Kuaska dalla Briciola alla Cucì

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 15 Marzo 2015 09:40

Si è protratto fino al **10 Marzo 2015** il tour di due giorni che il **Kuaska Instituut**, gli **Homebrewers Siciliani** e la **Beerproject** di **Francesco Borrello**, hanno organizzato per i palermitani appassionati di birra artigianale. Dopo la bella serata trascorsa presso **La Locanda del Gusto**, è stata la volta della birreria **La Briciola** e all'enoteca **Cucì**.

La Briciola è nata dall'esperienza di **Carlo Guttadauro**, molto noto per l'altro suo locale **Belle Epoque**, con quella del cognato **Marcello Cinà**, i quali hanno ospitato con piacere **Lorenzo Dabove**, in arte **Kuaska**. L'affabilità di **Lorenzo** e la professionalità di **Carlo**, nell'ambiente birrario da ben 35 anni, hanno caratterizzato la serata, resa ancora più piacevole dalle perfette temperature di servizio delle birre scelte per l'occasione. 

Presente alla serata anche **Mauro Ricci**, per il **Kuaska Instituut,** con **Marco Altamore** e **Alessio Cutrò** per gli **Homebrewer** nonchè **Francesco Borrello**. **Lorenzo** ha iniziato con **La Grigna** del **Birrificio Artigianale Lariano**, una birra ruffiana che ha aperto le danze in bellezza grazie ai suoi potenti sentori speziati di zenzero e coriandolo. Poi, in sequenza, la **New Morning** del **Birrificio del Ducato**, che ha riproposto il coriandolo, la sicilianissima **Eolo**, del **Birrificio Epica** di **Sinagra** (ME), con i suoi agrumi resinosi, ed ancora, in crescendo, la **Blonde** di **Maltus Faber,** con le sue note di fiori bianchi ed infine la **Milva** del **Birrificio Argo**, una potente birra al miele di castagno e carruba.

Carlo Guttadauro però, non è noto solo perchè sommelier e grande conoscitore di birre artigianali, ma anche per alcuni suoi panini definiti a KM zero. Dopo la mia recensione del **Dicembre 2013** alla **Belle Epoque**, i panini si sono moltiplicati ed estesi arrivando fino a **La Briciola** dove è possibile, chiedendolo, di degustare il **Muddica Burger**, dagli esclusivi ingredienti tutti certificati. Il panino è prodotto con farina di **Russello** molita a pietra dall'**Antico Forno San Michele** di **Ottavio Guccione**, poi farcito da **Carlo** con ben 250 grammi di pura carne trita di vitello madonita, fornita dalla Ditta **Glorioso**, provola affumicata delle Madonie, miele di **Ape Nera Sicula** e mandorle, un'assoluta bontà che purtroppo non ho potuto assaggiare per mancanza di tempo, ma che conoscendo il suo ideatore non ho dubbi sia ottimo. Inoltre **Carlo** ne sta pure preparando un altro, con ingredienti segretissimi...

Dopo **La Bricola**, la serata è continuata presso l'**Enoteca Cucì**, dove dei piatti, secondo me non all'altezza della situazione, sono stati abbinati ad altre ottime birre. Ancora una volta è stato un crescendo di sapori e profumi, iniziando con la **Lùmina** del **Birrificio Civale**, con i suoi fiori bianchi, il pompelmo ed i marcati sentori erbacei, poi la **Polifemo** del **Birrificio Epica**, con le sue delicate note caramellate leggermente tostate, la **Aran** del **Birrificio Argo**, una vera "strong" con forti sentori di caffè solo leggermente affumicata, per chiudere poi in bellezza con la **Nocturna** del **Birrificio Kamun**, con i suoi inebrianti profumi di tabacco e liquirizia.

Tirando le somme di questi due intensi giorni, mi sono rimasti in totale ben 17 birre degustate ed un ottimo ristorante, **La Locanda del Gusto**, inaspettatamente scoperto, nonchè l'aver rivisto e seguito colui che a ragione è considerato il massimo esperto di birre artigianali d'Italia e tra i primi in Europa: **Lorenzo Dabove**, sempre disponibile a spiegare i segreti del prezioso liquido, a rispondere alle mie a volte insidiose domande e sempre foriero di infiniti sagaci aneddoti brassicoli.

moocasa_albumid=6124769009327547729