Un'idea per la birra

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 20 Ottobre 2010 13:20

Già otto anni fa mi chiedevo come mai nessuno avesse pensato, al pari del vino, di produrre delle birre di qualità legate al territorio. A quel tempo non sapevo dell'esistenza delle birre artigianali che comunque si sono diffuse solo in seguito, ma si sa, la Sicilia è un'isola e tutto ciò che accade in continente qui da noi arriva sempre in ritardo, infatti, anche questa nuova attenzione per le birre è approdata solo recentemente in città.
I principali fautori della diffusione delle cultura della birra a **Palermo** sono indiscutibilmente **Francesca Bacile** e **Mauro Ricci**, i quali hanno creato ben due associazioni, la prima, chiamata **Lady Malto**, rivolta esclusivamente ad un pubblico prettamente femminile e la seconda, aperta a tutti, denominata **Cerere**. Questi sono i due bracci operativi ai quali si affidano i due maggiori esperti di birra di Palermo, ma nonostante la professionalità e gli ottimi rapporti che essi intrattengono con **Lorenzo Dabove**, noto col soprannome di **Kuaska** e massimo esperto mondiale di birra, rimane sempre il problema della diffusione della conoscenza ed il coinvolgimento dei tanti consumatori, spesso ignari dell'esistenza del mondo birra.
Per iniziare a colmare questo gap comunicativo e far decollare un settore commerciale innovativo soprattutto nei profumi e nei sapori, **Francesca Bacile** ha avuto una luminosa idea, coinvolgere i ristoratori ad adottare una carta delle birre ed iniziare, con l'indispensabile supporto tecnico di **Cerere**, a studiare gli abbinamenti cibo-birra da proporre ai clienti.
Io, da neofita, accostatomi solo recentemente alla birra artigianale, mi sono subito reso conto che la conoscenza di questo vero e proprio mondo è di una particolare complessità. Secondo me è molto più facile avvicinarsi al vino che alla birra artigianale, non solo perchè da sempre la nostra cultura è pervasa da esso, ma anche perchè le innumerevoli variabili che intervengono nella produzione delle birre fanno sì che ci siano numerosissime caratterizzazioni dei sapori che rendono, da un lato più assonanti gli abbinamenti birra-cibo, tuttavia contemporaneamente, richiedono anche una conoscenza particolareggiata di piccoli produttori e di etichette a tiratura, a volte limitata. Non mi voglio addentrare poi nell'infinito mondo degli appassionati, che la birra se la fanno a casa; si perchè la birra è l'unica bevanda fermentata che si può realizzare in proprio con pochissime attrezzature, praticamente alla portata di tutti, ottenendo comunque ottimi risultati.
L'idea di **Francesca Bacile**, esposta ad un rappresentativo pubblico di ristoratori presso l'**Oliver Wine House**, lo scorso **18 Ottobre 2010**, si concretizzerà tramite l'adesione dei locali che vorranno dare questo servizio ai propri clienti; l'esercizio commerciale aderente, si potrà riconoscere tramite l'esposizione di un apposito marchietto di certificazione e figurerà nella guida nazionale dei locali "amici" della birra.

La presentazione è stata seguita dalla degustazione di tre birre artigianali, quasi una dimostrazione di quanto di diverso si può fare con cereali, luppolo e malto.

La prima ad essere assaggiata è stata "**La Rulles estivale**", facile da bere, molto fresca, lasciava in bocca un amaro molto erbaceo. Prezzo allo scaffale di 8 euro.

Come seconda è stata aperta una "**Open baladin**", dal profumo di rose e altri fiori, molto meno amara della precedente. Prezzo allo scaffale di 10 euro.

La terza ed ultima era una "**My Antonia**", agrumata e fresca, dal finale molto amaro e persistente, secondo me dal difficile abbinamento. Prezzo allo scaffale di 10 euro.

Il mio approccio con la birra è quello di chi assaggia vino da quasi 10 anni, non so se sia giusto o sbagliato, ma il mio cercare profumi e sapori mi ha portato ad apprezzare e guardare con occhi diversi tale bevanda, adesso che ho iniziato a conoscerla meglio; sarebbe bello se finalmente in Sicilia sorgessero dei birrifici artigianali, magari con l'uso di prodotti locali; tuttavia **Mauro Ricci,** mi ha spiegato come sia difficile e a volte antieconomico, per un birrificio coltivare il luppolo e produrre il malto necessario alla lavorazione della birra. Infine auspico davvero la creazione di una birra, come per il vino, fortemente legata al territorio siciliano, con cereali, luppolo e malto locali,

coltivati in una terra che tanto ha già dato nel campo vitivinicolo e che altrettanto potrebbe dare alle birre artigianali, se ne potrebbe solo guadagnare in genuinità.