Primo Concorso Birriamo Siculo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 02 Dicembre 2013 22:21

Chi mi segue, sa bene quanto io mi sia prodigato nella promozione delle birre artigianali, molto più piacevoli e soddisfacenti di una birra industriale, pertanto, non potevo tralasciare un evento che si preannunciava particolarmente importante per gli appassionati del settore. Andiamo però all'antefatto, solo pochi mesi fa si è costituita un'associazione di giovani appassionati di birra fatta in casa, essi hanno preso il nome di **Homebrewers Siciliani** e sin da subito hanno voluto distinguersi indicendo il **1° Concorso Birriamo Siculo**, con il principale scopo di far uscire dall'anonimato tanti hobbisti della birra fai da te.

Lo scorso **1 Dicembre 2013** presso la **Belle Epoque**, birreria-panineria conosciuto ai più per l'assortimento di birre artigianali, soprattutto estere, si è quindi svolto il partecipatissimo concorso. **Marco Altamore**, Presidente dell'associazione, insieme al suo staff composto da:

Alessio Cutrò - Vicepresidente
Daniele Ragaglia - Tesoriere
Gabriele Romano - Segretario

Nonostante la poca esperienza nel settore degli eventi, gli **Homebrewers Siciliani** hanno gestito abbastanza bene le varie fasi del concorso, grazie anche all'aiuto incondizionato di **Francesca Bacile** e **Mauro Ricci**, due icone della birra artigianale palermitana.

Durante la mattinata sono stati catalogati concorrenti e birre, poi state sottoposte ad una qualificata giuria composta in ordine alfabetico da:

Agostino Arioli - Birrificio "Birrificio Italiano" di Lurago Marinone - Como
Mathieu Ferrè - Birrificio "Math" di Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Adolfo Morelli - Brewpub "5 Malti" di Messina
Fabio Venditti - Beershop "TopBeer" di Catania

Nel primo pomeriggio, dopo una prima selezione delle birre in concorso, è stata fatta un'ulteriore valutazione, fino ad arrivare alla classifica finale di un primo per le birre prodotte con l'apposito kit e per i classici tre posti per coloro che invece avevano utilizzato il processo di preparazione completo.

1. **Carlino Salvo** - Dry stout - Bagheria (PA) (solo kit)

Questa è stata la classifica delle birre preparate con il procedimento completo:

1. **Licata Tissi Gianni** - Russian Imperial Stout - Aragona (AG)
2. **Altavilla Toni** - Belgian Strong Golden Ale - Palermo

3. **Gianino Marco** - Old Ale - Ragusa

Da notare che il primo ed il terzo classificato a breve avranno incarichi presso dei birrifici siciliani, come a dire: buon sangue non mente. Qui di seguito invece troverete la classifica di tutte le altre birre in concorso, con nome dell'homebrewer e stile di birra.

Solo kit

2. Trapassi Aldo - Apa
3. Pecora Francesco - Doppelbock
4. Bonuso Giorgio - Bock
5. Amato Giovanni - English Bitter
6. Carlino Salvo - English IPA
7. Montelepre Mario - Dry Stout

Procedimento completo ultima selezione

04. Inzerillo Rosario - Dry Stout
05. Altavilla Toni - Witbier
06. Bazzano Gaetano - Cream Ale
07. Anzalone Antonino - Saison

Procedimento completo prima selezione

08. Teresi Pietro - Dubbel
09. Bazzano Gaetano - Belgian Ale
10. Presti Graziano - American style Barleywine
11. Inzerillo Rosario - Saison
12. Brullo Marco - Apa
13. Ingargiola Sergio -Apa
14. Cannata Sebastiano - Saison
15. Cinquemani Alessandro - Apa
16. Spadaro Giancarlo - Belgian Strong Golden Ale
17. Teresi Pietro - Tripel
18. Licata Tissi Gianni - Tripel
19. Spadaro Giancarlo - Classic American Pilsner
20. Faenza Giovanni - Apa
21 Anzalone Antonino - Blonde Ale
22. Tambone Andrea Salvatore - English style Barleywine
23. Biondo Alberto - Lager
24. Tambone Andrea Salvatore - American IPA
25. Intravaia Maurizio - Belgian Pale Ale
26. Biondo Alberto - Weizen
27. Gabriele Cappadona - Robust Porter
28. Intravaia Maurizio - Dubbel
29. Dones Dario - American IPA
30. Gabriele Cappadona - Special or Best Bitter
31. Faenza Giovanni - Special or Best Bitter
32. Bazzano Gaetano - American Amber Ale
33. Matera Salvatore - Weizen

Vasta la partecipazione di concorrenti e birre, arrivate anche da località molto distanti come **Venezia** e **Roma**. Per quanto riguarda la Sicilia, di essa erano rappresentate 7 delle sue provincie, in ordine di peso: **Palermo, Caltanissetta, Siracusa, Agrigento, Catania, Trapani, Ragusa**, per un totale che ha superato le 40 birre fatte in casa poi attentamente valutate dai giudici, impegnati per gran parte della mattinata e del primo pomeriggio.

Inutile dire che ho avuto numerose occasioni di assaggio di birre casalinghe durante la mattinata e di birrifici durante il pomeriggio. In particolare, ho assaggiato alcune birre di **Maurizio Intravaia**, dell'Associazione **Hora Benedicta**, conosciuto per essere il fautore della prima **Abbey Ale** siciliana, messa a punto nel laboratorio del **Monastero dei Monaci Benedettini** di **San Martino delle Scale** a **Monreale**, ma anche di alcuni altri concorrenti. Impossibile elencare quell'infinità di profumi e sapori diversi che ho avuto la fortuna di incontrare durante la giornata, sensazioni che mi hanno fatto ancora di più riflettere su come si possano consumare le cosiddette birre industriali, liquidi senz'anima mostruosamente addizionate di anidride carbonica nel vano tentativo di fornigliene una! Dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, ho assaggiato i nuovissimi **Cioccolatini alla Birra** di **Paul Bricius**, preparati con un guscio di **Cioccolato di Modica**.

Carlo Guttadauro, titolare della **Belle Epoque**, sommelier AIS e conoscitore di birre artigianali, ha gentilmente prestato il locale e rifocillato coi suoi piatti, quasi sempre a base di Sicilia, lo staff ed i giornalisti, dimostrando anche un'elevata sensibilità alla qualità, caratteristica difficile da trovare in altri locali dello stesso tipo. L'esempio più eclatante di tale inclinazione al buon cibo è stato il "**mama-hamburger"**, un hamburger preparato con un panino di tumminia, carne trita proveniente da bovini allevati sulle **Madonie**, **Vastedda del Belìce DOP**, **Pomodorini Soleggiati di Ragusa** e verdura locale. Dopo averlo provato, posso affermare che dal punto di vista sensoriale e nutrizionale è il miglior hamburger che io abbia mai mangiato: **Carlo** ha creato il fast-food dal volto umano, che McDonald impari come si fa! Purtroppo, nel mio caso mancava il panino di **Tumminia**, ma nonostante ciò il risultato è stato notevole, assaggiando la carne sono letteralmente rimasto senza parole, provare per credere. **Carlo** ha in programma di introdurre gradatamente anche altri panini a Km zero con prodotti di eccellenza siciliani, prevalentemente DOP o con certificazione d'origine analoga, sempre a prezzi abbordabili, come d'altronde viene trattato il resto dell'offerta del locale. Prima o poi dovrò dedicare più tempo, più fotografie e soprattutto più palato al locale ed ai suoi panini!

Al concorso erano presenti anche **Angelo Siragusa** e **Matteo Caracappa**, rappresentanti locali dell'Associazione Nazionale "**Il Barattolo**", i cui soci si dedicano alla collezione di oggetti che hanno attinenza con la birra. Il desiderio di possedere etichette, tappi, lattine, bottiglie, sottobicchieri, ha dunque trasformato questi collezionisti in perfetti.... ambientalisti: della birra non si butta via niente!

Buona la partecipazione del pubblico, che nel pomeriggio ha compostamente assediato il locale gustando con piacere gli assaggi messi a disposizione dai seguenti sponsor: **Paul Bricius**, con tre delle sue birre tra le quali anche l'**Abbey Ale Hora Benedicta; Birrificio Math** con la **LA70**, fresca e beverina; **Birrificio Italiano**

con la **Nigredo**, dai profumi e sapori ambigui, dove convivevano armoniosamente note floreali e tostate.

Altri sponsor hanno offerto premi e servizi:

Kuaska Instituut;
Birrificio Almond' 22 di Pescara;
Birrificio Americano Rogue;
Ale e Co. Import ed Export birre italiane ed estere.

Il bilancio del concorso è da ritenersi sicuramente positivo, l'evento si è svolto senza particolari intoppi, i giudici di gara hanno riscontrato un livello medio basso che però promette grande crescita, soprattutto considerando che la Sicilia è nuova nelle tecniche birrarie casalinghe e nella sua diffusione, nell'isola ci sono solo tre birrifici che producono etichette apprezzabili e presso il consumatore siciliano le birre artigianali non si sono ancora affermate. Pertanto, bisognerà continuare nell'opera di promozione di questa bevanda antica ma attuale, ricordandosi che oggi, pensare di pastorizzare il vino è una bestemmia, ma solo pochi decenni fa era una prassi abituale, quindi perchè pastorizzare un prodotto altrettanto vivo come la birra?

Per chi volesse approfondire: Storia del vino pastorizzato

moocasa_albumid=5952538523951450593