Spilla la birra e abbinala con Kuaska

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 02 Novembre 2011 02:40

Fino a poche settimane fa, nessuno avrebbe immaginato che potesse aprire un brew-pub a Palermo, ma la nicchia di consumatori e amatori della birra artigianale oggi è in continuo aumento e chiedeva a gran voce di essere ascoltata. Le orecchie di **Mauro Ricci**, e di alcuni suoi luppolosi compagni d'avventura, hanno percepito le invocazioni degli appassionati palermitani ed si sono imbarcati in "**Spillo**", un vero brew-pub sul quale ho ampiamente scritto in occasione della sua recente inaugurazione. Proseguendo la strada dell' "**Oliver Win Bar**" di **Francesca Bacile**, "**Spillo**", in pochissimi giorni, è inevitabilmente diventato la base d'incontro tra appassionati e consumatori di una birra "diversa", molto più genuina e sensorialmente più soddisfacente delle comuni industriali.

I due "poli" della birra artigianale di Palermo, coadiuvati da **Teresa Armetta** dell'omonima salumeria, fondatori di **Cerere**, l'associazione locale che promuove la birra artigianale, e **MoBi**, il Movimento Birrario Italiano, hanno portato in città due giorni di profumi e sapori denominati "**Il naso nella birra**". La manifestazione è iniziata **Sabato 29 Ottobre 2011**, e si è aperta allo' "**Oliver Wine Bar**" con la presentazione e degustazione di due birre danesi da parte di **Emanuele Colonna** e **Lorenzo Dabove**, per poi continuare l'indomani, **Domenica 30**, con una tappa dell'itinerante **Concorso Nazionale di Home Brewing**, ospitato dal locale "**Spillo**". La giornata si è conclusa con una cena-abbinamento birra-cibo molto interessante che ho avuto il piacere e l'onore di presenziare.

Purtroppo, la mia conoscenza della birra artigianale è limitata, cercherò quindi di andare per gradi e di spiegare anche qualche termine, in modo da farmi capire da coloro che, come me, si stanno avvicinando poco alla volta, al mondo del luppolo genuino. Per chi non lo sapesse, il **brew-pub** è un locale dove la birra, oltre che essere veduta in bottiglia o spillata, viene soprattutto prodotta, infatti il locale di **Mauro Ricci** è dotato di un piccolo birrificio, purtroppo attualmente fermo a causa della mancanza delle ultime autorizzazioni, ma presto entrerà in funzione e, avvalendosi della collaborazione del birraio palermitano **Alessandro Picciotto** sono sicuro che ce ne farà gustare delle belle! L'**home brewing**, invece, è l'arte di farsi la birra a casa, nato già da diversi anni, quest'hobby si è diffuso anche al sud, spesso con ottimi risultati e il momento di confronto che ne è scaturito, grazie al concorso nazionale itinerante, ha dato a molti la possibilità di accrescere le proprie conoscenze e spesso di scambiarsi impressioni e know how acquisito in anni di esperienza.

Il deus ex machina della birra nazionale, molto conosciuto in Belgio, seconda sua patria birraia, ma anche negli Usa, è sicuramente **Lorenzo Dabove**, in arte **Kuaska**, ospite d'onore e amico personale di **Mauro Ricci** e **Francesca Bacile**, che ha movimentato i due giorni di "**naso nella birra**".

Parafrasando il **Manzoni**, una domanda sorge spontanea: **Kuaska**, ma chi è costui? In due parole potrei definirlo uno dei guru della birra artigianale mondiale ma nella video intervista, che gentilmente mi ha rilasciato, è emersa anche una parte della sua vita, al di fuori del settore birrario, ad oggi poco conosciuta.

{youtube}FbNZy2FwQiY{/youtube}

Dopo la mia video-intervista è giunto il momento della cena, soddisfacente esperienza di profumi e sapori, con birre che mi hanno aperto la mente sugli abbinamenti che, come affermato da **Lorenzo**, permettono una varietà di accostamenti maggiore rispetto al vino, ed in effetti, a ragion veduta, come dargli torto.

L'aperitivo, costituito da un crostino con una salsetta aromatizzata, è partito in quarta grazie ad una stupenda **Sierra Nevada Pale Ale** alla spina, semplice e beverina, con quell'accentuato gusto amarognolo che a me piace tanto, ha rappresentato un ottimo modo per preparare le papille gustative ai piatti successivi.

L'antipasto freddo era un "**cocktail di gamberi secondo me**", dove il "me" era rappresentato da **Francesco Scarpulla**, lo chef di **Spillo**, il quale, per l'occasione, ha dimostrato un'interessante inventiva. Il freschissimo gambero rosso era stato adagiato su un letto di lattuga che, a sua volta, poggiava su un'insolita emulsione realizzata con albume d'uovo e olio, poi aromatizzata con lime, praticamente una sorta di maionese light neutra che, a quanto pare, **Scarpulla** usa spesso come base da insaporire in vari modi. La birra abbinata non poteva essere più azzeccata, era una **Duchesse de Bourgogne** che al naso si è presentata subito con sentori caramellati, tostati e di caffè, quindi apparentemente poco abbinata, ma che poi in bocca, mostrando la sua parte acidula, ha coinvolto il palato in un'armonica successione tra boccone della pietanza e birra.

Il primo piatto era costituito da "**Mezze maniche al pesto di pistacchi di Bronte**" in cui, la mano dello chef **Scarpulla** ha lavorato all'unisono con quella del Maestro Gelatiere **Peppe Cuti**, grande risorsa della città di Palermo. Peppe ha introdotto, nella salsa al pistacchio, alcune soluzioni da lui utilizzate in gelateria, dando vita a un piatto delicato ma al contempo di carattere, soprattutto grazie alla presenza della menta, che lo ha caratterizzato spiccatamente. La birra abbinata era una spettacolare **Saison d'Erpe Mere** dalla complessità non comune. La birra, al naso, spaziava dai fiori bianchi all'ananas ed altri frutti tropicali per poi adagiarsi su un leggero sentore di lieviti, ricordava, a tratti, la sensazione olfattiva di un grande cru di spumante o champagne, un bel millesimato di chardonnay e pinot noir, ma molto più intensa e un pò più ruvida rispetto al cugino vino. In bocca, poi, l'amarostico sosteneva le impressioni del naso, ottimo abbinamento anche se, personalmente, in questo caso avrei preferito una birra leggermente meno luppolata e comunque meno amarostica.

Il secondo piatto era piuttosto semplice e lasciava emergere i sapori dei singoli ingredienti. I "**cubi di pesce spada con marmellata di cipolle rosse e pesto di capperi**" mi hanno impegnato non poco nell'abbinare i contorni ed il pesce. Nel piatto, i cubi di pesce, dopo una breve grigliata, erano stati adagiati su una salsa ai capperi il cui gusto forte faceva pendant con l'agrodolce del mucchietto di marmellata di cipolle rosse collocato nell'angolo del piatto diametralmente opposto. In mezzo, come a mediare, dei ciuffetti di broccolo scottato e dei tocchetti di patata, presumo al forno. Stavolta, però, la birra scelta per il piatto, mi ha deluso un pò ma è servita a far notare la grande differenza esistente tra una birra cruda e una pastorizzata come la **Duvel**. La birra in questione non ha retto il confronto con le precedenti rivelandosi molto più piatta, con poca verve al naso e al palato, anche se ha comunque conservato una sua piacevolezza che nell'insieme ha saputo infine accompagnare il piatto.

A chiusura della piacevole serata non poteva mancare un dessert d'eccezione, un "**sorbetto di pera con cialda al cioccolato**" realizzato da **Peppe Cuti**. Il Maestro **Cuti** si è espresso molto bene con la pera, rivelando subito quella che è una delle sue specializzazioni: il gelato di frutta. Il sorbetto forse presentava un pizzico di zucchero in più, ma la persistenza della pera in bocca, soprattutto nel bicchierino di servizio una volta svuotato, ha svelato benissimo la qualità ed il rispetto della frutta utilizzata da parte del gelatiere. Peccato che la cialda al cioccolato fosse "senza cioccolato" e non ha potuto degnamente collegare la birra col dessert. In questo ultimo caso è stato realizzato un abbinamento con una **Gouden Carolus Classic**, dai decisi sentori di caramello, mou, ferrosa e già acidula al naso per poi finire al palato con una piacevole e morbida tostatura al caffè, se ci fosse

stato quel cioccolato, assieme al sorbetto di pera, l'abbinamento avrebbe rappresentato l'ennesima conferma di armonia gustativa piatto-birra.

moocasa_albumid=5669444061879081585