L'Abbazia ci riprova con una Blonde Ale

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 07 Luglio 2018 17:20



Con il ritorno della manifestazione **Birre in Abbazia** in edizione estiva, l'associazione **Hora Benedicta** riprova a bissare il successo della sua ricetta che nel 2013 ha dato vita all'omonima birra, la prima di abbazia siciliana, prodotta dal birrificio **Paul Bricius** di **Vittoria** (RG). Stavolta si tratta di una **Blonde Ale** di stile e di nome, affidata alla produzione del birrificio **Epica** di **Sinagra** (ME). Essa, appena assaggiata, mi ha subito dato l'impressione di volersi rivolgere ad un pubblico ben più vasto di quello della vecchia **Abbey Ale**, infatti i suoi toni morbidi e suadenti al naso si sono inizialmente manifestati con un leggerissimo sentore di polvere di caffè, in cui risaltava la tostatura, che però, nel giro di pochi secondi, ha lasciato subito spazio alla crosta di pane, alla pesca montagnola e alla mela verde, per poi chiudere con delle note di tabacco, al palato invece ha rivelato una morbidezza finale che secondo me andrebbe equilibrata con un aumento della luppolatura, ma si sa, la birra è bella perchè è varia, pertanto perchè non lasciarla così come ha visto la luce nel giorno della sua prima uscita ufficiale?

Ricordo a tutti che lo scopo dell'associazione è quello di promuovere il **Monastero dei Monaci Benedettini** di **San Martino delle Scale**, frazione montana del Comune di **Monreale** a pochi chilometri da **Palermo**, quindi, perchè non farlo con le ricette preparata dalla **Hora Benedicta** e da una manifestazione sulle birre artigianali siciliane mettendo a frutto le abilità e le conoscenze di alcuni dei suoi soci? Questi sono i presupposti che hanno permesso non solo di comparire con orgoglio sui mercati delle birre artigianali, ma anche di raggiungere la quarta edizione **Birre in Abbazia**, tra sessioni estive e invernali, stavolta svoltasi il **23** e **24 Giugno 2018** all'interno del suggestivo chiostro del già citato monastero.

L'evento ha attirato numerosi visitatori, consumatori, appassionati ed anche ristoratori, interessati alle birre artigianali ed ai birrifici in esposizione che in ordine alfabetico erano i seguenti: **Bruno Ribadi** da **Cinisi** (PA), **Ingargiola** da **Mazara del Vallo** (TP), **Irias**, da **Torrenova** (ME), Kottabos da Rocca di Caprileone (ME), **Paul Bricius** da **Vittoria** (RG) e **Yblon** da **Ragusa**, insieme ai formaggi di capra dell'**Azienda Agricola Casearia delle Scale** di **Rossella Calascibetta** da **Monreale** (PA) e le pizze della **Forneria Messina** di **San Martino della Scale** (PA), ovviamente era presente anche la birra **Hora Benedicta** con uno stand a parte ed in via eccezionale anche uno spazio dedicato alla casa editrice **Navarra** di **Palermo**, più avanti vedremo il perchè.



Ovviamente **Birre in Abbazia** è da considerarsi una manifestazione diversa che quelle a cui siamo, ahimè, ormai abituati, frequentate da orde di affamati di cibo e birra, invece nel caso in questione è chiaro che avviene una selezione dei birrifici e lo stesso pubblico è di qualità, attento e curioso, ansioso di poter colloquiare con i diretti rappresentati dei birrifici, a volte con gli stessi mastri birrai, inoltre mi è anche capitato di incontrare alcuni titolari di locali che hanno approfittato dell'occasione per scoprire prodotti nuovi e prendere contatto con le aziende espositrici.

In occasione di **Birre in Abbazia** anche io ho avuto una spazio di 60 minuti, alle ore 18 di entrambe i giorni di manifestazione, durante il quale ho divulgato la birra artigianale presentando anche la prima **"Guida alle birre artigianali di Sicilia"**, curata da me e da **Lidia Caracausi**, in un evento intitolato **"Conosciamo meglio le birre artigianali di Sicilia"**. Dopo aver illustrato le differenze tra birra industriale e birra artigianale, alla presenza degli autori, dell'editore **Ottavio Navarra** e di **Maurizio Intravaia** e **Alessandro Picciotto**, membri esperti e mastri birrai della commissione di degustazione che ha partorito la guida, il primo membro dell'**Hora Benedicta** e il secondo noto per aver creato **Wild Spirit**, il primo birrificio artigianale siciliano costituito a **Bagheria** (PA) nel 1998 insieme ad altri soci, di cui la guida celebra il ventennale della prima fermentazione. L'occasione della presentazione è stata ghiotta perchè mi ha permesso di parlare per l'ennesima volta di "**territorio nella bottiglia**", utile chiave di

promozione delle nostre birre artigianali, insieme alla **Tripel** di **Bruno Ribadi** il primo giorno e alla **Cincu Tummina** di **Irias** durante il secondo evento. In particolare, quest'ultima è comparsa sulla scena, nella sua nuova versione "all sicilian", giusto in tempo per il suo debutto a **Birre in Abbazia**, è proprio il mio destino quello di parlare per primo e di lanciare i nuovi prodotti di questa bella azienda che in qualità di "agricola" ha finalmente presentato questo suo prodotto preparato con il 100% di materia prime siciliane. Infatti, oltre alle cinque varietà di grani antichi, **Bidì, Maiorca, Perciasacchi, Russello** e **Tumminia**, grazie alla piccola malteria costruita in proprio e alla coltivazione dei luppoli è stato possibile realizzare una birra siciliana da 5 "trinacrini"! I profumi della **Cincu Tummina** erano proprio quelli del pane di una volta, l'approccio simile a un grande spumante metodo classico, caratteristica, quella del pane, riscontrata anche dal pubblico presente durante il mio evento, d'altronde il grano c'era e la fermentazione pure!

Anche in questa edizione sono stati privilegiati i micro birrifici, ecco perchè in elenco non figuravano le beer firm, ma non è detto che rimanga questo vincolo, anzi, **Carmelo Di Fatta**, vice presidente dell'associazione che ricordo a tutti è presieduta dall'Abate del Monastero Don Vittorio Rizzone, mi ha riferito che questa non costituisce una decisione definitiva o una presa di posizione.



Birre in Abbazia però è stato anche un momento di approfondimento tecnico grazie ai laboratori sensoriali di **Maurizio Intravaia**, molto graditi e quindi molto frequentati dal pubblico. I due giorni sono stati organizzati solo con le forze dell'associazione, nonchè grazie allo sponsor "**Il Mantello**", associazione di volontariato all'interno del monastero ed ovviamente alla partecipazione dei birrifici che hanno creduto nel progetto di diffusione della cultura birraria che l'**Hora Benedicta** persegue da tempo.

Non ci resta quindi che aspettare la prossima edizione che è già allo studio, chi non ha partecipato a questa bella festa della birra avrà quindi una seconda possibilità, stay tuned!

*Tutte le foto sono di **Fabrizio Vitagliano***

Album e download foto