Nuove prospettive per la birra dal Beer Catania 2023 di primavera

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 27 Maggio 2023 09:17



Di nuove prospettive per le birre artigianali di **Sicilia** se n'era già parlato la settimana prima, durante la conferenza stampa di presentazione del **Beer Catania**, ma con lo svolgimento della manifestazione a **Villa Pacini**, **dal 18 al 19 Maggio 2023,** nonostante l'interruzione di sabato e domenica dovuta al cattivo tempo e la ripresa serale del **26, 27** e **28 Maggio**, le novità si sono materializzate e meglio delineate. Infatti nel primo giorno di manifestazione, durante il convegno appositamente dedicato all'argomento, si è seriamente parlato di una malteria siciliana, miraggio brassicolo, un po' come il famigerato ponte di Messina, a cui aspirano di accedere molti dei birrifici dell'isola. Stavolta però, sembra che ci siano le condizioni perché si arrivi ad una concretizzazione della struttura grazie a due fattori: l'interessamento dell'amministrazione regionale dimostrato da **Luca Sammartino**, Vice Governatore e Assessore dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea, e la caparbietà di **Dario D'Angelo**, Innovation Broker dell'ESA per il **Progetto Inno Malto**. **D'Angelo** non è nuovo a queste idee infatti già 13 anni fa, insieme al birrificio storico siciliano **Paul Bricius** aveva tentato di percorrere questa strada, oggi però, grazie ai bandi del P.S.R. e alla fattiva collaborazione della politica, forse finalmente si arriverà a qualche concreto risultato che ci porterà ad ottenere una birra artigianale totalmente siciliana, non solo per aromatizzazioni, ma anche nei suoi ingredienti di base, in sostanza si potrà realizzare quello che è stato il filo conduttore della mia **Guida alle birre artigianali di Sicilia**: il territorio nella bottiglia. Attenzione però, mancherebbe sempre il luppolo che comunque qualcuno in **Sicilia** sta già coltivando in proprio anche se in scala limitatissima, come ad esempio il **Birrificio Epica**, **Irias** e **Flavia Muscarà** di **Piazza Armerina** (EN), anche in quel caso bisognerà creare le condizioni per estendere e ottimizzare le colture magari sempre con l'aiuto delle misure del P.S.R. In sostanza l'interesse della politica si sta rivelando lungimirante non solo per l'economia legata alla birra artigianale, che in fin dei conti non è certo un comparto di grande rilievo nel PIL siciliano, ma soprattutto per le nuove linee di business che può creare nella filiera cerealicola dell'isola, relativamente alla produzione di orzo e quindi della sua conseguente maltazione, due ingredienti base delle birre artigianali non solo siciliane ma di tutto il mondo, e a quanto risulta dalle ricerche effettuate nell'ambito del **Progetto Inno Malto**, quelle siciliane sembra siano di ottima qualità.

Per quanto riguarda le impressioni sulla mia gita catanese, insieme e grazie al team di **AllFoodSicily.it** e **FermentoPizza.it**, sono evidentemente estremamente positive, un **Beer Catania** che ha posto accanto, con garbo e competenza, selezionati birrifici siciliani e nazionali, grazie anche alla distribuzione di **Sciuto Craft Selection** di **Lentini** (SR), oltre alle importanti tematiche affrontate di cui sopra. Tutti i birrifici siciliani del **Beer Catania** figurano già nella mia Guida, tranne uno, **Li Patarnosci** di **Acquedolci** (ME), guidato da un avvocato con la passione per la birra che pochi mesi fa ha investito nella sua passione con ottimi risultati di pulizia di sapori, piacevolezza di beva e precisione nella realizzazione.

Ecco i birrifici siciliani: **Epica, 24 Baroni, Bruno Ribadi, Compagnia del Fermento, Birrificio dell'Etna, Kottabos, Terre a Sud-est, Li Patarnosci, Tari?.**

E i birrifici nazionali: **Rurale, Lariano, Muttnik, Lambrade, Baladin, Eternal City Brewing, Brewfist, A'magara, Okorei.**

Interessante l'immancabile e colorato estro napoletano rappresentato da **Okorei**, sprigionatosi dall'**Elefante bianco**, **Bell'a papà** e **Santa subito**. Presente anche il **Birrificio Baladin** di **Teo Musso** con la sua ormai storica **Nazionale** e **A'magara** dalla **Calabria** con proprio stand, in quest'ultimo ho assaggiato un paio di birre, rispettivamente aromatizzate con lamponi e more autoctoni e quindi affinate in botti, molto interessanti, soprattutto per l'ultima che ha visto il legno proveniente dal **Marsala** di **De Bartoli**! Infine, devo segnalare un interessante esperimento condotto da **Kottabos** con le loro "lattine" di birra: **Bauci**, **Tamorè** e **Isaura**, in questo caso opportunamente rifermentate prima del confezionamento.

Infine si è già detto che il **Beer Catania** non è solo birra, infatti vi ho scoperto i panini con gli hamburger di scottona e provola dei **Nebrodi** di **Ciancio** di **Tortorici** (ME), si proprio quelli della pasticceria e della **Pasta Reale di**

Tortorici, le mandorle bio e la sua crema delle **Sorelle Di Pino** di **Belpasso** (CT), i prodotti di canapa e grani antichi del **Molino Crisafulli** di **Caltagirone** (CT), gli oli selezionati e imbottigliati da **Feminó** di **Santa Venerina** (CT), e la riconferma del **Vecchio Carro** di **Giuseppe Oriti** di **Caronia** (ME) e della **Friggitoria dei Nebrodi - Artigiani del gusto**. Insomma una rassegna di eccellenze raggruppate tutte in un'unico luogo per ben due giorni più tre serate.
Nel video qui di seguito allegato troverete le interviste ai già citati Francesco Chittari, ormai veterano organizzatore del **Beer Catania**, ma anche dell'Assessore **Luca Sammartino** e del Dott. **Dario D'Angelo**. sulla malteria siciliana.

{youtube}uNC8KXI1i4A{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola *di Palermo*



ALBUM E DOWNLOAD FOTO