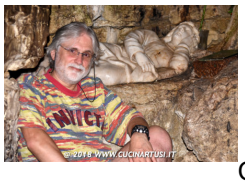
Ancora una volta, Birre e Griglie alla Quisquina

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 20 Luglio 2018 19:14



Santo Stefano Quisquina è un paesino sui **Monti Sicani** in provincia di **Agrigento** che non finisce mai di stupirmi, infatti ogni volta che lo visito, scopro sempre nuove bontà nel campo gastronomico e culturale, insospettabili quanto inconsuete per un piccolo centro di montagna quale esso è. L'occasione che mi ha portato in quel territorio è stata la presentazione della prima **Guida alle birre artigianali di Sicilia** di cui sono autore insieme a **Lidia Caracausi**, all'interno del **Birra e Griglia Fest**. L'evento, arrivato alla sua seconda edizione, ha da sempre avuto un occhio di riguardo alla qualità dell'offerta degli espositori, infatti **Vincenzo Tudisco**, organizzatore della manifestazione, anche quest'anno si è rivolto ad aziende birrarie come **Chinaschi**, **Disio** e **Kimiya** nonchè agli emergenti **Birrificio Canale** di **Lercara Friddi** (PA), **Birra Maniscalco** di **Salemi** (TP) e **Nabirrah** di **Caccamo** (PA). Proprio questi ultimi tre birrifici mi hanno incuriosito per i loro prodotti, in particolare ho notato le complessità della **Wheat** di **Claudio Canale** e della **Blonde Ale** di **Nabirrah**, nonchè la beverinità della **Blanche** di **Maniscalco**, nuove promesse della birra artigianale di **Sicilia** purtroppo mancanti nella già citata guida a causa dello loro recentissima costituzione. Anche nel campo della "griglia" non sono mancate le piacevoli sorprese, come ad esempio la ormai celebre porchetta di **Maurizio Militello** di **Santo Stefano Quisquina**, quest'anno anche in veste di "pescatore" con le sue fritture di mare, nonchè la **Macelleria dei Fratelli Aiello** di **Bagheria** con i loro versione di "rosticini" e la "treccina" di maiale, ma in bottega impegnati con frollature delle carni che arrivano fino agli 85 giorni. Menzione speciale invece per le arancinette del **Bar Pasticceria di Nicolò Spallino** di **Santo Stefano Quisquina** e per le salsiccie di suino madonita e le "cazzille" insolitamente rotonde della **Panineria Bob Marley da Marco e Cry** di **Bompietro** (PA) e sempre dello stesso paese l'**Hamburgeria da Totò** con il loro macinato di carne d'asino, infine c'erano anche i dolci, rappresentati dalle "cassatelle" e le "sfincette" dell'**Associazione Segesta Gastronomia** di **Vincenzo Pampalone**.

Album foto Birra e Griglia Fest 2018



Quindi tante bontà che hanno fatto la loro bella figura insieme alle birre artigianali in esposizione, ma come mi capita sempre più spesso, durante le mie scorribande enogastronomiche, ho approfittato di alcune ore libere, tra le due serate di Birra e Griglia, per visitare l'**Eremo di Santa Rosalia**, a pochissima distanza da **Santo Stefano di Qusquina**. Il sito, di cui mi era stata caldamente consigliata la visita da parte di **Giovanni Cacciatore**, locale distributore di eccellenze casearie locali e da **Giuseppe Adamo**, responsabile della **Pro-Loco**, è in effetti una grande risorsa culturale e storica della zona la cui gestione, affidata alla **Cooperativa La Quercia Grande**, lo valorizza e lo rende fruibile a tutti, come invece purtroppo non sempre frequentemente accade in **Sicilia**. Il mio tour è stato affidato a **Eduardo Cullaro** ed è iniziato con la visita al Monastero costruito nel 1600, oggi diventato un museo, per poi continuare nella chiesetta dello stesso periodo, nella cripta e ossario con ancora quasi intatte le salme mummificate dei monaci, per poi concludersi con l'introduzione nella grotta in cui in epoca medievale visse **Rosalia**. Molti palermitani, nonostante il **Festino** del **14 Luglio** che celebra la patrona **Santa Rosalia**, sia ormai una ricorrenza molto conosciuta anche al di fuori della città, però non sanno che prima di morire sul **Monte Pellegrino**, il sasso dei palermitani come lo definì il poeta **Ghoete** in uno dei suoi viaggi in **Sicilia**, egli visse a lungo proprio in quella grotta nei pressi di **Santo Stefano Quisquina**, in quelli che furono i terreni della sua famiglia di origine.

Album foto Eremo di Santa Rosalia alla Quisquina



A meno di tre chilometri dall'**Eremo** è d'obbligo fermarsi, per una sosta ristoratrice, presso l'**Agriturismo Serra Moneta**, locale montano di **Ignazio Puleo**, ristoratore molto conosciuto in zona, e non solo, grazie alla lunga conduzione del **Ristorante Acquarius**, situato all'ingresso del paese di **Santo Stefano**. La cucina offerta è casalinga, dai sapori forti e sinceri come si può trovare in queste provincie incontaminate da smog e frenesie varie. **Ignazio** apre il **Serra Moneta** solo a pranzo dei giorni festivi, mentre rimane sempre attivo lo storico **Acquarius**.

Album foto Agriturismo Serra Moneta



Nell'ambito delle sorprese, ho visitato anche il **Bar Pasticceria di Nicolò Spallino**, locale giunto alla sua quarta generazione di conduttori, presso il quale ho scoperto la particolare cura prestata alle arancine a cui è dedicato il giovedì di tutte le settimane. Esse vengono preparate con un blend di riso, **Roma** e **Parboiled**, secondo me la migliore miscela, il quale viene mantecato con burro e quindi farcito con prodotti reperiti a Km zero e infine fritto in olio di girasole alto oleico. **Nicolò**, nonostante la sua giovane età però non ha finito di stupirmi, in quanto oltre a produrre delle arancine che possono gareggiare con le migliori di **Palermo**, ha anche la passione della pasticceria e dopo alcuni stage in rinomati locali siciliani, ha aggiunto al bar di famiglia anche questa offerta prendendo le redini del nuovo laboratorio, esso è uno dei pochi in cui viene effettuata la sfogliatura manuale del cornetto. In effetti analizzandolo, esso ha mostrato una invidiabile alveolatura e scioglievolezza dell'impasto, segno che le 13 e passa ore di lievitazione hanno compiuto bene i processi di fermentazione, quindi un lievitato insospettabile per un piccolo centro come **Santo Stefano** e comunque eccezionale se rapportato ad una città come **Palermo**, in cui è difficilissimo trovare un prodotto analogo, il prossimo passo sarà quello di impiegare stabilmente un buon burro per pasticceria, in luogo dell'attuale mix margarina e burro normale, o magari offrirlo in contemporanea al prodotto attuale, ma ad un prezzo diverso, giusto per abituare i palati locali ad un lievitato che potrebbe diventare addirittura un esempio di eccellenza.

Album foto Bar Pasticceria Nicolò Spallino



Tornando alla birra artigianale, rispetto all'anno prima, ho notato un certo fermento tra le fila di coloro che si stanno lentamente approcciandosi a questo prodotto così nuovo per il quisquinese. Non so se tale interesse, rilevato anche dal Sig. **Leone**, bibliotecario comunale che sta arricchendo di libri sul tema la collezione locale, compresa la mia **Guida**, possa essere accreditato al **Birra e Griglia Fest**, ma sicuramente sarà anche dovuto alla circolazione delle idee per le vie di comunicazione moderne, internet e social in primis. Devo quindi smentire le voci di alcuni ristoratori e botteghe di gastronomia del luogo che vedono con scetticismo le birre artigianali attribuendogli scarso appeal presso il cliente a causa del loro costo maggiore, ipotizzando così una scarsa richiesta. In verità proprio a **Santo Stefano di Quisquina** esiste un locale chiamato **Blu Bar** ideato e gestito

da **Agostino Castellano**, aiutato dalla fidanzata **Serena**, il quale ormai da più di un anno ha cambiato la sua offerta basandola sempre di più sulle birre artigianali italiane ed estere, adottando però una rotazione delle stesse, pratica utile per far conoscere più prodotto possibile ai suoi clienti. Gli aspetti di tale vicenda raccontatami da **Agostino** che però più mi hanno stupito sono quelli relativi alle sue vendite di artigianali che hanno pian piano superato quelle industriali, con una percentuale di circa il 60% e 40%! E non è tutto, poichè le birre che vanno di più tra i suoi clienti non sono quelle più semplici, più adatte a dei palati neofiti del prodotto, ma ad esempio una americanissima **Goose Ipa** dall'amaro tagliente e persistente che vanta addirittura dei fiori di luppolo nell'etichetta, come a simboleggiare ed avvisare il consumatore su quanto amara sia quella birra. Sono stato fino a tarda notte insieme ad **Agostino** nel suo locale a disquisire ed assaggiare birre, tentando di tracciare un profilo del suo cliente, ma senza giungere ad alcuna conclusione affidabile, sta di fatto che le birre artigianali sono sbarcate definitivamente anche a **Santo Stefano di Quisquina**, e state tranquilli che una volta iniziato questo processo, l'ho "aiutato" e vissuto personalmente a **Palermo** dal 2014 con i miei "**Abbirriamo**", non sarà più possibile tornare indietro.

Questo e ovviamente tanto altro, sto pensando a **Vincent Lo Presti**, un italo americano che sta cercando di riaprire la sua braceria per poi affidarla ad un volenteroso del luogo, ma anche a tutto quello che in due pienissimi giorni non sono riuscito a scoprire, compone quel puzzle gastronomico-culturale che forma l'immagine complessiva di **Santo Stefano Quisquina**.

Album foto Blu Bar di Agostino Castellano



Nell'ultimo giorno di manifestazione è arrivato anche **Nino il Ballerino**, volto che ormai meritatamente incarna lo street food palermitano, a cui bisogna riconoscere non solo la bravura di essere stato il primo a creare un brand con il suo prodotto, ma anche la capacità di averlo saputo sdoganare, a volte anche con delle manifestazioni di piazza, anche in questo caso antesignano, creando delle vere "**strutto fest**" incentrate sul panino con la milza, come lui stesso mi ha raccontato in una mia video intervista alcuni anni fa, quando era già abbastanza conosciuto, ma ancora agli inizi della sua carriera di "personaggio".



Infine, in chiusura di serata del **Birra e Griglia Fest**, è finalmente arrivato anche il momento di presentare la prima **Guida alle birre artigianali di Sicilia**, introdotta durate un incontro tra pubblico della manifestazione e alcuni relatori grazie alla conduzione di **Mario Liberto**, giornalista e scrittore, con la partecipazione mia e di **Lidia Caracausi**, nonchè di **Francesco Cacciatore**, Sindaco di **Santo Stefano** recentemente riconfermato, **Domenico Marino**, locale fiduciario di condotta **Slow Food** e **Simone Sangiorgi** agronomo in veste di homebrewer, ma proveniente dal settore tecnico caseario dell'**Assessorato della Regione Siciliana** competente in materia di agricoltura.

Album foto presentazione Guida alle birre

Infine, un ringraziamento particolare devo spenderlo per il già citato **Giovanni Cacciatore**, affezionato lettore che mi segue da tanti anni, per il suo supporto e sostegno durante la mia permanenza a **Santo Stefano di Quisquina**, rivelandosi sempre di più prezioso amico sul territorio.