

## Abbirriamo la Masseria, il primo con birre e piatti

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 14 Ottobre 2015 23:46

---



Dopo ben 13 "Abbirriamo la pizza buona", partiti a fine Gennaio 2014 e realizzati in circa un anno e mezzo, bisognava pur cambiare per provare nuovi abbinamenti e percorrere nuove strade del gusto, l'occasione mi è stata data qualche mese fa dall'Ing. **Filippo Botta**, uno dei soci della **Masseria Rocca di Gonato**, prestigioso agriturismo castelbuonese da me già recensito qualche tempo fa. Le condizioni c'erano tutte, la masseria si presenta molto ben curata con ambienti adeguati; lo chef in cucina è espressione di un'ottima cucina del territorio, essendo originario di **Castelbuono**, ma soprattutto, grazie alla sua sensibilità nei confronti della salute dei suoi clienti, ed esperienza nelle cotture; infine il locale mancava totalmente di birre artigianali. Pertanto, per me è stato facile pensare subito ad un Abbirriamo speciale, il primo senza le pizze ad alta digeribilità, sempre con le birre artigianali siciliane, ma stavolta con i piatti di una cena, in questo caso ideati dallo Chef **Vincenzo Antista**. Così è nata la serata di "Abbirriamo la Masseria", svoltasi lo scorso **2 Ottobre 2015** ed impreziosita dalla presenza di un allevatore e casaro appassionato produttore di mozzarelle mozzate rigorosamente a mano.



La struttura ospitante, ristrutturata nel 2002 ad opera dei tre soci Ing. **Filippo Botta**, Ing. **Giuseppe Martorana** e **Pietro Falla**, cattura subito il visitatore grazie alla sua atmosfera perfettamente ricostruita, tramite la quale si può rivivere l'epoca medievale dei Monaci Basiliani che la fondarono come monastero nel 1200, oggi essa è dotata di ben 23 stanze, ampio centro benessere e di 4 gazebo da 500 mq ciascuno, come a simboleggiare le 4 piazze di Castelbuono.

In sala ha coordinato **Giuseppe Castagna**, mentre in cucina regnava incontrastato **Vincenzo Antista**, insieme al suo fido collaboratore **Chita Florin** detto **Flo**, insieme hanno sapientemente mixato prodotti del territorio, appena raccolti, con prodotti forniti dagli sponsor, birra e mozzarella, preparando il seguente menu.

### Antipasto n.1



Degustazione guidata di un boccone di mozzarella di vacchino da 130 gr, prodotto dall'**Azienda Cirrito di Collesano (PA)**, mozzato a mano e condito con pomodoro fresco di montagna e pesto di basilico.

Birra abbinata: **Cerere del Birrificio Epica** (in stile Weizen)

### Antipasto n.2



**Tortino di melanzana con ricotta di capra, crema di pomodoro e fonduta di caciocavallo.**

Birra abbinata: **Polifemo del Birrificio Epica** (in stile American Pala Ale)

### Primo

## Abbirriamo la Masseria, il primo con birre e piatti

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 14 Ottobre 2015 23:46

---



### Casarecce di pasta fresca con zucca rossa, funghi porcini, mandorle e pinoli tostiti

Birra abbinata: **Tifeo del Birrificio Epica** (in stile Belgian con miele di Ape Nera Sicula)

### Secondo



### Filetto di maialino brasato alla birra Cincu Tummina e la sua salsa con patate agli aromi

Birra abbinata: **Cincu Tummina del Birrificio Irias** (in stile Weiss con grani antichi siciliani)

### Dessert



### Semifreddo alle mandorle con croccante e salsa al caramello

Birra abbinata: **Al Zabir del Birrificio Irias** (in stile Barley Wine)



L'apertura del menu è avvenuta in sordina, con la partecipazione di **Paolo Cirrito** dell'omonima azienda agricola di **Collesano** (PA), altro paesino delle **Madonie**, dove produce non più di 50 Kg di mozzarelle al giorno, rigorosamente preparate con latte crudo, filate e mozzate a mano. La degustazione guidata è stata utile a far comprendere al pubblico le differenze esistenti tra le mozzarelle commerciali e quelle artigianali, consistenti nella trama di filatura, più callosa e più filamentosa in quella artigianale, e nel gusto, meno "sparato" in quelle artigianali poichè manca l'apporto artificiale derivante dai fermenti lattici aggiunti.

Poi finalmente si è passati alla prima vera portata, lo Chef **Antista**, professionista introdotto alla cucina sin da piccolo dalla nonna castelbuonese e dotato di grande padronanza delle cotture e solide basi classiche, ha realizzato un tortino rivisitando un piatto dello stellato **Nino Graziano**, già patron del **Mulinazzo di Bolognetta** (PA), ottenendo un grande plauso da parte del pubblico e mio personale poichè i sapori forti annunciati dagli ingredienti erano in realtà morbidi e suadenti, formando così un piacevole connubio. Anche le casarecce di pasta fresca hanno seguito la stesa strada, anzi potevano addirittura sembrare un po' troppo delicate, merito probabilmente dei funghi porcini freschi, appena raccolti proprio dietro la masseria, quindi più delicati rispetto ai soli intrugli super concentrati a base di olio aromatizzato o rispetto a quelli secchi o surgelati. Il maialino alla birra **Cincu Tummina**, frutto di un'attenta lavorazione e di concentrazione della birra, magistralmente cotto, ha

## Abbirriamo la Masseria, il primo con birre e piatti

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 14 Ottobre 2015 23:46

---

raggiunto livelli elevati di precisione di cottura e sapori, continuati poi con il semifreddo alle mandorle dal forte gusto di panna. Insomma, una cena di quelle che non si dimentica, tanto è vero che nonostante siano trascorsi quasi 2 settimane, ricordo ancora bene molti dei profumi e dei sapori incontrati quel giorno.



Leggendo il menu ed i nomi delle birre abbinata è facile dedurre il livello della serata, considerando anche che lo chef non si è permesso nessuna sbavatura. Il birrifico **Irias** ed **Epica** sono secondo me, tra coloro che in **Sicilia** stanno interpretando, in modo diverso, ma con gli stessi obiettivi, la buona qualità che si può esprimere anche in una regione che non è apparentemente vocata alla produzione della birra ed è pertanto sprovvista di relativo know-how. I luppoli, le aromatizzazioni fortemente correlate al territorio, i profumi ed i sapori, abbracciano qualsiasi gusto e contemporaneamente promuovono i loro prodotti e la loro terra. Tra l'altro, durante la serata, ho ospitato, com'è ormai d'uso tra me ed **Irias**, la prima uscita pubblica rilevante della loro ultima fatica chiamata **Cinque Tummina**, una birra di frumento che contiene ben 5 grani antichi siciliani: **Bidì, Maiorca, Perciasacchi, Russello e Tumminia** che una volta venivano misurati con i "tummina" o "tumuli", quantità assimilabile a quella che vede come ingrediente ognuno di essi. Tanto altro territorio si poteva trovare sia nella **Tifeo** di **Epica**, addizionata con miele di **Ape Nera Sicula**, ma anche in **Al Zabir**, dal nome arabo che richiama l'uva passa aggiunta durante la sua produzione.

Presenti alla serata, oltre agli sponsor **Turuzzo Blandi**, birraio di **Irias** ed a **Elio Mosè** e **Pietro Cardaci** di **Epica**, anche due miei collaboratori, **Alessio Rizzo**, lo specialista in sigari di **CucinArtusi.it**, e **Paola Battaglia** di **Progetto Egò** da **Catania**, nonché alcune personalità locali come **Antonio Tumminello**, Sindaco di **Castelbuono**, l'Assessora Giancetta Cucco ed infine anche **Ivana Failla**, in rappresentanza dell'associazione **CastelbuonoScienza**, a cui va il merito di aver recentemente organizzato a **Castelbuono** un vero e proprio corso di cucina salutistica indirizzato a ristoratori e consumatori, grazie all'aiuto dello staff palermitano del **Progetto Diana-5** dell'**Istituto Tumori di Milano**, da queste lezioni, alle quali ha partecipato anche la Masseria, sono derivate alcune soluzioni impiegate dallo chef durante la preparazione della cena.

In conclusione, grandi personaggi con grandi piatti con grandi prodotti, una serata memorabile che è piaciuta a tutti i partecipanti, ma che spero abbia anche piantato uno dei miei ennesimi semi di birra artigianale, stavolta nella bellissima **Masseria Rocca di Gonato**.

*Foto di Fabio Artusi Ph*

moocasa\_albumid=6201860130631621905