

È uno dei prodotti artigianali d'eccellenza pronti a rappresentare l'Isola al Vinitaly. Gli esperti: nell'estrazione del succo non si perdono le proprietà nutrizionali del frutto

Una bionda con il cuore siciliano Nasce la birra al gusto di fico d'India

Ideata dal birrifico Irias di Sant'Agata di Militello, in provincia di Messina. I produttori: consigliamo di abbinarla ai dolci di mandorla e alla frutta secca della nostra terra. Ecco dove poterla degustare

L'INIZIATIVA

Quelle artigianali con la pizza
Appuntamenti a Palermo

Roberta Serio
PALERMO

Bionda, in stile belga, dolce come il malto, amara come il luppolo inglese. Al profumo e sapore di fico d'India. Si chiama Indica, ed è uno dei prodotti d'eccellenza destinati a rappresentare la Sicilia al Vinitaly, a Verona, a partire da domani. L'idea di realizzare una birra artigianale con questa peculiarità regionale è stata parloria dal birrifico Irias di Sant'Agata di Militello, in provincia di Messina. I produttori (i fratelli Franco e Salvatore Blandi, Massimo Costanzo e Matteo Olivo) hanno scelto di percorrere un sentiero ancora poco battuto, per lo meno in Sicilia, quello delle birre artigianali fortemente connesse al territorio da ingredienti ed aromi che ne evidenziano il rapporto di provenienza. Nel Lazio, il settore ha trovato immediatamente largo spazio, riscuotendo forti risposte sia dai fruitori che dai produttori, i quali hanno sperimentato aromatizzazioni ispirate ai prodotti locali. Si è allora ideata la birra al rosmarino, da abbinare alla profumata porchetta dei Castelli romani.

In Sicilia, invece, Irias ha voluto realizzare una birra che valorizzasse un frutto tipico, il fico d'India (*Opuntia ficus-indica*), erroneamente considerato povero, ma ricco nutrizionalmente. Recenti studi dell'Università di Palermo e dell'Università di Gerusalemme hanno dimostrato come le sostanze antiossidanti naturalmente presenti nel fico d'India (la indicaxantina e la betanina) siano immediatamente disponibili per il nostro organismo, contrastando i processi ossidativi e favorendo un'azione anti-radicalica. Ricerche dell'Università di Messina hanno invece attribuito al frutto capacità diuretiche e citoprotettive. «Sicuramente il frutto di fico d'India - spiega la professoressa Anna Maria Pintaudi del Dipartimento di Scienze e Tecnologie biologiche chimiche e farmaceutiche dell'Università di Palermo - contiene dei nutrienti protettivi per la salute dell'uomo quali calcio e fosforo, importanti per la salute di ossa e denti nonché per la regolazione della contrazione muscolare; molto potassio e pochissimo sodio, importanti per contrastare l'ipertensione arteriosa. Contiene inoltre piccole quantità di vitamina A ed una discreta quantità di vitamina C. Nel nostro laboratorio abbiamo inoltre messo in evidenza altri componenti che costituiscono un valore nutrizionale aggiunto quali la vitamina E, il beta-carotene, polifenoli, biotoli e taurina».

Le proprietà nutrizionali ed organolettiche vengono preservate dal particolare metodo di estrazione del succo dal frutto, la pressione a freddo. La fusione



In alto Sergio Blandi, Massimo Costanzo (soci Irias), Salvatore Blandi, Franco Blandi, Matteo Olivo (consulenti). A sinistra alcune birre sugli scaffali dell'azienda siciliana

tra gli zuccheri del fico e quelli generati dai malti fanno sì che il primo processo di fermentazione sia particolarmente intenso. La seconda fermentazione, che avviene in bottiglia, completa la maturazione del prodotto e del suo caratteristico gusto. Alla vista si presenta limpida e brillante, caratteristiche difficilmente riscontrabili nelle altre birre artigianali, ma in questo caso rese possibili dalla pectina naturalmente contenuta dal fico d'India. A notare la singolarità di Indica non è stato soltanto il Gal Nebrodi, che l'ha selezionata come prodot-

to di eccellenza del territorio per Vinitaly: Luigi Schigi D'Amelio, mastro birraio dell'anno, l'ha citata tra le prime dieci novità italiane meritevoli di essere gustate e Maurizio Artusi l'ha inserita tra i protagonisti delle serate di «Abbiriamo la pizza buona». Sul mercato dallo scorso dicembre, attualmente è possibile degustarla a Palermo solo presso Luppulo, in via Manin, oppure è possibile acquistarla on line, direttamente dai produttori. «Ogni cosa buona merita di essere attesa - spiega Franco Blandi, uno dei quattro fratelli produttori - è il nostro motto. Abbiamo riflettuto sul fatto che, nella ricetta della mostarda, la mandorla ed il fico d'India si sposano perfettamente. È per questo che, in abbinamento ad Indica, suggeriamo di gustare i dolci di mandorla e frutta secca della nostra tradizione».

«Pizza fredda e birra calda», citava una pellicola italiana degli anni '80. Temperature di servizio a parte, si tratta di un connubio consolidato che è stato riproposto da Maurizio Artusi, enogastronomo palermitano, che ha intrapreso un «censimento» delle pizzerie del capoluogo. Questo percorso ha trovato evoluzione nell'iniziativa «Abbiriamo la pizza buona». «L'idea - sottolinea Artusi - è nata dalla necessità di abbinare ad una pizza buona, una birra buona». Le particolari esigenze nutrizionali moderne hanno fatto emergere l'imprescindibilità di una buona digestione, affinché un pasto possa essere valutato positivamente. Così, mentre per la pizza è fondamentale seguire un processo di lievitazione che preveda una fase («maturazione») di riposo dell'impatto in celle frigorifere, favorendo la scomposizione degli zuccheri complessi in semplici, agevolando l'attività digestiva, così, anche la birra deve rispondere a determinati parametri. Deve trattarsi di birra artigianale, che differisce dalla industriale per l'assenza dei conservanti e per l'assenza della fase di pastorizzazione, che ne prolunga la conservabilità a scapito però delle caratteristiche organolettiche. Durante le serate degli eventi, organizzati da Gaia Vanella (responsabile eventi e comunicazione di CucinArtusi.it) e condotti dallo stesso Artusi, la degustazione di pizze e birre, sapientemente abbinate, è intervallata da momenti di divulgazione, inerenti l'importanza di scegliere farine di nobili grani siciliani. Un cliente informato pretenderà prodotti migliori ed innescerà un «circolo virtuoso», come lo definisce Artusi, che non potrà che giovare all'economia locale. I prossimi appuntamenti: mercoledì 9 aprile presso «Più gusto» e lunedì 14 aprile presso «Il vecchio cortile» a Palermo. **no.se**