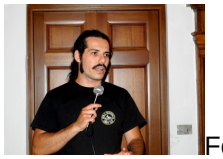
A San Martino nasce la prima birra d' Abbazia siciliana

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 12 Luglio 2013 23:22

Recentemente, ho avuto modo di ascoltare **Lorenzo Dabove**, in arte **Kuaska**, definire il panorama birrario italiano in pieno "fermento", la cosa non mi sorprende perchè, se è vero che l'Italia è ricca di biodiversità agroalimentari e che è anche piena di inventori, il risultato è facile che sia quello da egli definito. La **Sicilia**, purtroppo, è il solito fanalino di coda, nonostante abbia territori e persone all'altezza della situazione. Però, ci sono dei segnali che ci fanno ben sperare, come i microbirrifici **Paul Bricius** di **Vittoria** e **Rocca dei Conti** di **Modica**, entrambe in provincia di **Ragusa**.

Fortunatamente anche **Palermo** è stata toccata da questo "fermento", infatti, a **San Martino delle Scale**, frazione montana del Comune di **Monreale** (PA), si è costituita l'associazione **Hora Benedicta**, con sede all'interno dell'**Abbazia di San Martino**, nella quale alcuni appassionati di birra artigianale hanno creato qualcosa di unico. **Maurizio Intravaia**, principale animatore del gruppo, coadiuvato da alcuni dei 12 soci, ha pertanto iniziato delle sperimentazioni e dopo tante prove ecco che, nel giro di pochi mesi, è stata codificata la ricetta di una birra scura molto particolare, con numerosi malti e luppoli, ma soprattutto con circa 8 spezie tra cui genziana, semi di finocchio, liquirizia ed altre segretissime erbe digestive, coltivate nei giardini dell'abbazia dei monaci. Fin qui nulla di straordinario, ormai in tanti a casa propria preparano la birra ottenendo ottimi risultati in cambio di un po' di attenzione, ma le cose presero una svolta ben diversa il 4 dicembre 2011, momento in cui capitò di confrontarsi con gli altri partecipando al concorso "Le bire de Nadal", svoltosi a Nembro, in provincia di Bergamo. Fu così che la birra prese il primo premio e che fu notata da **Kuaska**, massimo esperto del settore, che vide subito nei suoi realizzatori talento e originalità. L'insperato riconoscimento diede coraggio all'associazione che entrò in contatto con il microbirrificio **Paul Bricius**, il quale accettò con entusiasmo la produzione della nuova **Abbey Ale** siciliana con il patto di seguire la ricetta originale.

L'origine del Monastero di **San Martino** è controversa, secondo alcuni risale al 600 ma i documenti più attendibili lo datano nel 1300, da sempre è affidato ai monaci benedettini, oggi rimasti solo in 12, anche se ci sono alcune nuove leve che hanno iniziato il lungo percorso che li porterà alla vita monastica. Esso è attualmente guidato dal Priore **Michele Musumeci**. Di assoluto rilievo, oltre al valore storico delle opere musive custodite all'interno del monastero, c'è anche l'organo con circa 4000 canne, situato nella chiesa del complesso.

L'Associazione **Hora Benedicta**, è stata fondata per volontà di uno degli attuali soci, che però ha scelto di rimanere nell'ombra, ma che comunque è un appassionato di birra artigianale. l'**Hora Benedicta** fu inizialmente presieduta dal carismatico Padre **Salvatore Leonarda**, Abbate del Monastero che, alla sua scomparsa, ha passato il testimone all'attuale **Padre Fabrizio Messina**. Lo scopo dell'associazione è quello di promuovere il Monastero con varie attività, ma con la particolare passione del suo fondatore e di alcuni suoi soci, in primis di **Maurizio Intravaia**, birraio casalingo da quasi 10 anni, la strada era praticamente segnata.

{youtube}_d10yv1QQFs{/youtube}

Questi gli antefatti, oggi la prima birra di abbazia siciliana è una realtà che è stata presentata ufficialmente lo scorso **10 Luglio 2013**, a **San Martino**, durante un pomeriggio di cerimonie, messa, canti ed una cena coi monaci, interamente cucinata dal solito **Maurizio Intravaia** che, a quanto pare, oltre che saper fare la birra, sa pure cucinare bene, qui di seguito il menu della serata.

Antipasti

• Formaggi con Gelatina di Birra e con Miele di Sulla
• Frittata alle erbe aromatiche
• Pane ai semi di coriandolo fritto

Secondi

• Coniglio al forno con patate
• Spezzatino di manzo alla Birra Abbey Ale e prugne secche

Dolce

• Biancomangiare con biscotti imbevuti nella Birra Abbey Ale

Bevande

• Vino bianco del Monastero per accompagnare l'antipasto
• Birra Paul Bricius Hora Benedicta Abbey Ale per le altre portate

Ovviamente il menu era stato condizionato dalla birra utilizzata come ingrediente, presente nella gelatina, nello spezzatino di manzo e nel biscotto del dessert. Straordinario lo spezzatino e la frittatina, morbidissimo l'uno e saporitissima l'altra. Il coniglio, invece, era fortemente caratterizzato dal rosmarino di montagna che, nel caso in questione, aveva un insolito profumo e sapore di aghi di pino, probabilmente dovuto alla particolare varietà che cresce nel monastero.

La **Abbey Ale** si presenta scura e con intensi profumi di liquirizia, caffè, cacao, con una leggera ferrosità e marcatamente tostata. Al palato risulta pastosa e beverina. Nonostante gli 8 gradi l'alcol è molto ben occultato dalla parte aromatica, aumentando, forse anche troppo, la facilità di beva.

{youtube}h11PHVH__G8{/youtube}

Paul Bricius produce e commercializza la **Hora Benedicta Abbey Ale** in Sicilia ed in Italia, mentre il Monastero ha l'esclusiva di vendita per **Palermo**. Il microbirrificio di Vittoria è attivo dal 1999, anno in cui **Fabrizio Traina**, (Bricius) agronomo, e **Paolo Trainito**, (Paul) pastaio, grazie ad un'idea del primo, si divertivano a fare la birra in casa. In poco tempo, l'impresa casalinga si è tramutata in una piccola azienda che oggi fa qualità e coltiva in proprio l'orzo, che viene poi inviato al **COnsorzio Birrai Italiani**, il quale oltre a maltarlo garantisce anche l'italianità del prodotto. Una bottiglia da 750 cc di **Hora Benedicta Abbey Ale** costa **9 Euro** franco monastero, sconti sono previsti per negozianti e ristoratori. Personalmente spero che l'**Abbey Ale** diventi un'occasione per cambiare modo di bere a **Palermo**, essa oltre a essere viva, poichè non pastorizzata è anche sana, salutare e con potere digestivo, se consideriamo le erbe officinali utilizzate. Chiedetela nei locali dove vi recate abitualmente, fino a quando non la prenderanno!

ABADIR=Accademia di belle arti del monastero

moocasa_albumid=5899454692675121441