C'era una volta un Re e con lui 24 contadini, così inizia la leggenda del paese di **Nicosia** (EN). Il Re era **Carlo V** che durante un suo viaggio realmente avvenuto nel 1535 si recò in quelle terre, ma come è noto a quei tempi non c'era Facebook e le regie corti difettavano in marketing e comunicazione, quindi ad accoglierlo egli trovo solo 24 agricoltori della zona! Il Re, stizzito della cosa, nominò Baroni i 24 agricoltori e gli assegnò quelle terre che oggi costituiscono il territorio di **Nicosia,** dando così il via ad una particolare proliferazione di chiese ed istituti religiosi che nel 1700 ammontavano a ben 94 con 260 casate nobiliari.

Oggi, **24 Baroni** è il nome di un birrificio nato proprio nel territorio di **Nicosia** e creato da **Antonio** e **Giacomo Consentino**, questa storia dimostra molto bene come i due fratelli gemelli siano particolarmente legati alla loro terra natìa. **Antonio** e **Giacomo,** di fronte alla scelta che li obbligava a sfruttare l'imminente laurea in economia e commercio lontano dal loro paese, hanno invece preferito crearsi un'occupazione che gli permettesse di rimanere a casa e contemporaneamente promuovere il proprio territorio, legandola ai **24 Baroni** che per gli autoctoni è come dire **Nicosia**, con la qualità della birra artigianale e con la speranza, un giorno, di prepararla totalmente con i prodotti dell'azienda agricola di famiglia.

Quest'ultimo obiettivo appartiene anche ad altri birrifici siciliani, produrre tutte le materie prime necessarie e soprattutto maltare i cereali non è facile, ma qualcuno in **Italia** ci sta tentando, a parte quell'esperimento siciliano condotto da **Paul Bricius** con la loro **Special Ale**, preparata in tre versioni ognuna con una tipologia di orzo autoctono, esiste il caso di **Baladin** di **Teo Musso** il quale produce le sue birre con l'85% degli ingredienti provenienti dalla sua azienda agricola oggi di ben 200 ettari, ma anche la **Nazionale** 100% italiana, come racconta lui stesso nella seguente video-intervista, insieme a tante altre problematiche che affliggono il **Made in Italy**.

{youtube}Go09TgtTtck{/youtube}

Pertanto, auspico che i birrifici siciliani riescano a costituire un consorzio che possa contemporaneamente creare quelle economie di scala utili a migliorare la loro competitività, ma soprattutto la partecipazione a bandi pubblici che consentano il finanziamento di una malteria in **Sicilia.** Sono sicuro che questo costituirebbe un ulteriore importante impulso, nonchè un esempio per tutta l'Italia, di sana imprenditoria, di sviluppo economico di un settore che oggi è in piena espansione e in un certo qual modo anche di buona "cultura" della birra.

I **24 Baroni** però non hanno solo progetti per il futuro, ma costituiscono anche una solida realtà imprenditoriale in corso di espansione nonostante la giovane età, infatti i fermentatori da 1.000 litri previsti alla loro partenza ufficiale, avvenuta nell'**Agosto 2014**, sono già insufficienti e stanno per essere ampliati a 3.000 litri.

Ma com'è nata questa avventura? Parafrasando il **Manzoni** potrei dire "galeotta fu quell'Internet", perchè fu tramite la rete che nel 2011 i due fratelli conobbero l'esistenza della birra artigianale, da lì a preparare le prime birre a casa il passo fu brevissimo. Durante il primo anno di prove però si resero conto di due cose: la

produzione della birra poteva diventare un'occupazione e che per acquisire in breve tempo il know necessario non sarebbe stato sufficiente leggere libri, articoli e forum su Internet, provando e riprovando a casa. Pertanto, i due mastri birrai in erba decisero di seguire uno stage presso il birrificio piemontese di **Soralamà**, dove acquisirono principalmente due concetti basilari: l'importanza dell'acqua, infatti le ricette dei **24 Baroni** sono state elaborate e adattate sulla sorgente che sgorga nella loro proprietà agricola, e che il mastro birraio è principalmente un uomo delle pulizie, sarebbe piuttosto il caso di chiamarlo **Mastro Lindo**, due insegnamenti che sono ben chiari anche a me che non ho mai preparato birra artigianale! Infine, ciliegina sulla torta, i due fratelli si sono ritrovati a disposizione un locale di famiglia precedentemente adibito a caseificio ed appena dismesso, pertanto facilmente riciclabile per la produzione di birra. Nella piacevole video-intervista che segue, **Antonio** e **Giacomo** mi hanno mi raccontato la loro storia ed anche altre chicche sulla loro birra.

{youtube}gvFqnRE_tlg{/youtube}



Per me, invece, galeotto è stato un assaggio dello loro **Rossa**, avvenuto durante la mia partecipazione in giuria ad un concorso di chef del castelbuonese, è stata quella birra che ha destato il mio interesse, spingendomi lo scorso **11 Gennaio 2015** fino al birrificio per rendicontarvi storie, profumi e sapori. I **24 Baroni** si trovano in un territorio relativamente isolato, un detrattore direbbe in mezzo al nulla, io invece dico in mezzo alla natura nelle campagne periferiche di **Nicosia**, condizione ideale per poter lavorare bene, dove l'azienda agricola di famiglia produce quasi tutto quello che di alimentare necessita ogni giorno. Ciò si traduce in vita sana e tranquilla, inoltre, poichè la famiglia **Consentino** abita proprio accanto al birrificio, **Antonio** e **Giacomo** hanno anche un buon controllo sul prodotto.

Le etichette degustate durante la mia permanenza, ospite di **Antonio**, **Giacomo** e di mamma **Maria**, sono state ben 4, dove lo stile belga ha trionfato per pulizia e profumi, senza evidenziare difetti particolari. Ovviamente, tutte le birre sono state abbinate agli straordinari prodotti dell'azienda agricola e di allevamento della famiglia **Consentino**, sembrava quasi di essere in un agriturismo dei più accoglienti e gustosi!

Bionda

E' una **Saison** da 5,9 gradi particolarmente ruffiana e beverina, al naso si è presentata subito con delle note leggermente amaricanti, speziate ed agrumate con pampelmo rosa, gelsomino e zagara a formare un bouquet di agrumi e fiori bianchi particolarmente accattivante. Al palato ha confermato i profumi percepiti, ma con una leggera nota caramellosa e una luppolatura marcata che ha fatto da perfetto contro-altare alla sua freschezza.

Bianca

Uno stile belga per eccellenza è la **Blanche**, i due gemelli hanno scelto un gusto un po' insolito, ma tanto utile per gli abbinamenti con alimenti grassi o meglio ancora con i fritti. Infatti la Bianca è tendenzialmente acidula, ma con garbo, senza estremismi, una 5,5 gradi che profuma di lieviti e coriandolo, unica birra dei **24 Baroni** attualmente aromatizzata grazie alla nota spezia orientale. Al palato ritorna ancora il coriandolo ed altre speziature seguite da un amaro moderato. Sicuramente una birra con la quale bisognerà prima fare amicizia, ma che può dare grandi soddisfazioni durante la sua permanenza nel bicchiere, dove essa riscaldandosi svelerà gradualmente profumi di rosa canina, vaniglia e pera, ideale abbinamento con una bella arancina al burro!

Rossa

Il bel colore ambrato di questa **Belgian amber ale** cattura già da solo l'attenzione, poi al naso non si smentisce per niente, grazie ai suoi profumi di fragola caramellata. Al palato, invece, ecco uscire fuori l'anima strong della birra non solo grazie ai suoi 6,8 gradi ma anche alle note affumicate, tostate ed infine alla sfumatura di cacao amaro leggermente tannico, per fortuna sapori tutti ben bilanciati tra di loro. Però, se sarete capaci di lasciarla riposare un po' nel bicchiere, i suoi profumi supereranno i sapori poichè vi potrete godere sfumature di erbe balsamiche, erbe amare, prugna e tabacco!

Nera

Ed eccomi alla fine di questa lunga e piacevole carrellata con ovviamente una **Stout**, perchè quando il gioco si fa duro, i duri cominciano a giocare. I profumi sono quelli classici delle birre che seguono il noto stile, il caffè la fa da padrone anche se a tratti viene ammorbidito dall'inserimento di avena, dando luogo al classico caffè-latte. Al palato, riecco di nuovo il caffè seguito a ruota dal cacao amaro e l'insolita sorpresa della luppolatura leggera, essa vanta infatti solo 21 IBU, ma ben 7,1 gradi alcolici.

Bionda II al Miele

Infine, una volta tornato a casa, ho degustato anche una recente creazione dei **Consentino**, attualmente prodotta in pochissime bottiglie, stagionale e particolarmente legata al territorio in quanto aromatizzata con l'ausilio del miele di sulla proveniente dalle arnie piazzate di fronte il birrificio. La base è quella della **Bionda**, dalla quale mutua il nome e la gradazione alcolica di 6, ma lo spettro olfattivo risulta più complesso, con una diminuizione delle note speziate a netto favore di quelle tropicali. Al palato ha confermato tutto, con il suo delicato amaro che la rende molto beverina, se la **Bionda** era ruffiana, la **Bionda II al Miele** risulta essere anche un po' conturbante!

I due gemelli hanno ipotecato i titoli di baroni della birra artigianale, adesso stanno preparando la tesi che li porterà al conseguimento della laurea, **Giacomo** sull'anomalia delle accise gravanti sulla birra artigianale, mentre sorge la possibilità che il tema di **Antonio** possa essere incentrato sui passi da seguire per creare un vero birrificio, ho comunque già preso accordi per la loro pubblicazione su **CucinArtusi.it**!

moocasa_albumid=6103553889086828593