Il Luppolo di Sicilia cresce bene a Piazza Armerina

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 24 Luglio 2019 10:10



Qualche anno fa una giornalista, al fine di redigere un proprio articolo, mi intervistò telefonicamente chiedendomi un parere sulla birra artigianale, a conclusione della chiacchierata mi chiese anche una frase da virgolettare che contenesse un consiglio rivolto agli allora nascenti birrifici siciliani per aiutarli a vendere meglio la birra non solo nella propria terra ma anche fuori, candidamente e convinto da tempo della mia asserzione risposi che dovevano solo continuare quello in tanti stavano già attuando, cioè far entrare il territorio siciliano dentro le proprie bottiglie. Qualche anno dopo, da un mio vecchio progetto e da un'idea di **Lidia Caracausi** vide la luce la prima e ad oggi unica Guida alle birre artigianali di Sicilia pubblicata da **Navarra Editore** il cui hashtag fu subito *#territorionellabottiglia*. Purtroppo però, questa filosofia si può attuare facilmente con le caratterizzazioni che la birra artigianale ampiamente consente, ma non con le materie prime principali, le basilari orzo, malto e luppolo sono infatti notoriamente prodotti fuori dall'Italia, **Teo Musso** conosce bene le difficoltà che egli stesso ha incontrato per produrre la sua Nazionale, prima birra artigianale totalmente italiana ideata nel suo **Birrificio Baladin**. Fortunatamente però la **Sicilia**, con la sua variegata molteplicità di climi, non a caso nel mondo del vino essa è stata definita "continente vitivinicolo", consente di coltivare tali materie prime rimanendo infine da eseguire solo la maltatura dei cereali. Piccoli passi già sono stati compiuti, come ad esempio nel caso della "**Cincu Tummina**" di **Irias**, partita solo con i grani di **Sicilia** e poi trasformatasi in 100 per 100 siciliana, ma si tratta ancora di piccolissime produzione più che artigianali! In tale scenario ben si collocano coloro che stanno intraprendendo la strada della produzione delle materie prime basilari per la birra artigianale, malteria piuttosto che coltivazione del luppolo, e proprio di quest'ultimo vi parlerò stavolta perchè si stanno aprendo sempre più spiragli di territorio. Erroneamente creduto coltivabile esclusivamente in climi parecchio distanti da quello siciliano, il luppolo sembra che in fin dei conti si adatti bene alle nostre zone montane, infatti ho avuto modo di conoscere **Flavia Muscarà**, una pioniera di queste colture la cui azienda agricola è situata sulla **SP16**, a pochissimi chilometri da **Piazza Armerina** (EN) in direzione **Mirabella Imbaccari**, la quale lo scorso **20 Luglio 2019** mi concesso di registrare il seguente video in cui mi ha raccontato sia la sua storia che quella del luppoleto che conduce da tre anni, grazie anche all'aiuto del "biologo del luppolo" **Dario Cherubini**.

{youtube}4_ZbENLBzCk{/youtube}

Flavia Muscarà è inizialmente partita con il suo B&B chiamato guarda caso "**La Casa del Luppolo**", inserito in quel coinvolgente scenario naturalistico-culturale costituito dal centro della **Sicilia**, capace di gran caldo di giorno e molto freddo d'inverno, elevata escursione termica si direbbe sempre nel mondo del vino, ma anche situato a due passi dalla nota **Villa di Morgantina** nonchè alla vasta zona archeologica di **Enna**. "**La Casa del Luppolo**" al contempo, si presta anche ad un'infinità di altri usi, potrebbe infatti diventare un centro culturale birrario piuttosto che accogliere eventi sempre sullo stesso tema. **Flavia** vende già il suo luppolo ad alcuni birrifici che lo preferiscono fresco o seccato artigianalmente, almeno con la produzione che gli permettono le poco più di 200 piante di cui le varietà più significative sono costituite da **Cascade**, **Chinook**, **Centennial**, **Columbus** e **Magnum**, ma sta cercando partner per ingrandirsi nei propri terreni già pronti ad accogliere molte più piante. Cosa sogno io? Una sorta di associazione/consorzio tra alcuni birrifici di Sicilia che possano dare una mano a Flavia e nel contempo garantirsi una produzione di luppolo 100 per 100 siciliano da sfoggiare poi nelle proprie etichette! E questo penso che in Italia ad oggi possano farlo in pochissimi, il link alla scheda con i recapiti del "**Luppolo di Sicilia"** è alla fine di questo articolo.


ALBUM E DOWNLOAD FOTO