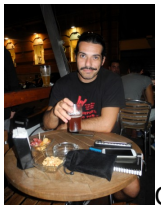
Luppolo, l'ottavo nano a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 16 Settembre 2013 11:07



Raramente capita di far diventare una propria passione un modo per creare reddito, ma quando ciò accade allora, e solo allora, si potrà godere di un risultato ben diverso rispetto a chi svolge la stessa attività con la finalità principale di guadagnare. Chi mi segue sa che parlo con cognizione di causa, ma quando incontro qualcuno che ha seguito lo stesso percorso non posso fare a meno di evidenziarlo. I due palermitani **Nino Pisciotta** e **Gioacchino Purpura**, cognati ormai da diversi anni, si sono ritrovati con lo stesso interesse: bere la birra, ma quella buona però. Un viaggio di circa 12 anni fa a **Milano**, da parte di **Nino**, è stato galeotto poichè in quell'occasione egli scoprì uno shop beer, una sorta di enoteca della birra dove non viene effettuata mescita ma solo asporto. L'idea gli piacque molto, ma la formula del locale, in voga nella grande metropoli, mal si sarebbe adattata, all'epoca, alla spiccata socialità degli uomini del sud, pertanto, solo alcuni anni dopo, stanco dei kit acquistati su internet e della difficoltà di fermentazione delle sue birre artigianali, approfittando della disponibilità all'amico-cognato **Gioacchino**, pensò di rivedere il format dello shop beer, mantenendo la birra protagonista, ma aggiungendo le spine ed un enorme assortimento di birre fredde da consumare in loco, inusuale per quell'epoca a **Palermo**. Così, nel **2007** a **Palermo** aprì "**Luppolo**", un ingrediente fondamentale della birra, ma anche un nome da nano che tra i 7 di Biancaneve non esiste e pertanto definito come "**ottavo**". Le capacità di **Nino**, imprenditore informatico, e quelle commerciali di **Gioacchino** hanno creato un locale frequentato da una clientela esigente ed attenta, diversamente non potrebbe essere, considerando che tra le **300** birre a menu, di cui 200-250 sempre disponibili fredde, non esistono marchi commerciali industriali, ma circa il 90% di birre crude tra la quasi totalità di artigianali. Come affermato dal locale, tra le etichette compare realmente tutto il mondo, con il **Belgio** che, ovviamente, la fa da padrone, seguito dalle principali nazioni europee produttrici di birra, **Italia** e **Sicilia** comprese, ma anche con paesi che non ci aspetteremmo mai di trovare in elenco come **Perù**, **Malta**, **Cuba**, **Thailandia**, **Sri Lanka** ed **Estonia**.



Ovviamente, com'è mia abitudine, mi sono recato personalmente ad assaggiare per verificare la bontà e l'assortimento dei prodotti, ma essendo cosciente delle mie limitate capacità del campo della birra mi sono fatto accompagnare da un soggetto terzo, un vero esperto, uno che la birra la fa a casa, ci vince i premi e la fa produrre pure al birrificio artigianale! Sto parlando di **Maurizio Intravaia**, membro dell'**Hora Benedicta**, associazione nata per la promozione del **Monastero Benedettino di San Martino delle Scale** (PA), e ideatore della formula della prima ed attualmente unica **Abbey Ale** siciliana, una birra d'abbazia prodotta, su licenza dei frati, dal birrificio **Paul Bricius** di **Vittoria** (RG). Nel Luglio 2013, ho avuto il piacere di assistere alla presentazione ufficiale e di assaggiarla e posso garantire che è una birra della quale un appassionato, ma anche un neofita che apprezza il buon cibo ed il buon bere, non può fare a meno di approfondirla, sono sicuro che verrà apprezzata come ho fatto io. Essa è una birra scura, dai sentori tostati e dalle spiccate note di liquirizia, caffè, cacao e nocciola, molto complessa, ideale da abbinare ad un dolce al cioccolato, ma anche per meditare sulla vita dopo un lauto banchetto.



Maurizio mi ha fatto iniziare con la **Rudolph**, prodotta dal birrificio svizzero **Bad Attitude**.

Il mio primo approccio olfattivo è stato un po' ferroso, poi è arrivata una tenue speziatura, in complesso un naso un po' sotto tono, poco pronunciato, a tratti evanescente. Mi sono chiesto: ma che cavolo di birra ha scelto **Maurizio Intravaia**? Riflettendoci sopra e conoscendo l'esperto, non ho proferito parola ed ho continuato nella mia degustazione, infatti, al primo sorso, ho avuto una rivelazione! Al palato era irriconoscibile, come se prima avessi odorato un'altra birra, in bocca era pastosa, con una marcata presenza di fiori vari, rosa canina e, nonostante abbia un indice di amarezza piuttosto alto, al palato si è rivelata molto piacevole. Sicuramente una birra facile da bere con quel gusto che conquista al primo sorso.



Tutto è cambiato con la seconda esperienza, effettuata con la **Due di Picche**, prodotta dal birrificio italiano **Menaresta**.

In questo caso, l'approccio olfattivo è stato esplosivo, questa birra è una Black IPA dai profumi agrumati, di zenzero e di rosa canina, molto complessa. Al palato, invece, domina il caffè ed i sentori erbacei, perdendo quella complessità annunciata dall'olfatto. Anche questa birra l'ho trovata piacevole e beverina, non bisogna lambiccarsi troppo la parte del cervello deputata al gusto per godere delle sue caratteristiche.



La terza birra da me assaggiata era da "capire", indubbiamente per veri intenditori. Si trattava dell'**Etrusca,** prodotta da ben tre birrifici: **Birra del Borgo** e **Baladin** per l'Italia e da **Dogfish Head** per gli USA.

Qui però sono entrato in un terreno minato, quello degli esperti di birra, ed io non lo sono! Ebbene, devo confessare che, a dispetto delle premesse interessanti, come la fermentazione in anfore di terracotta, la presenza di grano senatore cappelli, succo di melograno e farina di nocciole, la birra in questione non mi è piaciuta molto. Ovviamente, considerando la particolarità di produzione ed ingredienti, lo scopo principale non era certamente quello di farla piacere a tutti i costi, evidentemente, anche il nome lo descrive, l'Etrusca è una sorta di esperimento di riproduzione di una birra antichissima. L'esame olfattivo mi ha lasciato un bel po' spiazzato poichè, nelle caselline della mia memoria, non sono riuscito a trovare delle corrispondenze a profumi ed odori vari. In compenso, al palato, è stato molto facile individuarla, con quella sua marcata acidità, che ricorda esattamente l'aceto di mele, poi della frutta molto matura, quasi in decomposizione, infine, soffermandosi nella degustazione, è uscito fuori anche un bel tropicale.



Altra birra considerata per intenditori, difficile da trovare, è la **Old Antonia**, anche questa prodotta dai tre birrifici **Birra del Borgo, Baladin** e **Dogfish Head**. Essa è catalogabile tra le **Imperial IPA** ed è affinata in botti precedentemente utilizzate per invecchiare il **Calvados**, un distillato di sidro di mela tipico dell'omonimo dipartimento francese situato nella bassa Normandia.

Infine, un lavoro meritorio è stato fatto anche con il sito web di Luppolo, nel quale è possibile trovare delle nozioni di base sulla birra, iscriversi alla newsletter, ma soprattutto consultare un database, che raccoglie tutte le etichette

disponibili completate da una semplice analisi sensoriale. Si può quindi programmare a casa un proprio percorso di bevuta, anche non conoscendo le singole birre, prendere appunti sui nomi e poi realizzarlo recandosi al locale, tanto ci sono tutte!

In conclusione, chi si ostina oggi a scegliere le birre industriali, senza ne anima ne corpo, pagandole spesso di più rispetto a quelle artigianali, non ha più scusanti: a Palermo la birra buona c'è, scegliete il piacere vero ad un prezzo conveniente invece di omologarvi alla massa.

moocasa_albumid=5922594976916072529