Abbirriamo la pizza buona

Scritto da Gaia Vanella
Martedì 21 Gennaio 2014 20:18



L'incontro tra pizza buona e birra artigianale sembra un po' scontato, ma quante volte abbiamo avuto modo di effettuare questo binomio e soprattutto di apprezzarlo?

Proprio ieri, **lunedì 20 gennaio 2014**, si è svolta a **Palermo**, presso la pizzeria **La Braciera** di via San Lorenzo, 6 B, la serata "**Abbirriamo la pizza buona**", ossia una serata di abbinamento di pizza buona e di birre artigianali, allo scopo di rivalutare un luogo comune e promuovere il territorio siciliano.

La pizza buona è quella realizzata con lievitazione lunga e maturazione, ossia una pizza il cui impasto è stato a maturare in frigo per almeno 48 ore, ma molti pizzaioli attendono anche fino a 90 ore prima di utilizzarlo per preparare i panetti e quindi la pizza. Questa tecnica, semplicissima da attuare e neanche particolarmente costosa - è necessario soltanto avere dei grandi frigoriferi in cui conservare gli impasti - permette agli zuccheri complessi delle farine di essere scomposti in zuccheri semplici, evitando così quelle conseguenze molto diffuse tra coloro che mangiano la pizza, ossia indigestione, mal di pancia e sete! Il lavoro di digestione che dovrebbe svolgere il nostro stomaco, viene eseguito in gran parte dagli enzimi in frigorifero, fase alla quale segue la lievitazione vera e propria a temperatura ambiente, come noi comunemente la intendiamo.

Ma quante sono queste pizzerie ad oggi?

Maurizio Artusi, enogastronomo ed autore del sito www.cucinartusi.it, nel 2013 ha realizzato il progetto "**Pizza buona si può**" insieme a **Peppe Sansone**, ideatore della rubrica e istruttore palermitano della PIA, Pizza Italian Academy. "**Pizza buona si può**" è una recensione delle pizzerie della città di Palermo, e provincia, che attuano la tecnica della lievitazione lunga con maturazione. Ancor prima di svolgere la recensione, è stato necessario ovviamente reperire un dato fondamentale: quali e quante pizzerie ci fossero sul territorio prescelto come oggetto di indagine. Il dato ottenuto non è stato particolarmente entusiasmante: soltanto 27 pizzerie! Pensiamo a quante ce ne siano su tutto il territorio, eppure solo i proprietari e pizzaioli di una percentuale così bassa di pizzerie si è resa conto di quanto sia importante applicare questa tecnica, per elevare lo standard di qualità, con la naturale conseguenza di una maggiore soddisfazione dei propri clienti. Altro requisito minimo fondamentale per le pizzerie da recensire era quello di utilizzare ingredienti di qualità, come ad esempio la mozzarella, erano prerogative non essenziali ma di migliore valutazione, l'uso di grani antichi siciliani e la presenza di birre artigianali.

Dopodiché, **Maurizio Artusi** si è recato in queste 26 pizzerie, inizialmente accompagnato da **Peppe** poi da solo, in un arco di tempo complessivo pari a circa un anno (la recensione infatti si concluderà nei prossimi giorni con un'ultima pizzeria da visitare), per gustare la pizza buona e conoscere in modo ancora più dettagliato la tecnica di lavorazione. Al fine di poter confrontare il giudizio attribuito alla pizza di ogni pizzeria da recensire, la tipologia scelta è stata sempre la pizza Margherita. (Per chi volesse approfondire l'argomento relativo alle recensioni, può visualizzare la pagina web del sito di cui inserisco qui di seguito il link: http://www.cucinartusi.it/Notizie-brevi/pizza-buona-si-puo.html)

Grazie anche a questa esperienza, **Maurizio Artusi**, ha deciso di voler divulgare ai consumatori l'informazione relativa a questa nuova tecnica di preparazione e l'alta digeribilità del prodotto finale.



L'idea di realizzare una serata è arrivata da **Roberto Cottone**, e **Maurizio** non si è fatto pregare più di tanto realizzando "**Abbirriamo la pizza buona**" presso **La Braciera**. Essa è una delle pizzerie che, da circa

un anno, utilizza lievitazione lunga e maturazione, grazie all'esperienza del maestro pizzaiolo **Daniele Vaccarella** ed alla condivisione del progetto da parte dei fratelli **Antonio, Marcello e Roberto Cottone**, proprietari del locale ormai da quasi vent'anni. A **La Braciera**, si preparano regolarmente, sono inserite infatti nel menu, pizze con ben 7 diversi impasti: impasto classico realizzato con farine altamente proteiche; impasto con un mix di farine ai 6 cereali; impasto con farina di soia; impasto napoletano; impasto con farine di grano Khorasan Kamut; impasto Tri-nacria; impasto con farina di farro.

La serata si è svolta come una cena abbinamento, quindi, con 4 pizze e 4 birre artigianali, 3 siciliane e una abruzzese, esattamente di **Pescara**.



Dopo un inizio con stuzzichini, si è proceduto con la **prima** portata del menu, la **Pizza tradizionale** (impasto con farina 00 e russello molito a pietra condito con stracchino, noci e asparagi freschi), abbinata alla **Birra Indica** del **Birrificio Irias** di **S. Agata Militello (ME)**, azienda appena entrata sul mercato - da solo un mese - ma i cui proprietari già da circa vent'anni producono birra per consumo familiare. La sperimentazione da parte dei proprietari, dei quali era presente **Salvatore Blandi**, prima di vendere i loro prodotti, è durata 2 anni. La birra **Indica**, racchiude in sé tutto il colore e tutto il sapore della Sicilia, è realizzata infatti con il fico d'India, precisamente con quello Agostano poiché essendo il primo frutto della pianta, è più profumato e più zuccherino e quindi conferisce un ottimo sapore e odore alla birra.

La degustazione di ogni abbinamento pizza-birra è stata intervallata dalla conduzione di **Maurizio Artusi** che ha affrontato l'argomento dell'impasto con maturazione, dei grani duri antichi siciliani (Tumminia e Russello), della nutrizione e salute, della birra artigianale, ma anche di come realizzarla a casa seguendo i propri gusti. L'enogastronomo ha intrattenuto l'intero pubblico, quasi 90 persone, all'interno della pizzeria, munito di microfono, e dando anche la possibilità ai clienti di intervenire per porre domande, dubbi e suggerimenti sugli argomenti trattati. In questo modo, il laboratorio sensoriale realizzatosi durante la serata ha certamente ottenuto duplice risultato: quello formativo e quello ricreativo, di 90 persone che hanno subito sposato l'idea di impiegare qualche ora del proprio tempo libero per conoscere prodotti di qualità. Materie prime e prodotti finali quasi tutti siciliani, ma che, mi rammarica affermarlo, la maggior parte dei siciliani non conoscono!

Va notato, però, come la gente sia entusiasta di partecipare a serate come queste poiché ritiene importante conoscere - e riconoscere - ciò che consuma a tavola, e di valorizzare al contempo il proprio territorio che è ricco di materie prime di qualità.

Per l'evento, pubblicizzato tramite i sociali network, il sito www.cucinartusi.it e il pieghevole cartaceo distribuito all'interno della pizzeria **La Braciera**, si sono registrate, in pochissimi giorni, richieste di prenotazioni triple rispetto alla possibile capienza del locale. Considerando che la serata era programmata per un lunedì del freddo mese di gennaio e che i prenotati si sono presentati tutti ed in orario, non si può che commentare che l'iniziativa, già soltanto come idea, abbia riscosso enorme successo!



La **seconda** degustazione è stata quella con la **Pizza ai sei cereali** (impasto con farina di farro,

mais, sorgo, frumento, avena, segale condito con fiordilatte, pomodoro, funghi freschi, caciocavallo semistagionato, speck) abbinata alla **Birra Special Ale** del **Birrificio Paul Bricius** di **Vittoria (RG)**, di **Paolo Trainito** e **Fabrizio Traina**. Questo birrificio è nato dieci anni fa, ma già sei anni prima i proprietari facevano sperimentazioni per realizzare un prodotto di qualità da poter immettere sul mercato. La birra proposta è di ispirazione belga, contiene malto, 6 tipi diversi, e orzo di Sicilia. Ha un colore oro-fieno. Quando la si comincia a degustare, ha un sapore dolce mielato e poi un po'amaro, ma non aggressivo.



La **terza** pizza è stata la **Farro** (impasto con farina di farro condito con fiordilatte, zucchine al forno, rucola) abbinata alla **Birra Farrotta** del **Birrificio Almond '22** di **Pescara**.

Essendo una birra non siciliana, non è stato possibile avere come ospite della serata il proprietario del birrificio, per cui è intervenuto al suo posto, **Gioacchino Purpura**, socio insieme a **Nino Pisciotta** del locale **Luppolo, l'ottavo nano**, che si trova in via Manin, 36 a Palermo. **Gioacchino** da quasi sette anni, dà la possibilità ai suoi clienti di scegliere tra circa trecento birre artigianali fredde all'interno del suo locale.

Il birrificio **Almond-22**, di **Yurij Ferri**, è nato perché alla moglie **Valeria** piaceva la birra e quindi lui l'ha voluta sperimentare e così, da sfida personale è diventata una sfida imprenditoriale. La **Farrotta**, dal colore oro con riflessi aranciati, è una birra con aggiunta di miele d'acacia biologico abruzzese, per cui risulta setosa in bocca. È prodotta con farro biologico, luppoli americani e continentali che sono molto profumati.



Infine si è degustata la **Pizza Tri-nacria** (impasto con farina di Tumminia, Russello, bianco madonita moliti a pietra condito con mozzarella di bufala, pomodorini, bresaola, songino).

L'enogastronomo ha voluto dare particolare attenzione a questa degustazione, raccontando la storia dei grani antichi siciliani utilizzati in quest'ultima pizza. Essi infatti avevano una bassa resa, per cui negli anni, con l'espandersi della meccanizzazione, non sono stati più utilizzati. Poi sono stati modificati geneticamente, per far sì che avessero una resa maggiore. Se da un lato è stato raggiunto questo obiettivo commerciale, dall'altro però si sono anche verificate delle conseguenze negative sul corpo umano. L'organismo, infatti, a volte non riconosce le proteine di questi tipi di grano e reagisce a queste sostanze estranee manifestando la patologia delle celiachia. Oggi, le loro caratteristiche di maggiore digeribilità, le ottime peculiarità sensoriali e nutrizionali, ne stanno decretando una sempre crescente rivalutazione.

L'abbinamento è stato fatto con la **Birra Qirat** del **Birrificio Rocca dei Conti** di **Modica (RG)**. I proprietari, **Luca Modica** e **Fabio Blanco**, producono birre artigianali da gennaio del 2010. La birra alla carruba, prodotto tipico di quella zona della Sicilia, ha un sapore pastoso quasi a ricordare il cacao puro, in essa si incontrano il sapore del malto scuro e il sapore amaro dei luppoli, il tutto con una schiuma persistente.

La serata si è conclusa con l'intervento degli esponenti delle associazioni birrarie, **Hora Benedicta** e **Homebrewers siciliani**, che con la loro esperienza hanno dato ulteriori informazioni utili al pubblico della serata.

In particolar modo **Marco Altamore**, Presidente dell'**Associazione Homebrewers Siciliani** fondata a luglio del 2013, coadiuvato dal Vicepresidente **Alessio Cutrò**, ha illustrato come funziona il kit per produrre la birra in casa. Dal 26 ottobre del 1995, con il Decreto n. 504, infatti è stata regolamentata in Italia la produzione della birra in casa, purché sia finalizzata al consumo familiare e non costituisca oggetto di alcuna attività di vendita. Quindi è possibile acquistare (a Palermo da **Luppolo l'ottavo nano** o anche on line) dei kit per chi volesse dilettarsi, con i quali si riescono a produrre, in una sola volta, circa 20 litri di birra. **Marco** ha informato che a breve l'associazione terrà dei corsi formativi pratici per chi volesse cimentarsi (homebrewersiciliani@gmail.com).

Maurizio Intravaia, dell'**Associazione Hora Benedicta**, che comunque era intervenuto durante tutta la serata per mettere in evidenza le peculiarità delle birre degustate sia a livello olfattivo che gustativo, ha raccontato che la sua associazione culturale nasce a luglio del 2009 presso l'Abbazia dei monaci benedettini di **San Martino delle Scale**, a pochi chilometri da Palermo, grazie al sostegno di padre **Don Salvatore Leonarda**, che ne diviene il Presidente. L'associazione, oggi guidata da **Padre Fabrizio Messina**, ha il duplice obiettivo di promuovere il benessere intellettuale e spirituale dei soci, grazie alle attività incentrate sulla sinergia tra il lavoro intellettuale e manuale, ma anche il monastero di San Martino, patrimonio culturale della provincia di Palermo. Da febbraio di quest'anno, a tal proposito, la domenica si metterà in atto un progetto, "Il monastero apre le porte", grazie al quale sarà possibile partecipare a delle visite guidate dell'Abbazia che si concluderanno con la degustazione della birra lì stesso prodotta (horabenedicta@gmail.com).

Le birre artigianali, in quanto tali, non possono essere prodotte ogni qual volta ci sia una richiesta del mercato, e quindi può accadere che si verifichi il fuori stock, ossia la vendita totale del prodotto senza che si possa rispondere alle richieste di acquisto di altri consumatori. La birra **Abbey Ale Hora Benedicta** nel 2013 ha avuto un enorme successo e quindi si aspetta la prossima cotta affinché si possano soddisfare le richieste dei nuovi consumatori e anche di quelli ormai fidelizzati. Ma ieri sera, si sono recuperate le ultime bottiglie disponibili sì da far degustare il prodotto a conclusione della serata...più dulcis in fundo di così!

L'evento di ieri sera ha riscosso enorme successo e anche gli organizzatori, entusiasti della risposta del pubblico e della modalità in cui si è svolta la serata, hanno deciso di replicarla. Il prossimo appuntamento è stato programmato per il 27 gennaio sempre alla pizzeria La Braciera, dove i fratelli Cottone accoglieranno i loro clienti con la loro innata ospitalità e gentilezza, sì da farli sentire a casa propria, in un'atmosfera informale, ma in un contesto altamente formativo, seppur con modalità ricreative. Poiché non si riuscirà a soddisfare tutte le richieste di prenotazione neanche con questa seconda serata, è possibile che se ne organizzerà una terza e forse - perché no?! - una quarta. Le date saranno concordate e comunicate a breve.

Tutte le foto e i video sono di Fabio Artusi Ph

moocasa_albumid=5971403068024202193

Frammenti video di Abbirriamo

{youtube}znAzxK8rmeE{/youtube}