Velenanegra, da Spillo la prima birra artigianale di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 09 Giugno 2014 14:23


Mi occupo di birra artigianale ormai da qualche anno, perchè ritengo che sia l'unica alternativa a quella industriale, perchè è una valida alternativa al vino, perchè è artigianale, perchè è salutare, perchè è buona e perchè... mi piace! A **Palermo**, nel settore in questione, la strada è stata aperta dall'**Oliver Wine House** di **Francesca Bacile**, dal **Belle Epoque** di **Carlo Guttadauro**, con le sue birre belghe, seguito da **Luppolo l'Ottavo Nano** e nell'Ottobre 2011 dal brew pub **Spillo**, il quale si è posto sin da subito l'obiettivo di produrre una propria etichetta, però senza mai realizzarla. Altro impulso in città è sicuramente venuto dall'**Associazione Hora Benedicta** del **Convento dei Monaci Benedettini** di **San Martino delle Scale** presso **Monreale** (PA), con la ricetta della prima **Abby Ale** (birra d'abbazia) siciliana. Infine, da **Gennaio del 2014**, anche io mi sono cimentato nel dare un contributo alle birre artigianali, promuovendo i birrifici siciliani tramite delle serate in pizzerie selezionate del circuito Pizza buona si può, i cosiddetti "abbirramenti della pizza buona", utilizzando **esclusivamente** gli impasti preparati con la tecnica della maturazione, quelli ad alta digeribilità con non fanno gonfiare lo stomaco e aumentare la sete. Il risultato ottenuto è stato lusinghiero, in una decina di eventi centinaia di consumatori, ma anche gli stessi gestori, hanno assaggiato e spesso conosciuto per la prima volta le birre artigianali, innescando un processo virtuoso di domanda e offerta che si è trasformato in una nuova presenza del prodotto in locali che prima lo sconoscevano, aumentando le vendite dei birrifici, il giro d'affari delle pizzerie e la soddisfazione del consumatore.

In seguito a queste considerazioni, posso affermare che negli ultimi mesi, in **Sicilia**, è scoppiato un vero fermento birrario, oltre ai birrifici storici ne stanno nascendo tanti altri, ma **Palermo**, insieme alla **Sicilia nord-occidentale**, sembrava rimasta completamente dimenticata dalla produzione di birra artigianale. La presentazione della prima birra palermitana, avvenuta lo scorso **6 Giugno 2014** da **Spillo**, ha però squarciato le nebbie stagnanti sul capoluogo, sconfiggendo anche la burocrazia degli organi in-competenti, tutto ciò grazie all'intraprendenza e soprattutto caparbietà di **Michele Cartaino**, uno dei soci del brew pub e all'esperienza di **Maurizio Intravaia**, già autore della ricetta della già citata **Abbey Ale Hora Benedicta**. Finalmente, il birrificio costruito tre anni fa all'interno di **Spillo**, che all'epoca visitai personalmente e del quale scrissi con tanti begli auspici, ha iniziato la produzione con una scura che ricorda tanto l'ultima fatica di **Maurizio**, sarà un caso? Ovviamente no!


Michele Cartaino ebbe il suo primo contatto con le birre artigianali nel 1999, durante un viaggio in **Belgio** per scopi professionali inerenti il suo lavoro di tecnico presso un'importante struttura sanitaria palermitana. Nella nazione birraria per antonomasia, **Michele** si accorse che ogni pub aveva almeno una birra artigianale, realizzata con cura e dovizia di disciplinare, rimanendo molto colpito dalla cosa. Trascorsero altri anni prima che si concretizzasse il suo sogno di aprire un brew pub a **Palermo**, durante i quali **Michele** ha prima prodotto la birra in casa propria e poi è passato ad esplorare il mondo dei micro birrifici, tramite degli stage effettuati presso **Birra del Borgo** (RI) e **Maltus Faber** (GE), dove ha ricevuto i preziosi insegnamenti dei mastri birrai **Leonardo Di Vincenzo** e **Fausto Marenco**, tra i migliori in Italia.

Maurizio Intravaia, invece, è ormai una vecchia conoscenza di questo sito e non solo, grazie alla sua lunga esperienza di home brewer, alla buona e fortunata ricetta dell'**Hora Benedicta** e alle replicate presenze durante gli abbirriamo di CucinArtusi.it, possiamo definirlo un mastro birraio, anche se per adesso opera solo di notte e nei fine settimana! **Maurizio** è anche detentore del marchio registrato "**Maurega Beer**", il quale, sono sicuro, troverà presto spazio su qualche bottiglia, magari proprio di **Spillo**.



Il nome della prima etichetta palermitana è **Velenanegra**, si tratta di una **Cascadian Dark Ale** iper maltata e iper luppolata, una birra non comunissima da trovare nel panorama birrario italiano, sicuramente non si può ascrivere nella categoria delle beverine, ma proprio per questo essa è interessante, grazie alle innumerevoli sensazioni che può comunicare a chi la beve.

Mentre **Michele Cartaino** mi raccontava la storia di questa impresa, ho pertanto degustato un bel bicchiere di **Velenanegra**, rimanendo colpito sin da subito dalla lunga carbonazione naturale e dai suoi forti sentori olfattivi di caffè, seguiti a ruota dal cacao amaro e dalle tostature di nocciole ed altra frutta secca, nonchè dai suoi riflessi a tratti ambrati. Al palato ha mostrato una spiccata grassezza, confermando l'invadente caffè ed un piacevole cioccolato fondente finale, con una buona persistenza dell'amaro dei luppoli. Questa è una birra estrema ed il fatto è testimoniato dalla ricetta molto particolare che comprende un'esagerata quantità di malti aggiunti durante la preparazione.



La **Velenanegra**, come spesso accade per le cose migliori, è nata da ben due casi fortuiti, il più recente riguarda un incontro del già citato **Maurizio Intravaia**, in veste di cliente del brew pub **Spillo**, con **Michele Cartaino**, durante il quale i due scoprono il comune desiderio di realizzare una Black IPA. Gli impianti c'erano e la voglia pure, in meno di 5 mesi è così nata la prima birra artigianale palermitana. Il secondo caso, quello più importante per questa birra, riguarda un periodo difficile attraversato da **Michele**. Due anni fa, sempre da **Spillo**, egli conobbe **Elena**, la sua musa ispiratrice, ma soprattutto la donna che con il suo amore gli ha permesso di superare la difficile prova che la vita gli aveva crudelmente riservato. E' stato così che **Michele** e **Maurizio**, hanno finalmente tolto la polvere, ed un po' di ossido, al birrificio annesso al locale, mai usato e fermo ormai da tre anni, e in poche settimane, riadattando la Black Pecor IPA, una ricetta di **Maurizio Intravaia**, hanno regalato a **Palermo** la **Velenanegra**.

C'è però un ultimo tassello da aggiungere a questa bella storia, spiegare il nome V.Elena.Negra. Esso deriva da **Elena**, in nome dell'amore che lega i due, dove **Negra**, cioè scura, è riferito sempre alla musa e non solo al colore della birra, poichè per **Michele** è stata la prima donna di "pelo negro" della sua vita, come mi ha raccomandato di sottolineare **Cartaino** stesso. Pertanto, in seguito agli eventi e all'appassionato racconto di **Michele**, credo fermamente alle sue parole quando egli afferma che questa birra è un sua vittoria personale!

Il sodalizio tra **Michele** e **Maurizio** non si fermerà alla **Velenanegra**, i due continueranno la produzione ed a **Settembre** di quest'anno l'allargheranno ad una American Pale Ale da 6,5 gradi, una "Blanka" da 4,7 gradi, una Extra Hop e una Tripel o Amber Ale, quanta carne al fuoco, ovviamente da innaffiare con tanta birra!

Altra intenzione dei due è quella di utilizzare gli impianti di produzione di **Spillo** come centro aggregativo di home brewers e appassionati, creando una sorta di "**beer sharing**", ma su ciò ne sapremo di più nel prossimo autunno.



Durante la presentazione, i clienti hanno abbinato la **Velenanegra** al cibo da strada palermitano, panini con la milza, cicirello, cazzille (crocchè) e panelline, preparato dal ristorante del locale, regno incontrastato di **Gaetano Sampino**, che ha realizzato delle ottime fritture, ma con una menzione speciale per le già citate cazzille, non del solito tipo surgelato, ma preparate in cucina con patate fresche e soprattutto una grande quantità di profumatissima menta!

Il birrificio però, con due persone sole non funziona bene, soprattutto se sono molto impegnate come **Maurizio** e **Michele**, infatti, guarda caso da dietro i tini di fermentazione mi sono magicamente spuntati due collaboratori del locale appassionati di birra artigianale, **Pietro Teresi**, un architetto già home brewer da tempo, ed **Emanuele La Calce**, un ingegnere meccanico con una spiccata curiosità verso il prezioso liquido. Un bel team che sicuramente delizierà le nostre papille, grazie alle spine di **Spillo** e speriamo presto anche a casa nostra per mezzo dell'imbottigliatrice, anch'essa in attesa di essere spolverata e rimessa in funzione!

moocasa_albumid=6022082748672056657