Un' Accademia della Birra all' Orto Botanico

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 10 Luglio 2012 15:46

La birra soppianterà forse il vino? Con buona pace di coloro che sull'uva hanno puntato tutto, penso proprio di no. Tuttavia un dato è certo: l'antica bevanda preparata con luppolo e cereali è sempre più gradita dal consumatore che, tra l'altro, sta affinando il proprio gusto, esattamente come in passsato è già successo con il vino. Le due serate intitolate "**Accademia della Birra**", svoltesi presso l'**Orto Botanico** di **Palermo** il **7 e 8 Luglio 2012**, hanno pertanto avuto un inaspettato, benchè in fin dei conti prevedibile, successo di pubblico. L'Accademia è stata organizzata da **Factory Event**, con il patrocinio dell'**Università di Palermo** e del **Ministero delle Politiche Agricole**, con la collaborazione del **Cerb**, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra dell'Università degli Studi di Perugia, del **Kuaska Institut**, del **Movimento Birrario Italiano**, e delle **Associazioni Culturali Dioniso** e **Cerere**. Il grande afflusso di visitatori ha creato delle lunghe code, soprattutto all'ingresso ed al buffet, che sono state ben gestite dall'organizzazione, aiutata dal pubblico stesso, insolitamente disciplinato.

La serata di **Sabato** si è aperta con un interessante seminario dal titolo "**Il birraio artigiano: come lo si diventa**". Grazie alla guida del Dott. **Giuseppe Perretti** del **Cerb,** riguardo l' aspetto microbiologico della produzione di birra, e con l'apporto sensoriale di **Lorenzo Dabove**, in arte **Kuaska**, massimo esperto di birra italiano, sono state affrontate molte delle problematiche nella produzione artigianale di questa antica bevanda. Lo scorso Ottobre 2011, in occasione della sessione palermitana dei campionati nazionali di Home Brewing, ho avuto la fortuna di poter registrare un breve video con **Lorenzo Dabove**, dove lui stesso si racconta e che qui vi ripropongo integralmente.

{youtube}FbNZy2FwQiY{/youtube}

Durante il seminario, **Kuaska** ha raccontato il panorama della birra artigianale italiana in maniera molto positiva, ricco di "fermenti" sensoriali e produttori in costante aumento, rafforzati da un italian style che anche in questo campo, sta cominciando a delineare una strada maestra. L'Italia, con la sua elevata biodiversità agroalimentare, sta realizzando grandi cose nel campo delle cosiddette birre innovative, ovvero quelle che utilizzano prodotti a volte inusuali per la bevanda in questione. Numerosi piccoli birrifici stanno nascendo in territori a volte dimenticati, creando sinergie coi produttori agricoli della propria zona e riqualificano i prodotti ed il territorio stesso. Un volano di esperienze ed economia che la Sicilia non deve lasciarsi sfuggire; difatti sarebbe un peccato non approfittare della straordinaria attitudine alle bontà agricole della terra isolana, lasciando questo ormai importante mercato ad altre regioni che, seppur qualificate, non possono certamente vantare le ricche differenze pedoclimatiche siciliane. Mi sembra ieri quando circa 15 anni fa, durante un mio viaggio in auto, discutendo coi miei accompagnatori auspicai una birra di qualità prodotta a km zero, realizzata con i frutti della terra immediatamente vicina al birrificio, esattamente come allora iniziava ad avvenire nel comparto vitivinicolo siciliano. Ebbene, oggi tutto ciò è una solida realtà, che sta trasformando in leader l'Italia, tra innovazione e qualità. Di questa rivoluzione è stato motore primario **Teo Musso**, col suo birrificio **Baladin** situato a **Cuneo**, antesignano integralista della birra di qualità, ma soprattutto innovativa, come lui stesso racconta in una video-intervista dello scorso Gennaio, gentilmente rilasciatami in occasione dell'inaugurazione della **Cacioteca Regionale Siciliana,** nell'ambito del **Cheese Art 2012** al **Corfilac** di **Ragusa**.

{youtube}_vdQ9j3NChA{/youtube}

Durante l'esposizione di **Kuaska**, il pubblico partecipante ha avuto l'occasione di assaggiare alcune delle birre innovative in questione, si è quindi iniziato con le note floreali e aspregne della **Duchessic**, prodotta da **Birra del Borgo**, per poi transitare verso la perentoria ossidazione della **Luna** ed il caffè tostato della **Terra**, queste ultime due entrambe di **Baladin**.

Subito dopo il seminario sui birrifici è iniziata una performance artistica a cura di **Sandro Dieli** e **Diego Spitalieri**

dal titolo "**Perbacco**", con la partecipazione speciale delle cantine **Mandrarossa**. Al buffet, infine, era possibile assaggiare la **Vastedda del Belìce Dop** ed il **Pecorino Siciliano Dop** di **Massimo Todaro**, piuttosto che il **Pane Nero di Castelvetrano** di **Ottavio Guccione**, il pane con la milza dell'**Antica Focacceria Basile** di **Palermo** e i dolcetti alle mandorle dell'**Azienda Agricola Orlando** di **Baucina**, campione di filiera corta: dalla coltivazione delle mandorle, ai dolci fino al consumatore!

Il giorno dopo, **Domenica**, si è replicato con un laboratorio di analisi sensoriale a cura di **Francesca Bacile** dell'**Oliver Wine House** di Palermo, insieme con l'**Associazione Cerere** e **Dionisio**, dal titolo "**Stili di birra e abbinamenti enogastronomici**"; nonostante la mia mancata frequentazione di quest'ultimo laboratorio e quindi la mia impossibilità a raccontarlo, sono certo che sia stato condotto egregiamente e che ci sia stato un grande gradimento da parte del pubblico.

Le due serate sono state "condite" con abbondante musica dal vivo, insieme alle birre servite, tra le quali le ottime: **Extrabrune**, birra da meditazione dal ricco aroma di frutta secca, la **Isaac**, birra bianca dal profumo di fiori di campo come ad esempio camomilla e malva, e la **Extraomens blonde**, birra bionda compatta dal sapore di limone e pompelmo. Un grazie, quindi, ai birrifici **Baladin** di Cuneo, la **Birra del Borgo** di Rieti, **Maltusfaber** di Genova, l'**Extraomnes** di Varese e **32 via dei Birrai** di Treviso, che hanno partecipato all'evento. Personalmente tuttavia, auspico una prossima edizione con mostra e degustazione dei migliori birrifici italiani, ognuno col proprio spazio e con il proprio rappresentante, esattamente come si fece qualche anno fa con il vino a Menfi tramite la manifestazione Inycon, dove il contatto tra produttore e consumatore spesso si tramutava in un resistente filo che, anche a distanza di anni, legava indissolubilmente i due protagonisti attraverso la conoscenza diretta e la cultura. Ciò realizzerebbe, oltre ad una reale promozione della birra artigianale presso il consumatore, anche il risalto del territorio agricolo siciliano, come potenziale fornitore di materie prime di qualità ed incentiverebbe la nascita di birrifici artigianali siciliani, magari a chilometro zero.

moocasa_albumid=5762561319717960513