

Le Birre di Natale in Abbazia con Iacopo Lenci di Bruton

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 26 Dicembre 2017 11:54



Hora Benedicta, l'associazione di promozione del **Monastero dei Monaci Benedettini di San Martino delle Scale a Monreale (PA)**, ci ha riprovato, lo scorso 16 e 17 Dicembre 2017 all'interno di uno dei locali contigui al chiostro della struttura monastica, dopo il successo della sessione estiva di **"Birre in Abbazia"** rieccola cimentarsi con il tema natalizio, molto apprezzato dagli appassionati di birra artigianale. Infatti esiste una vera e propria tipologia che non rappresenta un preciso stile birrario, quindi con poche regole a volte contrastanti tra loro e dai contorni molto larghi, che raccoglie i prodotti di numerosi birrifici. La caratterizzazione di tali birre viene effettuata producendo con un tenore alcolico abbastanza elevato, impiegando malti scuri, spezie, erbe e frutta, a volte introducendo anche una certa dolcezza al palato, insomma spesso sono birre che esprimono una certa complessità e vengono abbinare ai dolci delle festività, ma a volte la caratteristica che invece che al palato salta all'occhio e che non è citata in nessun manuale è la presentazione, a volte addirittura pacchiana, tramite bottiglie di alcuni litri dalle originali forme inserite in confezioni variamente decorate. Qui di seguito eccovi le birre artigianali che sono state ospitate nella manifestazione.

WINTER MESS di Brasserie De La Senne (Belgio)
CANASTER di De Glazen Toren (Belgio)
STOUT OF GOD di Renton/Guineu (Italia/Spagna)
ST.RENNA di Birrificio Brùton (Italia)
HORA BENEDICTA ABBEY ALE di Birrificio Paul-Bricius&co (Sicilia)
NATALIA.17 di Birrificio Kottabos (Sicilia)
BIRRA DI NATALE di Birrificio Yblon (Sicilia)
PERE NOEL di De Ranke (Belgio)
NATALE DI M. di Jungle Juice Brewing (Italia)
AVEC LES BONS VOEUX di Brasserie Dupont (Belgio)
SCHUPPENBOER di Het Nest Brouwerij (Belgio)

La mostra è stata realizzata grazie alla collaborazione del pub **Luppolo l'Ottavo Nano di Palermo**, e della **Forneria Messina**, pizzeria di **San Martino delle Scale**, rendendo così possibile il confronto tra le birre artigianali siciliane con le internazionali, il risultato era scontato, le nostre produzioni si sono difese molto bene, ma che la **Sicilia** sia ormai matura sotto il profilo brassicolo non era certo un segreto, anzi, grazie alla nostra biodiversità tantissimi produttori hanno caratterizzato i propri prodotti offrendo così un plus ed un'originalità che va oltre la fantasia del mastro birraio, ottenendo risultati lusinghieri sia nel mercato locale che in quello fuori regione e persino estero. La birra però non è stato l'unica attrattiva della manifestazione, infatti erano presenti anche i formaggi di capra di **Rossella Calascibetta dell'Azienda Agricola Casearia delle Scale**, i prodotti da forno di **Enza Scala dei "Sapori di un tempo"** sita a **Contrada Caculla** sempre nel territorio di **Monreale**, nonché la già citata **Forneria Messina**.



Tra le tante persone incontrate durante la mostra, ho conosciuto anche **Iacopo Lenci**, detto **Apo**, mastro birraio e titolare del **Birrificio Bruton**, in passato avevo già assaggiato le sue birre, ma non potevo certo immaginare di incontrarlo in **Sicilia**, appositamente venuto da **Lucca** per promuovere il proprio prodotto. Però, quando **Marco Busalacchi**, distributore della **Bruton a Palermo**, me lo ha presentato, l'aspetto di **Iacopo** mi ha provocato un turbinio di ricordi che mi hanno trasportato direttamente negli anni '70, quelli del movimento punk e delle contestazioni, epoca che ho vissuto sotto il profilo musicale e che ho visto rivivere nelle idee e nello stile di **Lenci**, inteso come abbigliamento ed un po' anche nelle sue birre, così ho colto l'occasione al balzo per farlo conoscere meglio anche a voi, lettori di **CucinArtusi.it**, con il solito sistema della video intervista, realizzata al volo in un locale di fortuna e senza luce

Le Birre di Natale in Abbazia con Iacopo Lenci di Bruton

Scritto da Maurizio Artusi

Martedì 26 Dicembre 2017 11:54

deffabbazia, tuttavia una piacevole chiacchierata durante la quale **Iacopo** mi ha raccontato alcune cose di se, pezzo di storia della birra artigianale italiana, e delle sue creazioni.

{youtube}NmuPG8ndhVc{/youtube}

Iacopo è quindi un pioniere della birra artigianale italiana, infatti già a fine anni 80 a soli 16 anni, produceva birra in casa, aprire il brew pub **Bruton** è quindi stata un'atto consequenziale, considerando anche il fatto che le fermentazioni in casa **Lenci** erano un'abitudine consolidata, grazie alla cantina di famiglia, ma nel caso di **Iacopo**, quasi in contestazione con l'attività del padre, i lieviti sono stati impiegati per ben altre bevande!

Durante l'incontro **Iacopo** mi ha parlato della **St.Renna**, birra di Natale presentata alla rassegna di **San Martino**, poi ho scoperto che non ama i dolci, l'unico che riesce a mangiare, da buon toscano, è il **Panforte di Siena**, particolarmente speziato e poco zuccherato, sembra quasi la descrizione di una birra, non so se ne esista una al panforte, ma secondo me potrebbe essere una nuova idea per la prossima birra di Natale del **Birrificio Bruton**, ho già pure il nome, "L'unico dolce per me", secondo me in **Toscana** spopolerebbe, che ne pensi **Iacopo**?

moocasa_albumid=6500871398950697537