione geografica protetta è d'obbligo. D'altronde, le occasioni non mancano: essa viene servita dovunque, dai locali più prestigiosi ai chioschi dietro l'angolo. Da non dimenticare: questa «perla» di San Gallo non prevede l'accompagnamento di senape.

Le migliori birre del mondo originarie di San Gallo

Spesso insieme al Bratwurst si è soliti consumare una birra. A San Gallo, la cultura della birra vanta una lunghissima tradizione. Già all'interno della celebre pianta originale dell'abbazia di San Gallo, che funse da modello per la costruzione del successivo complesso (830-837), figurano ben tre birrifici.

E parlando di birra, la scelta non può che ricadere su uno dei prodotti del birrificio locale Schützengarten, fondato da Johann Ulrich Tobler nel 1779 presso la sede della «Schützengesellschaft von Platztor» (Società dei tiratori di Platztor). Per dissetare questi fucilieri, Johann aveva prodotto insieme al fratello Joachim Tobler, esperto mastro birraio, 706 secchi di birra nel corso dell'anno. Oggi, quello che da allora è divenuto il più antico birrificio della Svizzera, serve molte più persone – di tiratori ne sono rimasti pochi, ma il nome e le vecchie ricette ben custodite della «St.Galler Landbier» e della «St.Galler Klosterbräu» non hanno subito variazioni nel tempo. Quest'ultima è stata premiata nel 2017 a Londra come migliore birra ambrata del mondo da una giuria di circa 100 esperti internazionali. Al concorso per birre più prestigioso di tutto il globo avevano preso parte 1900 birre originarie di 36 diversi Paesi. La giuria internazionale dei World Beer Awards ha inoltre testato a occhi bendati oltre 2300 birre originarie di più di 50 Paesi diversi, eleggendo la «Swiss Stout» del birrificio Schützengarten come migliore Sweet Stout dell'anno 2018 nella categoria Stout & Porter.

La «St.Galler Klosterbräu» è stata, fra l'altro, servita anche alla tavola del Papa in Vaticano: il comandante della Guardia Svizzera era infatti alla ricerca di una birra adatta al bar degli alloggiamenti della Guardia, e grazie alla qualità sopraffina del gusto e al nome che richiama l'archivio conventuale di San Gallo, che ospita il più antico documento di certificazione di birra al mondo (risalente al 753), la scelta è ricaduta sulla Klosterbräu.

Il Brauwerk 1779 coniuga produzione tradizionale e nuove idee

Nel mese di aprile, proprio sulla Bahnhofplatz di San Gallo, aprirà il Brauwerk 1779, un piccolo locale che si propone come crogiolo di idee, birrificio sperimentale e birreria per tutti gli appassionati della bevanda a base di luppolo. Il fulcro è costituito dal classico stabilimento Sudwerk al piano terra, con una capacità produttiva di 500 litri, le cui cisterne di bollitura e di stoccaggio sono visibili dal primo piano. Una particolare chicca è poi rappresentata dalla cantina di botti in legno nel seminterrato. Presso il Brauwerk 1779 si tengono anche degustazioni e corsi condotti da esperti e sommelier specializzati.

Una birra della Svizzera orientale in giro per il mondo

Su ogni volo Swiss, è possibile gustare un pezzo di cordialità e genuinità della Svizzera orientale. Grazie all'acclamata birra «Qöllfrisch», la compagnia aerea elvetica Swiss Airline offre a tutti i suoi passeggeri un assaggio di tradizione. La Quöllfrisch chiara si contraddistingue per il suo gusto delicato e fruttato. L'affinamento fino a tre mesi in cantina rocciosa conferisce poi a questa birra il suo carattere equilibrato. La Svizzera orientale, con la sua cultura della birra di lunga data, conquista così i cuori di tutti gli appassionati di questa bionda bevanda intorno al globo.

#lovestgallen #sginspiriert #ineedswitzerland #inlovewithswitzerland

Contatti:

St.Gallen-Bodensee Tourismus
Tobias Treichler
Vicedirettore / Responsabile Marketing &
esperienza cliente
Bankgasse 9 / Postfach
CH-9001 St.Gallen
Tel. +41 (0)71 227 37 19
Fax +41 (0)71 227 37 67
tobias.treichler@st.gallen-bodensee.ch

