



Marco Mantella titolare della birreria Herba Monstrum di Galbiate

M.P. - Da quando ha aperto i battenti, un paio d'anni fa, la birreria artigianale Herba Monstrum continua a richiamare lungo le sponde dell'Adda, nel comune di Galbiate, numerosi appassionati e buongustai. Affacciata sull'incantevole finestra della città di Lecco e dei magnifici monti che le fanno da cornice, la birreria è stata progettata e realizzata dal titolare Marco Mantella con cura e attenzione. Le pareti interne, decorate da un artista lecchese e l'arredamento, ideato su misura per il locale e realizzato a mano, ne fanno un luogo accogliente e familiare, ma con una spiccata personalità. Non solo: all'interno si alternano esposizioni artistiche o fotografiche semipermanenti.

Il punto di forza di Herba Mostrum però sono i suoi prodotti: birre artigianali realizzate secondo ricette ispirate al nostro territorio e buon cibo a chilometro zero.

Da tempo apprezzati nel Lecchese per le loro Birre, reperibili in diversi locali della zona e censite sulla Guida alle Birre d'Italia 2014 e 2016 di Slow Food, i ragazzi di Herba Mostrum vogliono incontrare personalmente il loro pubblico.

“La nostra avventura nasce dalla grande passione per la produzione di birra e dalla costante ricerca di ricette di qualità, che realizziamo in collaborazione con i migliori birrifici brianzoli”, racconta Marco. “Aprire un nostro punto vendita ci è sembrato il modo migliore per poterci relazionare direttamente con gli appassionati e non di buona birra artigianale, e per essere sicuri che le nostre creazioni vengano gustate nella condizione migliore, dal produttore al consumatore”.

Il locale infatti garantisce la qualità della birra servita, grazie a una cella frigorifera dove vengono stoccati i fusti e dalla quale la bevanda viene spillata alla giusta temperatura. In questo modo la birra non subisce stress ed arriva nel bicchiere con un percorso brevissimo, senza gas aggiunto, nuda e cruda, per apprezzarne a pieno la fragranza e gli aromi.

Rigorosamente servita con schiuma, non provate a chiederla senza!



Marco, perché è meglio bere una birra con la schiuma?

“La schiuma, ottenuta tramite un'adeguata spillatura, mantiene intatta la qualità della birra nel bicchiere preservandola da ossidazione. Inoltre una buona schiuma ci fa capire che

l'anidride carbonica, sviluppata naturalmente durante la fermentazione, è stata liberata. Se così non fosse le bollicine rovinerebbero la bevuta alterando le percezioni. Inoltre la schiuma permette di gustare al meglio l'aroma!"

Quali tipi di birre producite?

"Produciamo sette qualità di birra, tutte ad alta fermentazione ed ispirate al mondo anglosassone. Proponiamo stili tradizionali come stout e bitter servite rigorosamente a pompa nel nostro locale, ma ci cimentiamo anche con stili più moderni che prevedono l'uso massiccio di luppolo. Ci avviciniamo anche allo stile Belga con una strong ale speziata e con Meilè, la new entry, una birra al miele mille fiori di montagna prodotto in Valsassina che abbiamo da poco presentato nel nostro pub. Ci sono Birre per tutti i gusti!"



Da Herba Monstrum l'obiettivo è dunque quello di promuovere la cultura birraria, sempre all'insegna dell'alta qualità.

Con la stessa cura vengono scelti gli ingredienti per la preparazione dei piatti da abbinare alla birre: taglieri e hamburger con ingredienti locali, che poco hanno a che fare con lo stile americano del fast food.



Pane studiato appositamente per Herba Monstrum con germe di grano e olio di oliva, formaggi locali, salumi Marco D'Oggiono, carne scelta e fresca di giornata, verdure per lo più provenienti da aziende agricole locali, rendono gli hamburger gustosi e dal sapore tutto Italiano e spesso tradizionale come nel caso del panino Pizzocchero.

Nel menù ci sono anche proposte vegane e vegetariane, fatte a mano dai cuochi di Herba Monstrum.. "ho tanti amici vegani e vegetariani, credo che sia normale avere un'alternativa sul menù che soddisfi le esigenze di tutti!" dice Marco.

Chi beve birra campa cent'anni! Sarà forse l'ingrediente segreto per l'eterna giovinezza?

Via Ettore Monti, 31 - 23851 Galbiate (Lecco)

Tel. 0341/282363

E-mail: info@herbamonstrum.it

<http://www.herbamonstrum.it/>