Spillo la birra di Mauro Ricci

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 06 Ottobre 2011 01:22

Ho accolto con grande piacere l'apertura di un "**brew pub**" a **Palermo**, un locale che, oltre a vendere birra, rigorosamente artigianale, la prepara anche. La birreria è stata fortemente voluta da **Mauro Ricci**, quasi a coronamento della sua passione, un romano ormai trapiantato in Sicilia per obblighi di cuore, che sin dalla tenera età di 12 anni è stato attratto dal vino e dalla birra. **Mauro** mi ha raccontato dei suoi dorati anni 60, quando ancora ragazzino fu colpito dai profumi che provenivano dal birrificio a due passi dalla sua casa romana, poi è passato agli anni 70, quelli della svolta, quando si è legato definitivamente al mondo della birra, infine, agli anni 80, nella **Milano** da bere, con l'esperienza della gestione di un ristorante-cabaret. Arrivato a Palermo, il suo nome si è legato subito con quello di **Francesca Bacile,** dell'**Oliver Wine Bar**, sua grande sostenitrice ed essa stessa appassionata di birra, con cui ha fondato l'**Associazione Cerere**, il cui scopo è quello di diffondere la cultura della birra.

Il **4 Ottobre 2011**, ho incontrato **Mauro** insieme ai suoi amici di "birra", **Daniela Sclafani**, **Nicolò Amante**, **Sergio Raciti** e **Michele Cartaino**, nel nuovo locale da essi chiamato "**Spillo**", nell'incantevole **Cortile di San Giovanni degli Eremiti**, una vera birreria con annesso birrificio, perchè **Mauro** la birra non la vuole solo spillare ma anche produrre!

{youtube}BSw2bTxtyfg{/youtube}

Avrei voluto assaggiare la "**Birra Ricci**" ma purtroppo, a causa dei soliti ritardi burocratici, il locale è stato aperto solo da pochi giorni, il birrificio non è ancora entrato in produzione, in alternativa, **Sergio Raciti,** mi ha quindi guidato su due "spine" artigianali, prodotte in Italia da "**Birra del Borgo**", entrambe molto interessanti.

Ho iniziato con una "**Ale**", leggermente scura, che presentava un bel bouquet, non eccessivamente complesso, ma molto accattivante. Al naso era fragrante, dal delicato profumo di tostatura e con un leggerissimo lampone di sottofondo. Al palato presentava una discreta morbidezza, la vena amarostica era poco marcata, facilitandone così la bevibilità, la sua leggera vena dolce era perfettamente bilanciata dalla nota amara. Ottima la sua pastosità in bocca, in definitiva una birra poco impegnativa ma estremamente piacevole, grazie anche all'alcol di soli 6 gradi.

La seconda birra scelta da Sergio per la mia degustazione era la rivisitazione italiana di una "**IPA**" inglese, in assoluta anteprima per il mercato siciliano, una birra chiara dal luppolo particolarmente curato, creata recentemente grazie alla lungimiranza del proprietario della "**Birra del Borgo**" con la consulenza di un guru americano del settore. In effetti la differenza con la precedente "Ale" c'era e l'ho sentita soprattutto al naso, infatti, questa **India Pale Ale** presentava un bouquet molto più complesso, portando alla mia memoria frutta bianca, ananas ed altri frutti tropicali ma anche un pò di mela verde. In bocca, però, mi è sembrata leggermente meno pastosa, rispetto alla "Ale", sicuramente più amara ma con una certa caramellosità luppolosa che la rendeva piacevole, anche se meno complessa. Sicuramente una birra da approcciare con cura e da scoprire poco alla volta. L'alcol, in questo caso, era di 7,5 gradi.

I prezzi delle birre artigianali, al contario di quello che si può pensare, non sono più alti rispetto alle birre industriali d'importazione, la differenza organolettica invece è sostanziale. Le artigianali, essendo delle birre non pastorizzate,

avranno sempre una maggiore complessità e intensità di profumi e sapori rispetto alle omologhe industriali. I prezzi delle "spine" da 0,30 cl di Spillo variano dai 4 ai 6 euro e comprendono una scelta di ben 8 tipi. Per le imbottigliate, invece, si può scegliere tra 50 etichette, italiane ed estere. Spillo è stato il primo locale che ha fondato il suo core business esclusivamente sulle birre artigianali, chi vuole essere il prossimo?

moocasa_albumid=5659712778522620193