

Birri.One: una serata all'insegna della sicilianità

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 09 Marzo 2014 23:00



Fa sempre piacere constatare come l'associativismo possa portare buoni frutti, accade nella vita di tutti i giorni, grazie ad una passione, ma sarebbe ancora più auspicabile che accadesse anche nell'ambito della produzione agroalimentare, ma di ciò ho scritto in passato e quindi oggi non vi tedierò ulteriormente. Invece, tornando alla vita di tutti i giorni, quella fatta di passioni, devo lodare l'operato dell'**Associazione Birri.One** di **Cinisi** (PA), la quale, in un piccolo centro di provincia, grazie anche al contributo del vicino Comune di **Terrasini**, ha raccolto quasi 100 soci appassionati home brewers, ecco perchè si può tranquillamente affermare che in provincia c'è più "fermento" che in città.

Lo scorso **6 Marzo 2014**, la coesione che caratterizza i giovani soci del **Birri.One** (loro amano pronunciarlo Birrione, ma si dovrebbe dire Birri seguito da One in inglese), si è manifestata con una **cena in omaggio alla sicilianità**, esprimendosi con prodotti del territorio e piatti tradizionali. La location scelta è stata quella del **Bird Pub** di **Terrasini**, oggi diventato anche **Garden** con pizzeria e ristorante, ideato e gestito ormai da 22 anni da **Antonio Censoplano**. Partner d'eccezione della serata era il birrifico **Paul Bricius** di **Vittoria** (RG), rappresentato da **Fabrizio Traina** e **Rocco Guardabasso**, che ha deliziato i palati di tutti, tra l'altro, non a caso, esso è uno dei partner fissi degli eventi [Abbirriamo la Pizza buona](#) di CucinArtusi.it, ma anche dell'**Associazione Hora Benedicta**.



In apertura di cena, ci è stato proposto il solito buffet di antipasti tipici, ma che in questo caso era stato preparato con gustosissimi prodotti del territorio, a dispetto della sua apparente anonimità. Devo pertanto menzionare il saporitissimo carciofo bollito, la caponata, i fritti in pastella, in sostanza tutto aveva un intenso sapore, dalle olive fino ai carciofi con una rusticità golosa e genuina.

Per accompagnare gli antipasti e preparare l'ugola alla cena vera e propria, ci è stata offerta una birra realizzata dai soci del **Birri.One**, come denominata da essi stessi una **A.B.A., American Birri.One Ale!** Che sia l'inizio di un nuovo stile? Beverina, profumata, con sentori di fiori bianche e con un piacevole e delicato gusto amarognolo, purtroppo non l'ho potuta approfondire a causa della mancanza di tempo e del bicchiere inadatto, ma considerando che essa era stata preparata con il metodo E+G, cioè un misto tra il kit e il metodo all grain, il risultato si è rivelato essere molto interessante.



Come primo piatto era stata scelta la **Tagliatella con macco di fave**, alla quale però mancava il classico filo d'olio extravergine, per il resto è stato un inizio molto interessante e piacevole. Personalmente ho apprezzato particolarmente l'esatto dosaggio del sale, il macco è una preparazione che bisogna far addensare, purtroppo capita spesso di salarlo troppo presto e quindi poi di ritrovarsi, a fine cottura, una concentrazione di sale eccessiva.

Con le tagliatelle sono entrate in scena le birre di **Paul Bricius**, in questo caso è stata abbinata la **Special Ale**, semplice da bere senza rinunciare ad una buona complessità, anzi, molto variegata nella sua espressione olfattiva

Birri.One: una serata all'insegna della sicilianità

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 09 Marzo 2014 23:00

coi suoi profumi floreali, di miele, camomilla ed agrumi. Al palato essa si potrebbe definire, utilizzando una terminologia mutuata dal vino, morbida e masticabile, poichè i suoi toni suadenti non erano affatto eccessivamente amari bensì mielati dimostrando, inoltre, una buona pastosità e persistenza. Essa è stata prodotta con cereali siciliani maltati, grazie ad un progetto sviluppato insieme all'E.S.A. Ente Sviluppo Agricolo, costituendo la prima pietra di un'idea più vasta che successivamente ci è stata illustrata da **Fabrizio Traina**.



Il secondo doveva essere un **Lacerto con contorno tradizionale**, mentre invece ci è stato servito un maialino in tegame molto buono, proveniente da allevamento locale, con un fondo di cottura che faceva chiaramente intuire la sua base di ottime verdure, arricchito da un contorno di fagiolini saltati purtroppo in una quantità eccessiva di burro.

Quando i duri cominciano a giocare... ecco che il Mastro Birraio **Fabrizio Traina** ci ha tirato fuori la **Red Strong Ale**, un'ambrata caratterizzata da note floreali, ma anche da frutta rossa e caramello, una degna compagna del piatto forte con cui è stata abbinata.

Considerando il periodo carnevalesco, come dolci di chiusura sono state scelte le **Chiacchiere**, in questo caso ben realizzate.

In questo caso l'abbinamento è stato relativo, perchè scegliendo una fuoriclasse come l'**Abbey Ale Hora Benedicta**, della quale ho [abbondantemente scritto sin dalla sua nascita](#) credendo subito in questo straordinario prodotto, non ci sono accostamenti che tengano: la prima donna è lei! Ecco che assaggiandola col naso arrivano i sentori di cioccolato, caffè, liquirizia, genziana, timo, rabarbaro, caramello, castagna, dei quali molti poi riconfermati al palato.

Arrivati a questo punto, soddisfatti dal cibo e dalle birre, sorge il classico: ma non è finita qui! Infatti, quel mattacchione d **Fabrizio**, conoscendo la raffinatezza dei suoi amici di **Cinisi** e **Terrasini** si era portato dietro qualche bottiglia della sua **'Mpardist Ale**, una versione sicilianizzata dello stile **Barley Wine**. Le particolarità di questa straordinaria birra risiedono nei luppoli, dal metodo di produzione definito "arcaico" e dalla lunghissima maturazione in tini d'acciaio per circa 2 anni, che portano questa birra a 11 gradi, ed alla sua scadenza prevista ben 30 anni dopo la produzione. All'assaggio, i sentori al naso ricordavano quelli ossidati dei grandi marsala, cioccolato, caffè, nocciole, noci, mandorle, frutta secca più o meno tostata e fichi secchi, al palato era leggermente liquorosa, riconfermando gran parte dei sentori olfattivi. Una straordinaria performance birraria di **Paul Bricius**.



Durante la cena si sono susseguiti gli interventi di **Manuel Valenzia**, **Pierpaolo Puleo** e **Paolo Biundo**, ma anche di **Vito Biundo**, in qualità di Presidente di **Birri.One**, nonché degli ospiti della serata, **Fabrizio Traina**, per **Paul Bricius**, **Maurizio Di Rosa** e **Pina Mazzola** per **Hora Benedicta** e di me stesso per **CucinArtusi.it**.

L'intervento di **Fabrizio Traina** è stato particolarmente importante per la serata poichè, nel progetto da lui illustrato, egli ha condensato lo spirito della stessa. **Fabrizio** ha un grande sogno nel cassetto: la birra siciliana, totalmente siciliana dai malti ai cereali utilizzati. Un progetto ardimentoso che attualmente è riuscito solo a **Teo Musso** con le

Birri.One: una serata all'insegna della sicilianità

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 09 Marzo 2014 23:00

sue **Baladin**, ma dopo anni di studi ed investimenti. Chiudere la filiera è importante per poter avere il massimo controllo del prodotto finale, ma anche per ottenere un'aderenza al territorio impossibile da realizzare con le materie prime "straniere". Da ciò si può evincere l'animo talebano, senza compromessi, di **Fabrizio Traina**, amante delle birre "pure", non aromatizzate, arricchite solo dalle complessità apportate dagli ingredienti di base.

Per l'Associazione **Hora Benedicta**, **Maurizio Di Rosa** e **Pina Mazzola** hanno illustrato le bellezze architettoniche dell'**Abbazia dei Benedettini** di **San Martino delle Scale**, hanno altresì invitato tutti i presenti a partecipare ai giri turistici da loro organizzati, ai quali seguono le degustazioni di cassate artigianali preparata dai monaci, ovviamente abbinate alla **Abbey Ale Hora Benedicta**.

Alla fine delle bevute e delle mangiate, incredibile a dirsi, sono rimase ben 6 bottiglie di ABA corredate da una maglietta con i colori dell'associazione che, tramite un sorteggio, sono state assegnate ad una graziosa commensale del **Birri.One**, particolarmente felice della gustosa vincita.

In conclusione, una piacevole serata, ricca di passione birraria e buon cibo, svoltasi in una insospettabile zona turistica che per profumi, sapori e voglia di fare ha molto da insegnare alla così vicina grande città.

moocasa_albumid=5987985029934593553