Dal grano di Sicilia nasce la BirrArpa del Contadino di Galluzzo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 29 Gennaio 2015 23:12



Ebbene si, anche i contadini fanno la birra artigianale e precisamente due contadini di **Sambuca di Sicilia** (AG), i fratelli **Claudio** e **Salvatore Rinaldo**. I due hanno ideato la **BirrArpa**, una beer firm attualmente prodotta da un birrificio toscano, ma non si esclude che prima o poi investano in impianti locali, in questo caso nascerebbe il primo birrificio della **Valle del Belìce**, intanto ci accontentiamo ampiamente della prima birra artigianale della valle. I **Rinaldo** hanno pensato alla birra come un prodotto che potesse utilizzare come ingrediente principale il grano coltivato nei terreni sambucesi dei loro nonni, situati in **Contrada Galluzzo,** ed utilizzandolo non maltato hanno pertanto seguito lo stile belga delle blanche. Quella che segue è la loro storia, un misto di simbologie, ricordi, cuore e amore per la propria terra, miscela romantica che ve li renderà simpatici sin dal primo momento.



La famiglia **Rinaldo**, originaria di **Sambuca di Sicilia**, e in essa fortemente radicata, è composta da musicisti professionisti con una grande passione: la banda musicale del proprio paese. Insegnante di musica il papà, docente di pianoforte a **Santa Margherita Belìce Salvatore** e diplomato al conservatorio e laureato in economia e finanza **Claudio**, tutti e tre vivono per la musica, la banda ed il loro straordinario territorio, carico di storia e di beni culturali e naturalistici non comuni neanche nella stessa **Sicilia**, in un mix di appeal turistico che se ben sfruttato potrebbe costituire la fortuna economica di tutto un territorio. Ovviamente, però, venendo da una cultura contadina, non è da trascurare il loro attaccamento alla terra, infatti, il **Contadino di Galluzzo** raffigurato nell'etichetta della **BirrArpa**, è guarda caso proprio il nonno materno dei due fratelli. Continuando con la smorfia, i giovani **Rinaldo,** nella parte a sinistra, hanno inserito la chiesa della matrice, ancora oggi in uno stato di abbandono dopo il famoso terremoto del 1968, come a ricordare una ferita ancora aperta e sanguinante. A destra, invece, troviamo uno scorcio del centro storico del paese di **Sambuca** ed a centro il suo stesso simbolo: l'arpa, per l'occasione suonata dal loro nonno contadino immerso in un campo di grano, ingrediente principale della loro birra. Lo strumento musicale dell'arpa ha quindi una doppia valenza, quella di rappresentare il paese di **Sambuca di Sicilia** e quella di rappresentare la musica, passione e attività lavorativa dei **Rinaldo**. In verità, i musicisti di famiglia dovrebbero essere ben quattro, purtroppo **Gian Matteo**, uno dei fratelli, è venuto prematuramente a mancare a soli 18 anni, è a lui che **Salvatore** ha dedicato la sua opera di ricostruzione della storia della banda musicale di **Sambuca**, oggi diventata un prezioso libricino dove sono state raccolte antiche foto, storie tramandate e tutti i riferimenti storici che è stato possibile raccogliere. I due fratelli **Rinaldo**, meglio di quanto ho appena fatto io, hanno raccontato la loro storia in una esclusiva video-intervista che ho inserito qui di seguito, a completamento ed integrazione del mio scritto.

{youtube}82ErjfCBggw{/youtube}

Questi sono stati i presupposti che hanno portato i due fratelli a rimanere intimamente legati al loro territorio anche con la birra, scoperta da **Claudio** nel 2010 grazie da alcuni video su Internet che spiegavano come prepararla a casa propria. Far confluire nell'antica bevanda il prodotto di un ettaro e mezzo di terra coltivato a grano costituì la chiave di volta per costituire l'**Azienda Agricola Contadino di Galluzzo** e quindi la **BirrArpa**, attualmente secondo esempio di birra agricola in **Sicilia**, disponibile ed in vendita dall'**Ottobre 2014**, dopo il **Birrificio Paul Bricius,** in particolare con la sua **Special Ale**, prodotta con orzo siciliano provenienti dai terreni aziendali, inseriti in un progetto agricolo dell'**E.S.A.**, Ente Sviluppo Agricolo.



La degustazione della **BirrArpa** mi ha subito sorpreso per l'intensità e complessità dei suoi profumi riconducibili principalmente a due strade, quella dei fiori bianchi e quella dei fiori gialli, con una complessità ben amalgamata, molto variabile e difficile da descrivere singolarmente, come a formare un'unica armonia di profumi, suoni di un perfetto concerto ricco di mille sfumature musicali, il tutto è inframezzato con le leggeri note di un solista chiamato miele, senza mai risultare minimamente abboccata o troppo morbida. Un'altra straordinaria sorpresa è venuta dalla stessa intensità del naso replicata al palato e accresciuta da una notevole persistenza e da una piacevole pastosità, nel finale i due luppoli, americano ed australiano, la fanno da padroni con una lunga nota amara pulita e precisa, anch'essa persistente. Infine, la schiuma è possentemente sostenuta dalle proteine contenute nell'abbondante quantità di grano utilizzata in produzione. Impossibile non rimanere ammaliati da questa birra, così complessa ed intensa, ma al contempo così facile da bere, anche grazie ai suoi 5,2 gradi alcolici che potrebbero far pensare ad una mancanza di corpo e struttura, invece in questo caso la bassa gradazione è stata perfettamente compensata dalle intensità già descritte. Io l'ho abbinata con successo ad una pasta con carciofi, delle lenticchie lessate ed una salsiccia secca di suino nero con pistacchio siciliano, ma penso che sia talmente versatile da potersi associare con tantissime altre pietanze. Ciliegina sulla torta, la **BirrArpa** si presenta anche con una bella bottiglia, corredata da un comodo tappo con guarnizione che consente di richiuderla, a patto di non piegarlo troppo durante l'apertura. In conclusione, una birra "onesta" che mantiene al palato tutte le promesse fatte al naso!



Claudio e **Salvatore** non vogliono scendere a compromessi, per loro l'artigianalità e la genuinità sono due elementi inscindibili da replicare all'infinito in tutte le bottiglie ed in tutti i prodotti futuri, persino le eleganti cassettine portabottiglie in legno sono costruite a mano da loro stessi e la coltivazione del grano segue rigorosamente le regole del biologico, anche se l'azienda non è ancora certificata. Proprio questo grano crea quella peculiarità che caratterizza particolarmente la birra dal punto di vista organolettico e la lega al territorio. Dopo numerose prove con l'agronomo **Natale Sortino**, consulente dell'azienda, è emerso che il frumento ideale per la preparazione della **BirrArpa** era la varietà **Core**, un incrocio di grani duri nato nel 2008 dall'inventiva della **Proseme**, azienda di ricerca granicola in **Sicilia**, adottato dai due giovani e che oggi costituisce oltre il 50% degli ingredienti della **BirrArpa**. Finora i **Contadini di Galluzzo** hanno mosso solo i primi passi infatti, dopo l'esperienza del **Core,** stanno già pensando di coltivare alcuni grani antichi siciliani, ai quali **Natale** si è particolarmente appassionato, l'agronomo dei **Rinaldo** crede che il futuro della granicoltura siciliana stia proprio in quelle antiche varietà autoctone, così intimamente legate al territorio che non sarà facile copiarci, ed io che mi occupo di queste colture dal punto di vista nutrizionale, salutistico e organolettico, nonchè della loro promozione presso il consumatore da più di 10 anni, come posso non essere d'accordo con lui?

moocasa_albumid=6107845327281376561