Con Irias, la birra siciliana diventa senza glutine e buona

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 15 Marzo 2017 11:23



Ogni birra di **Irias** è un successo, forse perchè la loro originalità e qualità degli ingredienti non conosce compromessi, sin dall'apertura del loro birrificio avvenuta nel **Dicembre 2012**, qui potete trovare la loro storia. Riepilogando, **Irias** ha iniziato con la **Indica**, la prima birra con succo di ficodindia, di cui ho scritto parecchio, l'ho infatti subito ospitata nel mio primo Abbirriamo del 2014. Poi è stata la volta di un'altra particolare etichetta, la **Al Zabir** con vero **Zibibbo** è anch'essa partita bene in un altro mio Abbirriamo, con la partecipazione dei Maestri Pasticceri **Salvatore Cappello** e **Pietro Pupillo**, infine è toccato anche alla Cinqu Tummina, espressione di ben cinque varietà di grani antichi siciliani. Tre birre particolarmente legate al territorio siciliano che esprimono la forza del suo comparto agroalimentare, ficodindia, zibibbo e cereali hanno quindi vinto premi e sono arrivate lontano dai confini regionali. **Turuzzo Blandi**, il mastro birraio di **Irias**, però non ha finito di stupirci e di proporre l'originalità delle sue idee, pensando anche a coloro che con la birra e i cereali qualche problemino ce l'hanno. Mi riferisco ai celiaci, infatti nel **Gennaio 2017** è infatti iniziata la produzione dell'**AmbraLibre**, una birra nata dall'**Ambra** già in catalogo molto apprezzata dal pubblico ed oggi in versione senza glutine.

In passato mi era capitato di assaggiare delle birre industriali per celiaci, ma sinceramente me ne sono "amaramente" pentito, e scusatemi il richiamo alla caratteristica del luppolo! L'**AmbraLibre** secondo me, ridefinisce ciò che un celiaco deve pretendere da una birra, spostando l'asticella della piacevolezza molto più su e quindi non lasciando più spazio alla mediocrità, con essa il gap tra convenzionale e senza glutine è eliminato, assaggiare per credere! Il settore delle birre artigianali senza glutine, almeno in Italia, è stato finora troppo trascurato, ed in un certo qual modo anche dall'industria, nel primo caso ci sono pochissimi birrifici che hanno pensato ad un prodotto s.g., mentre nel secondo ci sono due o tre marchi che non brillano certamente per piacevolezza, poi finalmente è arrivata l'**AmbraLibre**, con cui **Irias** ha messo una bella "pezza" al problema, a tutto vantaggio di celiaci... e non.



Il primo approccio con l'**AmbraLibre** si ha sicuramente con la sua schiuma, particolarmente abbondante, ma non eccessivamente persistente, e meno male altrimenti sarebbe un problema riuscire a riempire il bicchiere e berne il contenuto. Poi, a schiuma abbassata, esce finalmente tutto il suo suadente carattere, grazie ai variegati profumi, inizialmente con un bel mix tropicale, ricorda quasi un vino da uve Grillo, per poi, all'aumentare della temperatura, lascia spazio alle scorze di arancia e bergamotto, complete dei loro oli essenziali, ed ai sentori di zagara e miele d'acacia. Al palato colpisce la sua maggiore carbonazione rispetto alla sorella convenzionale, infine prevale la luppolatura con un ritorno dei profumi ed un grado di amaro equilibratissimo e persistente, impossibile non farsela piacere, ma la peculiarità più interessante è sicuramente la sua freschezza, sostenuta con garbo da una leggera acidità che ne universalizza l'abbinamento con i cibi. Già la immagino soprattutto accanto ai fritti, al ristorante o in pizzeria e perchè no anche con lo street food, grazie alla sua gentile capacità di pulizia del palato, insomma, una birra a tutto pasto e per tutti i palati, altro che senza glutine, dal rassicurante colore biondo, facilmente abbinabile.

Gli ingredienti dell'**AmbraLibre** sono gli stessi della sua sorella convenzionale, cioè malto d'orzo, luppolo, coriandolo, zenzero e scorza d'arancia amara siciliana, manca ovviamente il malto di frumento ed inoltre sono state impiegate tecniche deglutinizzanti esclusivamente fisiche, quindi senza l'uso di chimica, per renderla compatibile con le leggi vigenti in materia di celiachia.

L'**AmbraLibre**, al pari delle sue specialissime sorelle di **Irias**, ha avuto un momento ad essa dedicato, infatti lo scorso **7 Marzo 2017** è stata presentata nel mio ventiduesimo **Abbirriamo**, svoltosi presso la **Pizzeria Don Carmel**o di **Palermo** e completamente dedicato ai celiaci. Infatti, per la prima volta ho pensato di rendere disponibili, a richiesta dei partecipanti, impasti e birre senza glutine per tutti, grazie all'**AmbraLibre** e al forno a legna per celiaci sul quale tanto ha investito **Rosario Napoli**, titolare della pizzeria, caso unico in Sicilia. Questo il

menu.



Pizza "Panino"

Impasto: 80% Senatore Cappelli, 20% Tipo 1

Ingredienti: pancetta coppata **Villani**, burratina **Ponticorvo**, rucola, olio, sale, pepe e sesamo.
Birra: "**Ambra**"



Pizza "Patatosa"

Impasto: Senza Glutine con farina di Mais e Riso

Ingredienti: bacon croccante, patate al forno con cipolla, mozzarella di bufala **Ponticorvo**.
Birra: "**AmbraLibre**" (senza glutine)



Pizza "Quadro"

Impasto: Tipo 1, Tipo 2, Russello

Ingredienti: mozzarella di bufala **Ponticorvo**, primo sale, salsiccia di maiale, pomodoro secco.
Birra: "**Rubra**"



Pizza "Don Giuseppe"

Impasto: 80% Tumminia, 20% Tipo 1

Ingredienti: mozzarella di bufala **Ponticorvo**, mortadella **Leoncini**, granella di pistacchio, scorza di limone.
Birra: "**Cincu Tummina**"



Tutte le pizze sono state preparate dai pizzaioli **Piero D'Angelo** e **Stefano Cappello** con **Giuseppe Namio** al forno senza glutine, mentre in sala **Chiara** è stata aiutata nella mescita della birra da **Turuzzo Blandi** in persona e dal suo collaboratore **Sandro Vitanza**. L'impasto senza glutine era composto da farina di mais e di riso con gli indispensabili addensanti che il caso impone, ma la cottura in forno a legna lo ha "colorato" di profumi ed arricchito di alveoli difficili da trovare in un impasto del genere a tal punto da dividere la sala di non celiaci in due, infatti la metà dei clienti lo ha preferito agli impasti con il glutine! L'evento si è svolto sotto l'ala protettiva della **Scuola Maestri Pizzaioli Professional di Palermo** ideata da **Giuseppe D'Angelo**, tra l'altro consulente del locale che è anche sede di esami.

La grande qualità di impasti, farciture e birre sono state certificate anche dai moduli di feedback estremamente positivi compilati dai clienti alla fine della serata, come d'altronde è ormai d'uso alla fine di ogni mio **Abbirriamo**, ma ci tengo a precisare un paio di punti, secondo me particolarmente importanti. Il primo riguarda la composizione degli impasti di grani antichi con ben l'80% di molito a pietra e solo il 20% di Tipo 1, che comunque, anche se alleggerita dalla crusca, è pur sempre anch'essa molita a pietra. Questa mia considerazione nasce dal fatto che purtroppo, escludendo le pizzerie che lavorano seriamente, ci si può imbattere in impasti dichiarati di grano antico, ma che in effetti poi ne contengono ben poco, a volte anche solo una manciata, addirittura invertendo le percentuali impiegate da **Don Carmelo**, con l'intento di risparmiare su tali farine in quanto molto più costose di tutte le altre, ma in definitiva truffando il cliente e commettendo anche la cosiddetta frode in commercio, reato penale punito anche con la galera.

Il secondo punto, legato al primo, è quello relativo all'argomento salute infatti oggi gli oncologi e le organizzazioni mondiali di ricerca contro il cancro come ad esempio il **WCRF** ci raccomandano di tenere basso l'indice ed il carico glicemico dei cibi, ecco perchè le farine molto raffinate, come la doppio zero e in erto qual modo anche la Tipo 0, sono sconsigliate. Tutt'altra cosa sono invece le farine molite a pietra, le uniche che possono realmente fregiarsi dell'appellativo di "integrali" e meglio ancora di "integre" poichè contengono amidi, fibre e germe, di cui fanno parte le granulometrie Tipo 1, Tipo 2 e Integrale, non è un caso che da **Don Carmelo**, **Rosario Napoli** abbia scelto di eliminare le 00 e adottare come impasto base per tutte le pizze il blend costituito da Tipo 1, Tipo 2 e **Russello** integrale. Infine, raramente capita di poter indicare il produttore di un ingrediente impiegato in farcitura, reputo questo un grande carico di responsabilità e indice di massima trasparenza e impegno.



In conclusione, da **Don Carmelo** il celiaco potrà finalmente trovare un'accoppiata vincente, un ottimo impasto cotto nel forno a legna, abbinato con un'eccellente birra artigianale, tutto ciò a costi non penalizzanti per il portatore della patologia poichè l'impasto non costa più dello standard e la birra, nonostante le tecniche di lavorazione dell'**AmbraLibre** siano più gravose delle convenzionali, ha lo stesso prezzo della sua sorella **Ambra**, grazie ad una precisa scelta del **Birrificio Irias** che si farà carico dei maggiori costi, evitando così di speculare sulle malattie altrui.

Pertanto, il segreto di **Irias**, come d'altronde anche quello di **Don Carmelo**, può essere solo uno, come dico sempre a **Turuzzo Blandi:** "bisogna mantenere costante il livello di qualità dei vostri ingredienti, senza compromessi, sempre", la marcia in più è proprio questa, ed è l'obiettivo che i ragazzi di **Irias** perseguono fin dall'inizio.

*Tutte le foto sono di **Fabio Artusi** Ph*

moocasa_albumid=6395334769637636033