

Velenanegra e Trimmutura, fermenti palermitani

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 02 Ottobre 2014 02:04



Negli ultimi mesi in **Sicilia**, ma soprattutto a **Palermo**, si sono verificati una serie di fermenti birrarri verso i quali mi è impossibile rimanere indifferente. Oltre ai numerosi birrifici che hanno visto la luce un po' dappertutto nell'isola, il capoluogo ha visto nascere **Velenanegra**, la prima birra artigianale del nuovo corso brassicolo cittadino e poi **Trimmutura**, un beer firm (birra con ricetta propria prodotta da terzi), ma pur sempre palermitana di concezione. Il fatto singolare più recente è stato però quello di incontrare entrambi i due marchi già citati, lo scorso **25 Settembre 2014**, a Piazza Teatro Santa Cecilia nel pub **Bukowski** di **Nazareno Ferrari**. Per una sera, **Michele Cartaino** con **Pietro Teresi** e **Angelo Siragusa** con **Rosario Inzerillo**, due rappresentanti esponenti della **Trimmutura**, si sono scambiati birre ed opinioni e chissà se la beer firm palermitana, attualmente prodotta in Toscana dall'ottimo **Birificio Math**, non trovi finalmente casa nella città di origine. Tutte le birre del presente articolo saranno in vendita presso il **Bukowski**, **Trimmutura** da subito, le etichette di **Cartaino** appena saranno disponibili.



La **Velenanegra** è [recentemente nata nel birificio di Spillo](#), ad opera di **Michele Cartaino** rielaborando una ricetta di **Maurizio Intravaia**, pub che nel frattempo ha perso tutti i suoi soci iniziali, rimanendo nelle uniche amorevoli mani di **Sergio Raciti**, uno dei suoi fondatori. **Michele** è stato l'ultimo ad abbandonare la società, portandosi appresso gli impianti del birificio, l'etichetta **Velenanegra** ed il suo fido collaboratore **Pietro Teresi**. In attesa delle indispensabili autorizzazioni, l'impianto è stato trasferito all'interno di un locale in centro città e pertanto ufficialmente non può produrre birra. Durante questa attesa, però, **Michele** non è rimasto inoperoso, ha infatti realizzato altre etichette, come da me anticipato [nell'articolo di esordio della Velenanegra](#), pubblicato nello scorso Giugno. Alla prima birra in stile Cascadian Dark Ale da ben 8 gradi, si è aggiunta la **Blanka**, una birra di frumento da 5,7 gradi, e la **800A** in stile Pale Ale da 7 gradi. Tutte e tre le birre sono state da me assaggiate in anteprima assoluta al fine di riportarvi, qui di seguito, le mie personalissime impressioni.

Blanka

La **Blanka** è una birra di frumento dal colore chiaro ma opalescente, al naso ha presentato subito una freschissima nota di fiori bianchi leggermente acetica. Al palato ha confermato tutti i precedenti sentori, con una finissima carbonazione seguita da un filo di acidità e dalla solita nota acetica, stavolta un po' più presente. La schiuma era media, con alveolatura visibile. Nonostante la relativamente bassa gradazione alcolica di 5,7 gradi, la **Blanka** ha un buon corpo e già la immagino abbinata ad una frittura o addirittura ad un'arancina al burro.

800A

Anche questa birra ha espresso una buona freschezza, ma con una struttura veramente strong. Al naso ho subito riconosciuto la pera, la foglia di tabacco verde e le note di caramello, in bocca è esplosa la potenza dei suoi 7 gradi alcolici. La schiuma era media, ma ben compatta. Gli abbinamenti con il cibo possono essere abbastanza vari, spaziando dalla pizza con salumi fino a delle carni poco grasse, prevalentemente bianche. Non spiego le origini del sibillino nome **800A**, in quanto ormai è universalmente deducibile! (I più ingenui lo possono cercare su Google).

Velenanegra

Velenanegra e Trimmutura, fermenti palermitani

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 02 Ottobre 2014 02:04

Dark di nome e di fatto, al naso mi ha colpito subito per i suoi profumi di frutta bianca vanigliata, nuovi rispetto alla mia prima degustazione, poi seguiti da note di caramello ed una rotonda tostatura. Al palato è esplosa l'amaro della polvere di caffè e la forte tostatura, d'altronde è pur sempre una birra iper maltata e iper luppolata da 90 IBU. La schiuma era veramente esagerata, molto compatta e persistente, da tagliare con un coltello. Quindi un'ottima birra estrema, ma non per tutti, anche se, durante la presentazione d'esordio, avevo riscontrato una maggiore complessità di profumi e sapori, in conclusione quest'ultima versione era abbastanza diversa. Gli abbinamenti del caso sono molto difficili, da evitare l'accostamento a cibi salati, meglio scegliere cioccolato e sigari, oppure utilizzarla per una lunga meditazione sui perchè della vita, magari davanti ad un caminetto!



Se a **Velenanegra** sono personalmente legato [da un mio articolo](#), dove ho cercato di esprimere sentimenti e situazioni particolari, alla **Trimmutura** sono altrettanto legato, ma per averla avuta a battesimo nel mio [MonrealeDOC](#), una mostra mercato enogastronomica di qualità che ho organizzato nello scorso Luglio. Ricordo ancora bene quando **Angelo Siragusa** mi descriveva le peripezie per riuscire ad avere le etichette delle bottiglie in tempo! Finora però nessuno ha scritto sulla motivazione che ha portato a scegliere il nome **Trimmutura**, ma chi è addentro alle cose palermitane ne può immaginare la fonte. Per tutti gli altri dovrò sobbarcarmi una piccante spiegazione raccontando come esso identifichi le triplici ed inesauribili doti di **Nicoletta**, una palermitana dispensatrice di sesso a pagamento vissuta, tra leggenda e realtà, durante gli anni del boom economico degli anni '60 ed operante nei mercati storici di Ballarò e della Vucciria. E' stata la passione che Nicoletta "a' Trimmutùra" ispirava agli uomini a suggerire il nome che i nostri quattro amici home brewers, tre ingegneri ed un medico, hanno dato alla propria voluttuosa birra. **Angelo Siragusa**, **Rosario Inzerillo**, **Dario Martino** e **Ambrogio Orlando**, a Luglio di quest'anno hanno finalmente deciso di far conoscere la loro ricetta anche al resto del mondo, creando un'allusiva etichetta e presentandola in anteprima, come già detto, a [MonrealeDOC](#).

Trimmutura

Contrariamente ad alcune tendenze attuali che sostengono birre ad alto IBU (grado di amaro) la **Trimmutura** è morbida e suadente, in essa convivono la freschezza del fiore di ficodindia ed anche le sue note dolciastre, poco carbonata, ma con una discreta struttura, nonostante i suoi 4,6 gradi alcolici. Al **Bukowski** ho assaggiato una nuova versione con qualche aggiustamento della **Trimmutura**, ma alla spina, riscontrando al naso una migliore separazione dei profumi, grazie alla maggior pulizia, e un'aumentata intensità degli stessi. In essa, però, mancava un bel po' di schiuma, problema inesistente nella versione in bottiglia, probabilmente a causa della edizione in spina. In sostanza, una birra beverina, ma con un buon corpo ed ottima struttura, piacevole e femminile con quelle sue note sensuali, proprio come **Nicoletta**, se solo lei lo potesse sapere! Gli abbinamenti, anche in questo caso, sono vari, ma io la vedo bene con delle zuppe o sulla pastasciutta, anche con pomodoro.

moocasa_albumid=6063167547135584513