

Dai Nebrodi a Campobello, con Epica è nata la Birra alle Nocciole

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 14 Novembre 2015 11:29



Dopo ben quattordici "[Abbirriamo la pizza buona](#)" svoltisi tutti a **Palermo** e provincia, lo scorso **6 Novembre 2015** è toccato ospitarne uno anche a quella di **Agrigento**, per la precisione a **Campobello di Licata**, presso un locale che da tempo è dedicato alla selezione delle materie prime, soprattutto nel campo delle farine. **Giovanni Gruttad'Auria**, patron de **La Madonnina** ha fatto delle scelte, dopo essersi guardato intorno, si è accorto delle straordinari ingredienti che offre il suo territorio e la Sicilia tutta, introducendole quindi nei suoi piatti e nelle sue pizze. Nel caso de **La Madonnina**, non ha molto senso parlare di maturazione dell'impasto, ma piuttosto di lievitazione lunga, in quanto i blend impiegati sono per lo più costituiti da grani antichi siciliani, notoriamente non molto proteici, pertanto inadatti a sostenere la permanenza in frigorifero, ma già naturalmente predisposti ad un'alta digeribilità, infatti il locale non compare nella rubrica "[Pizza buona si può](#)" che ha delle regole ferree in proposito di maturazione, ma nonostante ciò in esso si possono consumare delle ottime pizze facilmente digeribili.



L'Abbirriamo che è scaturito da quel territorio ha dell'eccezionale, come d'altronde sono stati gli ultimi eventi della serie, sempre più curati dal punto di vista dell'esclusività e particolarità, infatti oltre agli impasti con i grani antichi gli altri protagonisti del territorio interessati sono stati: l'**Azienda Agricola Montalbo**, meglio conosciuta dal nome del suo conduttore **Giacomo Gati**, unico produttore al mondo di formaggi di [Capra Girgentana](#), ma soprattutto il **Birrifico Epica** con la presentazione in anteprima assoluta della prima ed unica birra alle **Nocciole dei Nebrodi**, creata dall'estro brassicolo di **Carmelo Radici** e dei suoi amici e soci Elio Mosè e Pietro Cardaci.



Nelle pizze di **Giovanni Gruttad'Auria**, sapientemente preparate dal pizzaiolo **Giuseppe Calvaccanti**, c'era tutta la Sicilia, oltre alla robiola, al gorgonzola ed allo stagionato di **Capra Girgentana**, faceva bella mostra di se anche il **Suino Nero**, ideale abbinamento con la **Pan**, la birra alle nocciole di quegli stessi monti, ma anche il carpaccio di **Cinisara**, la **Vastedda del Belice**, il **Cappero di Salina**, il **Pomodorino di Pachino** e l'**Aglio di Nubia**. Questo è stato il menu che ha deliziato i circa 90 partecipanti.

1. Pizza "La rota du' carrettu"

Impasto con Perciasacchi, rimacino e doppio zero, condito con lardo di Suino Nero, crema di asparagi selvatici e Robiola di Capra Girgentana.

Abbinata con la Birra **Cerere** di Epica

2. Pizza al pistacchio

Impasto con Perciasacchi, rimacino e doppio zero, condito con mozzarella, Minnuzza di Capra Girgentana (gorgonzola di capra), pecorino e granella di pistacchio e guanciale di Suino Nero.

Abbinata con la Birra **Pan** di Epica

3. Pizza Bella Terra

Impasto con grani antichi siciliani (Maiorca, Russello e Tumminia), condito con salsa di pomodoro, Vastedda del [Belice DOP](#), carciofi, finocchietto, busambrina (carpaccio di manzo di Cinisara) e salsa di capperi di Salina.

Abbinata con la Birra **Polifemo** di Epica

4. Pizza Sicula Slow

Impasto con grani antichi siciliani (Maiorca, Russello e Tumminia), condito con Pomodoro di Pachino, Aglio di Nubia, sarda sotto sale, stagionato di Capra Girgentana.

Abbinata con la Birra **Ares** di Epica

Dai Nebrodi a Campobello, con Epica è nata la Birra alle Nocciole

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 14 Novembre 2015 11:29



Tornando alla birra alla nocciola, grande protagonista della serata, secondo me, ha dimostrato in pieno la sua originalità e piacevolezza di bevuta, anche se va comunque approcciata con un po' di riflessione. La sua aromatizzazione è sicuramente originale non solo sotto il punto di vista organolettico, ma anche sotto quello tecnico della produzione, infatti Carmelo Radici ha dovuto risolvere grossi problemi causati dalla quantità ridotta di schiuma che il frutto provoca nel prodotto finale. Superati gli ostacoli produttivi, l'aspetto organolettico che ne è risultato mi è piaciuto molto, il profilo olfattivo si è subito manifestato con un esplosivo odore di olive mature, poi transitato, durante la presa di temperatura nel bicchiere, verso la legnosità della nocciola, la vaniglia, il cacao e la scorza di arancia candita, con un finale complessivo alla... Nutella! Al palato sono stati confermati più o meno gli stessi sentori del naso, con l'aggiunta di una sottile e piacevolissima acidità ed una gentile ma persistente amaro proveniente dalla luppolatura. Una birra che si è comportata bene con l'abbirramento prescelto, ma che sicuramente è compagna ideale di carni generosamente grasse, brasati, in umido, ma probabilmente anche qualche dessert che richiami la sua nocciola, magari contenuta nella farcitura di un... panettone, sto pensando al **Biscottificio Ciancio di Tortorici** (ME), sempre sui **Nebrodi**, che produce proprio un panettone con la nocciola di quelle zone, magari in una confezione natalizia che spezzi la nordica tradizione panettone-spumante per quella più moderna, enogastronomicamente un po' blasfema, panettone-birra. La nocciola della **Pan** è molto caratterizzante, inoltre, in questa sua prima cotta aveva solo 4,5 gradi alcolici circa, ma **Carmelo**, al fine di dargli un po' più di corpo, conta di aumentarla almeno di 1 grado, anche se già così aveva comunque una bella struttura, su un punto però non posso essere d'accordo con il mastro birraio di **Epica**, cioè sulla sua idea di diminuire i sentori di nocciola, secondo me si snaturerebbe il prodotto, l'aromatizzazione, quando espressamente dichiarata, si deve sentire! Sono comunque contento che la strada percorsa da alcuni birrifici, aperta da **Irias** con la sua ormai notissima birra **Indica** al ficodindia, stia facendo proseliti, è infatti seguita la **Trimmutura**, al fiore di ficodindia, **Al Zabir**, sempre di **Irias** ma con uva passa, nonché una serie di birre con cereali locali come la **Special Ale** di **Paul Bricius** con orzo siciliano, la **Birrapa** di **Contadino di Galluzzo** con grano **Kore** e prossimamente in versione con il **Perciasacchi**, un'ottimo modo per farsi conoscere e per legare la birra al territorio siciliano.



Infine, tra le esperienze condotte in due giorni trascorsi a **Campobello di Licata**, devo citare l'ottimo lavoro compiuto dal **Caseificio Fratelli Lepre**, conosciuto per l'occasione del mio abbirramento, con sede in paese e condotto prima dal padre **Franco** ed oggi dai figli **Vincenzo e Giuseppe**. Di origini campane, ma ormai da decenni trapiantati nell'agrigentino, la famiglia **Lepre** non accetta compromessi nei suoi prodotti, tutti di latte vaccino lavorati a crudo e da animali ad alimentazione da loro controllata. Regine del loro catalogo sono sicuramente le mozzarelle, i caciocavalli e le burrate, proprio quest'ultima sono riuscito ad assaggiare prima di ripartire per **Palermo**, apprezzandone la notevole freschezza ed i suoi profumi e sapori di latte, panna e burro, quasi tendente al mascarpone.

In conclusione, parafrasando lo slogan commerciale di **Epica**, a **La Madonnina** di **Campobello di Licata** ho avuto la possibilità di organizzare e condurre "una serata mitica con dei prodotti epici", ma anche di provare l'ospitalità di **Giovanni Gruttad'Auria** e della moglie **Veronica**, nonché di uno straordinario territorio vocato alla qualità, non per niente è un locale frequentato persino da un cliente eccellente come il bistellato Chef **Pino Cuttaia!**

Foto di **Domenica La Greca**

moocasa_albumid=6214685685357656785

Dai Nebrodi a Campobello, con Epica è nata la Birra alle Nocciole

Scritto da Maurizio Artusi

Sabato 14 Novembre 2015 11:29
