

Nasce sulle Madonie la birra alla Manna e fiori di Frassino

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 12 Luglio 2021 11:44



Questo è il classico caso in cui si può citare **Dante Alighieri** adattando il suo famoso "galeotto fu", in questo caso costituito da un regalo che **Peppe Genchi** ricevette dalla moglie, infatti si trattava di un kit per fare la birra in casa, intendiamoci, nulla di originale, poichè la maggior parte dei mastri birrai ha iniziato così, ma nel nostro caso abbiamo anche un bel territorio di riferimento: i monti che costituiscono il **Parco delle Madonie**, ed essendo la famiglia di **Peppe** originaria di **Castelbuono**, egli lo conosce molto bene. Così in pochi anni, approfittando anche dei lockdown causati dalla pandemia di Covid19, ha messo su un bel progetto: ha trovato un socio, **Peppe Cassataro**, ha creato la beer firm **Birra delle Madonie**, ma ha anche abbozzato una ricetta di birra alla **Manna**, uno dei simboli del **Parco delle Madonie**, avvalendosi dell'aiuto di **Eugenio Ricca**, mastro birraio di **Ballarak**. La cosa più straordinaria è però il luogo dove è nato questo embrione di prodotto e cioè in un nuovissimo **birrificio comunale** situato nel paese di **Pollina** (PA), comune montano a pochi chilometri da **Cefalù** e **Castelbuono**, fortemente voluto dall'ex Sindaco **Magda Culotta** e oggi in attesa di un bando di affidamento da parte della nuova giunta guidata da **Pietro Musotto**, probabilmente caso unico in **Sicilia** e forse, o comunque raro, anche in **Italia**. Nel seguente breve video ho documentato sia il luogo di nascita della ricetta "primordiale" arricchendolo con interviste a ideatori e amministratori locali, nonché con alcune immagini dell'evento di presentazione, una sorta di racconto a tappe che come mi è capitato spesso in passato, ha sancito i primi passi di diversi birrifici o beer firm di **Sicilia** e oggi di **Birra delle Madonie**.

{youtube}BOD7P60eR_I{/youtube}

E' stato così che lo scorso **7 Luglio 2021**, presso il **Pollina Premium Resort**, ho personalmente presentato la prima etichetta di Birra delle Madonie preparata con l'aggiunta di **cristalli di manna, ma anche di foglie, semi e fiori di Frassino** per chi non lo sapesse la **Manna** è una sorta di dolce linfa prodotta da alcune specie dall'albero del **Frassino** dalla storia millenaria composta principalmente da una sostanza dolce chiamata mannitolo con un indice glicemico più basso rispetto al comune saccarosio, nel caso della produzione brassicola, esso può essere utile alla fermentazione, da ciò si può facilmente evincere che questo ingrediente sicuramente caratterizza il prodotto attraverso il territorio, ma non conferisce particolari profumi e sapori, tuttavia qui è intervenuto l'estro creativo e la preziosa collaborazione con **Carmelo Radici** del **Birrificio Epica**, produttore materiale della birra in questione, scegliendo di eseguire il cosiddetto "dry hopping" impiegando fiori, foglie e semi di frassino, questa tecnica infatti consente di aggiungere degli ingredienti alla birra sfruttando al massimo la caratterizzazione che da essi ne può derivare. Il prodotto che è nato è in stile **Golden Ale**, fresco e beverino grazie allo spiccare delle note resinose e mielate sigillate da un naso ruffiano costituito da un'infinità di fiori bianchi e varietà di the, infine la piacevolezza è garantita da una carbonazione leggera, dall'amaro non invasivo e dal grado alcolico moderato, insomma, una birra abbinabile a tanti alimenti e che sicuramente sarà anche molto gradita dal pubblico femminile. Cosa c'è nel futuro di **Birra delle Madonie**? Sicuramente un'altra etichetta, ma questa è un'altra storia ed un altro articolo.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del [Biscanificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)

Nasce sulle Madonie la birra alla Manna e fiori di Frassino

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 12 Luglio 2021 11:44
