Birrificio Irias: un ficodindia nella birra e non solo...

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 12 Maggio 2014 21:18



Da più di 4 anni mi occupo del ficodindia siciliano, ho iniziato come invitato all'**Opuntia Ficus Indica Fest**, la ex Sagra del Ficodindia di **Roccapalumba** (PA), per poi approfondire l'esotico frutto, esso è infatti originario del Messico, anche ideando e conducendo i laboratori sensoriali che ho avuto l'onore e l'onere di organizzare per il già citato Comune negli ultimi due anni. Però, l'anno scorso, durante il laboratorio conclusivo dell'Opuntia 2013, durante il primo concorso regionale di pasticceria al ficodindia, dove ho avuto anche l'onore di ospitare la prima uscita pubblica dell'**Abbey Ale Hora Benedicta**, la nuova ed attualmente unica birra d'abbazia siciliana, insieme al pubblico ed ai relatori ho avuto il piacere di scoprire anche la birra al ficodindia!


Il **20 Ottobre 2013**, conducendo il già citato laboratorio, durante il mio girovagare tra i tavoli con l'obiettivo di coinvolgere il pubblico, qualcuno attirò la mia attenzione, pensai subito che volesse fare un intervento al microfono, invece si alzò in piedi, con il suo aspetto imponente dovuto all'inconsueta altezza, mise quindi la mano dentro una sorta di borsa, che portava a tracolla, e fece il gesto di estrarre qualcosa. Raccontato così non sembra nulla di strano ma posso garantire che la mia mente vagò subito verso una classica scena alla Quentin Tarantino, nella quale il nostro soggetto, tranquillo tranquillo, dotato di un lungo impermiabile, estrae un fucile mitragliatore e fa una strage! Gli elementi c'erano tutti, dall'aspetto ai gesti lenti e sicuri, ma per fortuna si trattava di **Franco Blandi**, mite signore che estrasse solo una comunissima bottiglia di birra da 75 cl., declamando che "loro" avevano fatto la prima ed unica birra artigianale al ficodindia. Alla notizia, lo staff del Comune presente, compreso **Rosolino Romano**, Assessore alla Attività Produttive, secondo me rimase un po' a bocca aperta, e d'altronde anche io, pertanto, mi sembrò doveroso interrompere il laboratorio ed invitare sul palco i due intraprendenti spettatori/produttori, per permettergli di raccontare la storia del nascente **Birrificio Irias** di **Sant'Agata di Militello** (ME), che di li a poco avrebbe aperto ufficialmente i battenti.

Ovviamente, come già detto, avendo avuto in degustazione l'**Hora Benedicta**, tra il pubblico erano presenti diversi appassionati di birra artigianale, nonchè membri dell'associazione che ha prodotto la ricetta, poi realizzata e commercializzata dal **Birrificio Paul Bricius** di **Vittoria** (RG), ma nonostante ciò nessuno conosceva la nuova realtà birraria che si era appena manifestata, compreso **Maurizio Intravaia**, il principale autore dell'**Abbey Ale** che per l'occasione l'aveva presentata conducendone la degustazione.


Molti non sanno che alcuni soggetti coinvolti nell'**Opuntia Fest**, nei mesi che precedono la manifestazione, sono alla continua ricerca di utilizzi del ficodindia, con esempi quali cosmetici, succhi, mostarde, usi vari delle bucce, panettoni, gelati e dolci vari, il ficodindia sembra proprio che sia il classico "maiale" del mondo vegetale, di esso non si butta nulla e per le parti che lo costituiscono si riescono a scoprire sempre nuove applicazioni. A dire il vero, la birra **Indica** al ficodindia sembrava la solita trovata, più o meno riuscita, per un uso estremo del frutto, ma al momento dell'assaggio tutti i dubbi sono stati dissolti. Infatti, essa presentava un gusto pulito, senza difetti e conteneva tutti gli aspetti olfattivi e gustativi, sfumature comprese, delle tre varierà di frutto, bianco, giallo e rosso. Un grande prodotto. Dopo quella memorabile sera fu ovvio scambiarsi i recapiti, con la promessa di risentirsi alla prima occasione utile, essa arrivò poi puntuale il **20 Gennaio 2014**, durante un evento da me ideato per rispondere ad una esigenza della **Pizzeria La Braciera** di **Palermo**. Queste serate, da me

battezzate **Abbirriamo la Pizza buona**, sono poi diventate, al momento in cui scrivo, più di 10, e si sono svolte in alcune delle pizzerie di Palermo e provincia selezionate dalle mie recensioni della rubrica Pizza buona si può. Durante questi eventi, condotti a mo' di laboratorio, mi sono divertito ad abbinare la pizza ad alta digeribilità, preparata con la tecnica della maturazione dell'impasto, e le birre artigianali prevalentemente siciliane, pertanto non potevano certamente mancare gli straordinari prodotti di **Irias**! Lo scopo di queste serate è quello di far conoscere ai gestori le birre artigianali ed ai consumatori sia le birre che la pizza ad alta digeribilità. Gli obiettivi sono sempre stati raggiunti creando un nuovo business per i gestori, una soddisfazione maggiore per i clienti e tanta birra in più prodotta e venduta dai birrifici siciliani. Numerose sono state le partecipazioni del **Birrificio Irias** ai miei Abbirriamo non solo con la **Indica**, la birra al ficodindia che ha conquistato molti palati, ma anche con **Ambra, Aura, Rubra e Nigra**, tutte sempre dal gusto molto pulito e piacevoli da bere.



Andando all'antefatto, poco più di un anno fa, tre amici, **Franco Blandi, Massimo Costanzo e Matteo Olivo** decisero di realizzare un progetto imprenditoriale in ambito ristorativo, ma per loro era importante anche la collaborazione di **Salvatore**, fratello di **Franco**. Un giorno, probabilmente con le idee poco chiare, i 3 amici si recarono a casa di "**Turuzzu**", come viene da loro affettuosamente chiamato, illustrandogli un progetto, ma ricevettero un netto diniego, seguito però da una immediata controproposta: "parteciperò solo se si fa un birrificio". **Turuzzu**, già homebrewers dal 1988 e apprezzatissimo fornitore di birra artigianale per tutti i suoi amici, sperimentatore di vini, liquori (anche al ficodindia!) e prosecchi casalinghi, egli non poteva farsi scappare l'occasione di esprimere la sua creatività birraria. Così, nello scorso **Dicembre 2013**, è ufficialmente nata l'avventura chiamata **Irias**, inizialmente con la speranza di un aiuto pubblico e poi creata solo grazie all'autofinanziamento dei propri soci, così come mi ha raccontato in un video lo stesso **Salvatore Blandi**, durante la mia visita del **3 Maggio 2014** al birrificio e spaccio aziendale di **Torrenova**, a pochissimi chilometri da **Sant'Agata di Militello** (ME), nonostante la sua stanchezza, dopo una giornata d'imbottigliamento molto molto artigianale!

{youtube}ui4yypa2Lh4{/youtube}



Turuzzu, in qualità di agronomo della vicina Condotta Agraria di Barcellona e panelista Camera di Commercio per l'olio extravergine d'oliva, è radicato nel territorio di appartenenza, questo lo condiziona positivamente nelle scelte e sta anche alla base del loro prodotto più conosciuto: **Indica**, la birra al ficodindia. Attualmente **Irias** produce anche altre etichette: **Aura**, una Saison dalle note di coriandolo leggermente ammorbidite dall'aggiunta di uva passa; **Ambra**, una altra Saison dalle fresche note di zenzero e agrumi; **Rubra**, una rossa in stile IPA dai sentori di fragola e carruba ed infine **Nigra**, una scura in stile Imperial Stout dalla spiccata personalità al caffè tostato, cacao e carruba. Una gamma completa per tutti i palati, ma con una costante: la qualità delle materie prime utilizzate, dai malti ai luppoli, unica via per ottenere un prodotto dai profumi e sapori netti e puliti, senza compromessi.



Sulla birra al ficodindia, però, c'è ancora qualcosa da dire. Essendo io fissato con l'aspetto nutrizionale e salutistico, durante un Abbirriamo svoltosi l'**11 Marzo 2014**, mi venne in mente di chiedere a **Franco**

Blandi dei dettagli sulla produzione dell'**Indica**, che egli fu subito felice di illustrarmi. In dettaglio, il succo di ficodindia, viene aggiunto alla birra dopo una sua estrazione con sistemi meccanici a freddo. Il ciclo di lavorazione, pertanto, non pregiudica le preziose peculiarità salutistiche del frutto, lasciando integre le buone quantità di **Vitamina C, le Betanine e l'Indicaxantina**, questi ultimi due, antiossidanti ad alta disponibilità biologica, ciò facilmente assimilabili dal nostro organismo. Nonostante **Salvatore Blandi**, mastro birraio di **Irias**, avesse condotto delle ricerche in merito ed avesse fatto il possibile per salvaguardare le benefiche proprietà del frutto, inizialmente questo messaggio non era emerso.

Pochi giorni dopo l'Abbirriamo rivelatore, esattamente il **14 Marzo**, telefonai ad **Anna Maria Pintaudi**, ricercatrice universitaria e membro del team, oggi Dipartimento STEBICEF, dell'Università di Palermo, che ha recentemente scoperto l'**Indicaxantina** e che sta attualmente conducendo altre ricerche sul ficodindia. La Dott.ssa **Pintaudi**, tra l'altro prezioso testimone durante i miei laboratori dell'**Opuntia Fest**, mi confermò che la rifermentazione in bottiglia, e comunque la composizione chimica della birra artigianale, non poteva danneggiare i preziosi antiossidanti, consentendomi pertanto di poter azzardare l'esclusiva notizia concernente gli aspetti salutistici della **Birra Indica di Irias**, anche se non sono ancora stati condotti studi specifici sul prodotto.

In conclusione, il **Birrificio Irias** rappresenta uno degli aspetti più sani della nostra imprenditoria alimentare, anche se un po' "foolish" come direbbe Steve Jobs, nei primi tre mesi di attività, io gli ho dato una mano, adesso toccherà a loro non perdere la via maestra e continuare questo percorso, fatto di qualità e attenzione, seguendo un'avventura che affonda le radici in una profonda passione.

moocasa_albumid=6009349138850439633