

A San Martino delle Scale, la Birra è in Abbazia

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 27 Luglio 2017 16:25



Il principale obiettivo dell'associazione **Hora Benedicta**, di cui ho scritto in passato grazie all'ideazione della ricetta che ha dato poi vita alla prima birra di abbazia siciliana omonima che viene prodotta dal birrifico **Paul Bricius** di **Vittoria** (RG), è quello di promuovere il **Monastero dei Monaci Benedettini** di **San Martino delle Scale**, frazione montana del Comune di **Monreale** a pochi chilometri da **Palermo**, quindi, perchè non farlo con una birra o meglio con... una manifestazione sulle birre artigianali siciliane, in fin dei conti, anche i monaci bevono! Penso che siano stati questi i presupposti che hanno dato luogo alle **Birre in Abbazia**, due piacevoli serate svoltesi il **24 e 25 Giugno 2017** all'interno del suggestivo chiostro del già citato monastero.

L'evento ha attirato numerosi visitatori interessati alle birre artigianali, complice anche il caldo estivo, sconfitto presso il monastero dall'aria di montagna e dal fresco chiostro che ha ospitato i birrifici di **Irias**, da **Torrenova** (ME), **Paul Bricius** da **Vittoria** (RG), **24 Baroni** da **Nicosia** (EN) e **Epica** da **Sinagra** (ME), insieme ai formaggi di capra dell'**Azienda Agricola Casearia delle Scale** di **Rossella Calascibetta** da **Monreale** (PA) e le pizze della **Forneria Messina** di **San Martino della Scale** (PA), ovviamente era presente anche la birra **Hora Benedicta** con uno stand a parte.



Secondo me le **Birre in Abbazia** è stato una sorta di prova generale, un esempio di quello che si può fare con attenzione alla qualità anche partendo in pochi, infatti è stato organizzato con solo 8 dei 12 soci dell'**Hora Benedicta**, ma bisogna però aggiungere che l'evento ha goduto della collaborazione del **Comune di Monreale**, il quale ha emesso delle ordinanze sul traffico specifiche, e delle associazioni di volontariato tra cui "**Le Ali**" che si sono poi occupate materialmente della viabilità.

In questa prima edizione sono stati privilegiati i micro birrifici, ecco perchè in elenco non figuravano le beer firm, ma non è detto che rimanga questo vincolo, anzi, **Carmelo Di Fatta**, vice presidente dell'associazione che ricordo a tutti è presieduta dall'Abate del Monastero Don Vittorio Rizzone, mi ha riferito che l'anno prossimo gli inviti potrebbero estesi anche ad altri.

Accanto alle birre artigianali siciliane c'era anche il territorio, rappresentato dalle già citate **Forneria Messina** e dall'**Azienda Agricola Casearia delle Scale**, quindi i buoni rapporti tra associazione e microbirrifici nati alcuni anni fa oggi si stanno estendendo a tutto il territorio circostante il monastero.



Birre in Abbazia però non era solo birra e cibo, bensì numerosi sono stati gli altri eventi durante i due giorni di manifestazione. **Sabato** è stato dedicato all'approfondimento tramite una tavola rotonda sulla filiera della birra artigianale siciliana a cui ha partecipato anche l'**ESA**, **Domenica** invece è arrivato il momento della cultura con una relazione dell'Abate **Don Vittorio Rizzone** sul lavoro della regola di San Benedetto, a cui è seguita una visita guidata della chiesa e del nuovo museo a cura di Don **Francesco La Rocca**, infine, durante il pomeriggio, **Michele Piccione** ha suonato diversi strumenti allietando i presenti. Grande spazio è stato dedicato anche alla divulgazione, come d'altronde **Hora Benedicta** fece durante il mio **MonrealeDoc** nel **Luglio 2014** gestendo, anche in questo caso di Sabato e Domenica, ben due laboratori sensoriali a cura del socio **Maurizio Di Rosa**.

A San Martino delle Scale, la Birra è in Abbazia

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 27 Luglio 2017 16:25

I due giorni sono stati organizzati solo con le forze dell'associazione, nonché degli sponsor **Tour Operator Tuareg**, **"Il Mantello"**, associazione di volontariato all'interno del monastero e **Krystal**, azienda attiva nel trattamento delle acque.

Non ci resta quindi che aspettare la prossima edizione che è già allo studio, chi non ha partecipato a questa bella festa della birra avrà quindi una seconda possibilità, stay tuned!

moocasa_albumid=6436009307442115345