Abbirriamo la SardaSalata con il panettone e la birra alle nocciole

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 30 Dicembre 2015 22:58



Licata, provincia di **Agrigento**, **Sicilia**, sole e... mare anche d'inverno, ma soprattutto tanto pesce per l'Abbirriamo speciale del 18 Dicembre 2015, utilizzato in questo caso come condimento principale delle pizze di **SardaSalata**, un locale ideato da **Giuseppe Patti**. Il pesce però non è stato la sola novità sulle pizze, perchè in chiusura di serata si è tentato qualcosa di temerario, quasi blasfemo per i tradizionalisti, il Natale era vicino, per cui il panettone non poteva mancare, ma invece che con il solito spumante è stato abbinato con la birra artigianale, un'accoppiata che non si era mai vista alle nostre latitudini.

Questo è stato il menu che ha deliziato i partecipanti, per lo più provenienti da **Licata** e **Gela**.

1. Pizza Muffuletto licatese

Impasto al muffuletto aromatizzato con pepe nero, semi di finocchio e semi di anice, condito con: filetti di tonno sott'olio, acciughe, olive nere, formaggio primo sale, pepe nero, olio extra vergine di olive.

Birra abbinata: Trisca di Tari

2. Pizza Seppia sul pisello

Impasto al nero di seppia, condito con: crema di piselli, seppie in umido con patate, mozzarella, spuma di datterino.

Birra abbinata: Bionda il al Miele di 24 Baroni

3.Pizza La sciabola nella porchetta

Impasto “mix miracoloso” (mix di farine di grani antichi e non), condito con: pesce sciabola porchettato e aromatizzato alle erbe, mozzarella di bufala ragusana, pesto di basilico.

Birra abbinata: Polifemo di Epica

4. Pizza Tumminia tra mare e terra

Impasto di tumminia, condito con: salsa di pomodoro "buttiglieddru", tonno fresco, cipolla rossa di Tropea, capperi di Pantelleria, spolverata leggera di Ragusano DOP.

Birra abbinata: Rossa di 24 Baroni

5. Panettone alla Nocciola dei Nebrodi e cioccolato

Ideato e realizzato dal Biscottificio Ciancio di Tortorici, per la prima volta abbinato con una birra artigianale anch'essa alla Nocciola dei Nebrodi.

Birra abbinata: Pan di Epica



Le pizze del menu sono state inventate in occasione dell'Abbirriamo, anche io, nel mio piccolo, ho dato una mano coniando un paio di nomi fantasiosi e un po' più divertenti del solito, come ad esempio "La seppia sul pisello" piuttosto che "La spatola nella porchetta", ma sicuramente impasti e ingredienti hanno sancito la professionalità del pizzaiolo **Gianluca Graci**, nonchè socio di **Giuseppe Patti**, nell'idearle, nel realizzarle e nel condirle in modo equilibrato, nonostante a volte fossero presenti numerosi elementi.

L'occasione di abbinamento birra-panettone, invece, è scaturita dalla mia conoscenza con **Isabella Catalano**, del **Biscottificio Ciancio** di **Tortorici** (ME) e dall'ultima fatica di **Carmelo Radici**, mastro birraio di **Epica** di **Sinagra** (ME), entrambi hanno un prodotto a base di nocciole rigorosamente provenienti dai **Monti Nebrod**i ed a me è piaciuto provare a metterli assieme.



Erano presenti alla serata, oltre ai gia citati, anche **Giuseppe Sanfilippo** e **Joy**, gli altri due soci del locale, ma anche una rappresentanza dei migliori birrifici artigianali siciliani, in ordine di comparsa, **Luca Modica** e **Fabio Blanc**o, di **Tarì** da **Modica** (RG), **Antonio Consentino**, di **24 Baroni** da **Nicosia** (EN), **Piero Cardac**i, di **Epica** da **Sinagra** (ME).

Le birre hanno accompagnato le pizze in un crescendo di complessità e profumi, tutte molto gradite, ho avuto la conferma di ciò che ripete sempre **Lorenzo Dabove**, alias **Kuaska**, quando afferma che esistono "LE" birre e non "LA" birra, infatti, ognuno dei partecipanti ha avuto modo di applicare le proprie preferenze, scoprendo così il prodotto che più gli era gradito.



Il panettone era stato realizzato aggiungendo un po' di farina di nocciole all'impasto e poi inserendo una ganache al cioccolato fondente all'interno, in modo da spezzare la dolcezza ed equilibrare il risultato finale. La "**Pan**", birra alle **Nocciole dei Nebrodi** di **Epica**, si è abbinata bene, infatti è stata molto gradita dal pubblico, sia con il panettone che senza, nonostante i suoi inconsueti profumi iniziati con un inconsueto sentore di olive nere, che è poi scivolato verso le note di cacao e nocciole, per chiudere infine con un insieme alla Nutella.

Pertanto, esperimento riuscito, pubblico contento di avere seguito un'esperienza nuova, con prodotti nuovi e con la filosofia di **Giuseppe Patti** votata alla qualità, ma soprattutto è stato piantato un altro seme della birra artigianale in quel di **Licata**, vedremo che succederà prossimamente, io nel frattempo mi mangio una fetta di pandoro del mio amico pasticcere **Giuseppe Sparacello** di **Castronovo di Sicilia** (PA), insieme ad una **Bionda II** al miele di Sulla prodotta da **24 Baroni**.

Tutte le foto sono state gentilmente fornite dallo Studio Angelo Di Falco di Licata

moocasa_albumid=6233784966473035681