



Quello della birra artigianale a **Palermo** è ormai un argomento abbastanza conosciuto, un prodotto che anche grazie ai miei divulgativi "[Abbirriamo](#)", iniziati nel Gennaio del 2014 e oggi giunti alla loro 23esima edizione, adesso è presente in tanti locali. Lo stesso purtroppo non si può dire per le numerose aree delle provincie siciliane, tuttavia anche lì ci sono tanti consumatori che non aspettano altro di approfondire nuovi profumi e nuovi sapori di una delle più antiche bevande conosciute. Infatti nella provincia di **Agrigento**, esattamente per il **Birra e Griglia Fest**, svoltosi a **Santo Stefano di Quisquina** (AG) l'**8 e 9 Luglio 2017**, si sono creati i presupposti che mi hanno spinto ad accettare l'invito a presentare l'inaugurazione della manifestazione ideata e organizzata da **Vincenzo Tudisco**, non nuovo a questo format, erano infatti presenti alcuni birrifici artigianali siciliani da me molto ben conosciuti e promossi in passato, le cui birre per l'occasione sono state abbinate ad un genuino street food locale.



L'impresa non deve essere stata facile per **Vincenzo**, ma nonostante tutto l'evento ha riscosso un gran successo di pubblico ed in alcuni momenti del **Sabato** ha anche sfiorato la calca, nonostante i viale della **Villa Comunale** che ha accolto i visitatori fossero particolarmente capienti. Grazie anche alla collaborazione di **Giovanni Cacciatore**, dei volontari di Protezione Civile e associazioni del territorio, Sindaco **Francesco Cacciatore** e Amministrazione Comunale in testa, la manifestazione ha registrato il tutto esaurito, sia come visitatori e sia come prodotti, personalmente sono particolarmente contento di ciò poichè la valenza dell'idea di **Vincenzo** non ha avuto solo un carattere commerciale e/o di intrattenimento, bensì anche e soprattutto di cultura e sviluppo economico di un territorio in cui la birra artigianale è ancora troppo sconosciuta, essa infine è importante anche sotto l'aspetto della salute, mangiare e bere meglio, promuovendo solo ciò che di genuino c'è in un paese ed in un territorio, può solo far bene a tutti, consumatori e sanità pubblica che dovrebbe poi pagarci le cure. Il **Birra e Griglia Fest** ha incarnato due delle principali idee che già da tempo frullano nella mia testa in merito a queste manifestazioni con la birra artigianale, ho infatti in mente un progetto ben preciso che anni fa scrissi su carta, tuttavia, quello di **Vincenzo Tudisco** anche se è stato parzialmente aderente ad esso, è comunque da lodare per i motivi già esposti, senza dover per forza citare lo schiaffo morale dato alla città di **Palermo**, nella quale, nell'inseguire una moda ormai affermata, impazzano manifestazioni a tema street food e birra artigianale, ma che non hanno mai abbinato le due cose con la genuinità espressa a **Santo Stefano Quisquina**.



I birrifici presenti alla manifestazione erano in ordine di esposizione: **Terra, aria e fuoco** con la loro **Disiò** da **Partanna** (TP), **Contadino di Galluzzo** con la loro **Birrarpa** da **Sambuca di Sicilia** (AG), **Principe di Guarrato** con la **Mastro 25** da **Guarrato** (TP), **Birrificio Ingargiola** da **Mazara del Vallo** (TP), **Kimiya** da **Altavilla Milicia** (PA) ed infine **Birra Minchia** da **Messina**, anche se quest'ultima, secondo la tacita convenzione tra esperti del settore e dal 2016 anche per legge, non si può definire un prodotto artigianale in quanto filtrato e pastorizzato, infatti le recenti disposizioni inserite nel Capo V nell'Art.35 del DDL S 1328-B, in cui una volta tanto il legislatore ha recepito la pratica reale, sono state focalizzata proprio su tale aspetto. Secondo la nuova legge una birra può fregiarsi dell'appellativo "artigianale" solo se NON è stata sottoposta a microfiltratura e pastorizzazione, questi sono i criteri principali a cui comunque si aggiunge l'obbligatoria indipendenza del birrificio e la limitazione, secondo me fin troppo larga, di non superare la produzione di 200.000 ettolitri annui. Purtroppo però la norma, così come è stata formulata, esclude la definizione "artigianale" per tutte le beer firm, anche se sono state prodotte secondo i canoni appena descritti e presso birrifici regolarmente definibili artigianali, per ovviare a ciò per le beer firm potrebbe essere utile indicare in etichetta la NON microfiltratura e la NON pastorizzazione, dettagli che

Birra e Griglia Fest a S.Stefano Quisquina

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 16 Luglio 2017 09:53

comunque molti birrifici già scrivono. ([Testo completo della legge](#), articolo in merito da [Il Sole24](#)) Tra le artigianali presenti al **Birra e Griglia Fest**, segnalo la rossa **Lucrezia** di **Terra, aria e fuoco**, con la sua luppolatura "appuntita", ovviamente la **Birrarpa** dei fratelli **Rinaldo** da me promossa sin dall'inizio della loro avventura, lo stesso per **Mastro 25** del quale aspetto di assaggiare la nuova **Barley Wine** a base di vino **Marsala**, ma soprattutto una delle mie preferite, la fresca, speziata, profumata e ruffianissima **Veleno** di **Sergio Ingargiola**, chiudendo poi con la suadente acidità della **Golden Ale** di **Kimiya**.



Dopo aver parlando di birre artigianali, toccherà pur passare alla griglia approfondendo così la genuinità dell'offerta di street food presente alla manifestazione. Visitando gli stand ho incontrato **Maurizio Militello**, titolare e cuoco dell'omonima gastronomia di **Santo Stefano Quisquina**, il quale, in occasione del **Birra e Griglia Fest** ha preparato un maialino allevato in zona, cotto per circa 4 o 5 ore in forno ventilato e aromatizzato con delle erbe locali provenienti dai **Monti Sicani**. Chiamarla porchetta forse è un po' improprio, io l'avrei definita una "**quisquinetta**", le caratteristiche sensoriali che subito saltavano al palato erano principalmente costituite dall'estrema morbidezza, infatti si scioglieva in bocca nonostante le carni fossero molto magre, nonché dall'equilibrio che essa esprimeva senza il classico gusto di maiale, a volte pesante, che spesso si incontra in questi prodotti, un grande lavoro di forno e dosaggio degli ingredienti. **Maurizio** è diventato cuoco grazie alla passione che da sempre lo ha trascinato verso le cucine, e qualche anno fa ha finalmente realizzato il sogno di avere un locale tutto suo in cui far assaggiare le ricette di famiglia, quasi sempre cucinate a km zero con ingredienti recuperati in zona.



Egidio Pensato de **La Vanedda** è stato il secondo a deliziare il mio palato e mi ha letteralmente sorpreso poichè anche solo pensare di realizzare un kebab al 90% di carne di capra non è certamente cosa comune, soprattutto poi se la capra è stata pure allevata in proprio! Il kebab conteneva anche carne di pollo, tacchino e un po' di lardo di maiale per ammorbidire il tutto, ma ciò che spiccava era ovviamente la capra, per niente pesante al sapore, anzi, sapientemente condita con spezie locali e orientali. Confesso che mi sono sempre rifiutato di assaggiare il kebab, nel 99% dei casi di dubbia provenienza o direttamente realizzato con prodotti di scarto dell'industria alimentare della carne, ma stavolta mi sono tranquillizzato ed l'ho finalmente assaporato per la prima volta! Allo stand de **La Vanedda** ho incontrato **Luca Scovazzo**, "braccio" incaricato di preparare kebab e piadine in stile arabo e gestire lo spiedo, mentre il titolare **Egidio** ha riservato per se la griglia, sulla quale ho visto passare un'infinità di ottime salsicce, ovviamente sempre e solo di maiale locale.



La terza tappa mi ha portato presso lo stand della **Griglieria 1900**, sempre di **Santo Stefano Quisquina**, in cui ho incontrato **Vincent Lo Presti**, un italo-americano che ha abbandonato **New York** per tornare al proprio paese di origine. Negli **Stati Uniti** la professione di **Vincent** era quella del... bbq-man, infatti gli ho visto usare la griglia con grande disinvoltura, anche utilizzando contemporaneamente diverse tecniche di cottura, ad esempio quella con fiamma e quella senza fiamma, durante la preparazione dei suoi hamburger di carne rigorosamente nostrale. Tuttavia, la cosa che ha catalizzato la mia attenzione è stata la spalla sfilacciata e affumicata con legno di mandorlo, condita con cavolo e una salsa barbeque inventata da lui stesso, bene, un panino farcito con questa bontà, tra l'altro estremamente equilibrato in tutte le sue componenti gustative, ha alzato di molto la mia asticella del fast food, confermandomi che quello di qualità e più sano c'è, basta saperlo realizzare

e proporre. **Vincent** ha saputo riadattare l'esperienza maturata negli USA, patria del barbeque, alla nostra sicilianità, impiegando eccellenti ingredienti locali e infine condendo tutto con passione e tantissima artigianalità, un vero punto di riferimento della buona griglia per tutti i **Monti Sicani**.



Infine, non poteva mancare il pesce, inserito probabilmente per i non amanti della carne e rappresentato per l'occasione dalla **Pescheria Militello**, anch'essa di **Santo Stefano Quisquina**, l'azienda si rifornisce giornalmente a **Sciacca** per offrire pesce fresco ai quisquinesi ed era presente con il polpo bollito, le cozze scoppiate e la frittura di paranza servita nel classico coppo.

Sopra tutti gli interpreti quisquinesi dello street e fast food della manifestazione però regnava **Nino Buffa**, in arte **Nino U' Ballerino**, in qualità di rappresentante della categoria, ma invitato anche in quanto ideatore di un brand e di un personaggio che ha girato il mondo sdoganando il cibo da strada palermitano, alcuni anni fa da me [intervistato per Newsfood.com](#). **Nino** ha offerto il classico cibo da strada tanto amato a **Palermo** e non solo, costituito da panelle, crocchè e il suo celebre "pane con la milza", perchè ormai è risaputo, come ripete sempre lui stesso: **Nino** ha la milza nel cuore!

Alcuni dei prodotti da me assaggiati e qui descritti sono stati pensati per l'evento, ma altri erano già stati realizzati dai rispettivi ideatori e poi abbandonati per scarso gradimento da parte dei clienti, secondo me perchè non sono stati promossi a dovere, prova ne è che durante il **Birra e Griglia Fest** essi hanno sbancato presso tutto il pubblico, quisquinesi e non. Auspico pertanto che i locali che si sono messi in gioco con nuovi prodotti durante l'evento, continuino a preparare questo street/fast food di qualità, approfittando dell'immane coda promozionale anche dopo la manifestazione, magari servendolo con una buona birra artigianale siciliana a scelta tra quelle presenti alle serate, connubio perfetto tra buon cibo e buon bere.



Durante i miei due giorni trascorsi nel territorio di **Santo Stefano Quisquina** ho scoperto di avere colpevolmente trascurato in passato una serie di peculiarità tipiche di quella zona, gastronomiche e non di cui, a grandi linee, vi voglio accennare. Innanzi tutto, per chiudere l'argomento cibo, ho notato una certa diffusa propensione alla qualità dell'offerta che in **Sicilia** spesso abbiniamo alla provincia ragusana, infatti, il paese è sede di un'affermato **Cheese Festival**, poi gironzolando ho scoperto che il **Bar Pasticceria Tahini** non usa margarine bensì solo burro e strutto nelle sue preparazioni, tre espositori da me visitati del **Birra e Griglia Fest** e qui citati hanno saputo valorizzare le carni locali, il paese è conosciuto per lo storico **Ristorante Acquarius**, ideato e condotto da **Ignazio Puleo** da ben 36 anni, nonché dalla sede dell'azienda di **Giovanni Cacciatore**, distributore di formaggi e ricotta scelti dopo accurata selezione tra i migliori produttori dei **Monti Sicani**, ma anche dall'equilibrio degli ingredienti che ha costituito una sorta di filo conduttore che ha attraversato praticamente tutto il cibo da me approcciato, in ultimo, la grande risposta di pubblico locale in visita alla manifestazione, a dire il vero anche dei paesi vicini e oltre, insomma, una serie di indicatori che mi hanno permesso di delineare un interessante e solido quadro sul fronte della genuinità dei cibi facendomi rendere conto di quanto valore aggiunto abbia questo territorio sotto l'aspetto gastronomico. Infatti, gli indicatori positivi da me citati sono troppi perchè siano considerabili solo una coincidenza, evidentemente come accade nel ragusano, a **Santo Stefano** esiste una diffusa cultura del buon cibo che migliora in modo sostanziale l'offerta gastronomica. La stessa cosa non si può dire per le grandi città ed in particolare per **Palermo**, entrare in un locale di questa città che offre gastronomia e cibi vari più o meno da asporto e quindi street food, nella migliore delle ipotesi significa esporre il palato ad una grande delusione, tuttavia qualcuno che rema "controcorrente" c'è, faccio un nome solo per tutti: **FUD di Andrea Graziano**, pertanto auspico che un bel po' di palermitani vadano a **Santo Stefano di Quisquina**, ma anche che i tanti interessati a questo cibo

Birra e Griglia Fest a S.Stefano Quisquina

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 16 Luglio 2017 09:53

genuino non siano per forza costretti ad andare sui **Monti Sicani** per consumarlo, per il piacere del proprio palato e della propria salute.

Contrariamente a quanto si possa pensare in seguito al mio scritto, pero' **Santo Stefano Quisquina** non è solo formaggi, **Birra e Griglia Fest** e cibi genuini, ma anche accoglienza, infatti mi sono trovato benissimo presso l'**Agriturismo Serra Moneta** di **Pier Paolo Puleo**, azienda agricola che mi ha ospitato e nata con l'obiettivo di produrre frutta grazie ai più di 300 alberi di ciliegio impiantati che alle altitudini di circa 1000 metri danno il meglio, di cui ho recensito la cucina con altro articolo.



A questo piacevole mix pero' manca qualcosa che possa nutrire anche l'anima, ebbene, non ci crederete, ma c'è anche questo, **Pier Paolo Puleo**, da perfetto cicerone, mi ha infatti condotto presso il pastore-sculutore, almeno così riduttivamente i locali chiamano **Lorenzo Reina** in seguito alla sua attività svolta in passato ed alle statue da lui scolpite sin da ragazzo. L'oggetto della visita era incontrare l'artista e visitare il suo **Teatro Andromeda**, una gigantesca opera, anch'essa tutta rigorosamente in pietra, da lui costruita in circa 30 anni di duro lavoro. Il **Teatro Andromeda** nasce dall'idea di voler valorizzare un piccolo promontorio roccioso, ricadente sui terreni di famiglia e luogo di tanti ricordi di giovinezza di **Lorenzo**, che si affaccia su una immensa valle tra i **Monti Sicani**. Oggi il teatro è diventato una sorta di simbolo di quei monti ed è molto conosciuto all'estero, inoltre è meta di turisti e ambito set teatrale e fotografico, ma il motivo del successo di questa straordinaria struttura secondo me non è visibile agli occhi, me ne sono reso conto quando, entrando per la prima volta, ho sentito accapponarmi la pelle delle braccia, una mistica sensazione che **Lorenzo** è riuscito a creare con tante semplici pietre, ma ben condite con la simbologia della costellazione di **Andromeda**, perchè in quale teatro al mondo ci si può accomodare su un sedile che rappresenta una stella? ([Album foto Teatro Andromeda](#))

moocasa_albumid=6440711064572564193