Un' Accademia della Birra a Villa Malfitano

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 03 Luglio 2013 13:13

Dopo il successo dell'anno scorso, l' **Accademia della Birra** ci riesce per la seconda volta, la kermesse birraria organizzata dalla **Medprom Srl** rappresentata da **Guglielmo Correnti**, replica anche nel 2013 con grande gradimento da parte del pubblico ma con qualche dettaglio ancora da mettere a punto. Questa volta i due giorni dedicati alla birra si sono svolti il **28** e **29 Giugno 2013** presso **Villa Malfitano**, polmone verde palermitano che per dimensione e biodiversità vegetali è secondo solo all'**Orto Botanico**, location scelta per la prima edizione. Diversi i soggetti coinvolti nella manifestazione, in primis il **Kuaska Institut**, del **MOBI** (**Movimento Birrario Italiano)**, con il suo massimo esponente **Lorenzo Dabove**, in arte **Kuaska,** ritenuto a ragione uno dei massimi esperti degustatori di birra italiani e membro di numerosi concorsi all'estero. Inoltre, era inevitabile la collaborazione con il **Brew Pub Spillo** di **Palermo.**

Più di 20 i birrifici artigianali italiani coinvolti nella manifestazione, tra questi il **Foglie d'erba**, i siciliani **Paul Bricius** e **Rocca dei Conti**, il lombardo **Extraomnes**, gli abruzzesi **Opperbacco** e **Majella**, il pescarese **Almond**, il sofisticato **Birrificio del Ducato**, il palermitano **Spillo** e poi il conosciutissimo **Baladin** di **Teo Musso**, **Maltus Faber**, **Birra del Borgo**, **Orso verde**, **Barley**, **B94**, **Birranova**, **Olmaia**, **Menaresta**, **Free Lions**, **Birrificio Rurale**, **Birra Amiata**, **32 via dei birrai**. Ben 46, invece, le etichette di birre presenti agli stand di mescita, una vera manna per gli appassionati, ma anche un numero potenzialmente in grado di mettere in confusione anche i più esperti.

Quest'anno la food zone era stata affidata ai supermercati di qualità **Prezzemolo & Vitale**, che coi loro taglieri di salumi e formaggi hanno ulteriormente allietato i sorsi di birra dei visitatori. Infine, in un evento un po' glamour come quello in questione, non poteva mancare della buona musica dal vivo e gli stand di un concept store, di un concessionario auto, di telefonia e di arredi.

Anche quest'anno si sono svolti dei beer labs (laboratori sensoriali), stavolta condotti da **Kuaska**, che hanno permesso ai partecipanti, per lo più appassionati, di approfondire la degustazione di numerose birre artigianali nonchè siciliane, erano infatti presenti, oltre con con le loro birre anche i rappresentanti di **Paul Bricius** da **Vittoria** e **Rocca dei Conti** da **Modica**, entrambe in provincia di **Ragusa**. Inoltre, era presente anche un gruppo di **homebrewers siciliani,** il cui imminente progetto è quello di unirsi in associazione per promuovere la "birra fatta in casa"!. Già che c'ero, oltre alle birre del laboratorio, ho assaggiato anche due siciliane, la prima era la **Abbey Ale**, un'anteprima prodotta da **Paul Bricius** e illustratami da **Maurizio Intravaia**, uno dei suoi ideatori e membro dell'**Associazione Culturale Hora Benedicta,** con sede presso il **Monastero di San Martino delle Scale** a **Monreale (PA),** detentrice della ricetta. L'**Abbey**, l'unica birra di abbazia siciliana, è una scura, dai toni tostati, di caffè e liquirizia, ricca di erbe officinali coltivate a **San Martino**, apparentemente impegnativa ma in realtà molto beverina, per i palermitani è in vendita solo presso il Monastero, dove verrà presentata ufficialmente nei prossimi giorni. Poi mi è toccata un'altra chicca: la **Special Grape Ale**, stavolta interamente ideata, e quindi prodotta, da **Paul Bricius**, preparata con due mosti: uno di birra e l'altro di nero d'avola. I primi sentori hanno connotato immediatamente la **Special Grape** come una birra non per tutti, da approcciare con calma e con tutto il tempo necessario per capirla a fondo, in essa le caratteristiche olfattive ed al palato del vino non sempre si mescolavano con quelle della birra, sopravanzandole senza pietà, pertanto mi riservo di dedicarle più tempo in futuro, in luogo del veloce assaggio che mi è capitato di fare.

Durante il laboratorio di **Venerdì 28**, l'unico a cui ho partecipato, **Kuaska** ha dipinto il panorama birraio italiano come un settore molto dinamico ed in forte evoluzione, libero dai condizionamenti della tradizione, assente in Italia, che invece all'estero, in paesi fortemente caratterizzati da tipologie ben specifiche di birra, impediscono al mastro birraio di esplorare nuovi territori sensoriali. **Kuaska** aveva selezionato 6 birre di altrettante regioni d'Italia, tutti birrifici significativi per idee e personalità dei birrai.

Kuaska ha iniziato con le sue storie di birra, uomini e territori, partendo dalla **Seta Special Bergamotto** del **Birrificio Rurale**, una lombarda dai toni speziati e agrumati; **Oppale** del birrificio **32 Via dei birrai**, una veneta dall'amarostico particolarmente pulito; **New Morning** del **Birrificio del Ducato**, una toscana alla camomilla con sfumature di zenzero; **Macca Meda** del birrificio **Barley**, una sarda dai toni quasi dolci; **ReAle** del birrificio **Birra del Borgo**, un'abbruzzese agrumata e fresca dai caratteristici aghi di pino; infine la **Triple** del birrificio **Maltus Faber**, una ligure dai toni alcolici ma freschi.

I due giorni sono stati dunque premiati dai visitatori, ma secondo me si è persa un'occasione per migliorare il contatto tra consumatori e produttori. Pertanto, il mio personale punto di vista sui due giorni non è totalmente positivo, certo, il livello dei laboratori era elevato, grazie alla conduzione di **Kuaska**, ma si potevano organizzare meglio. Partecipare ad una degustazione guidata di straordinarie birre non pastorizzate e assaggiarle senza tavolino su cui appoggiarsi, ma soprattutto in un bicchiere di plastica, non è certo il massimo! Inoltre, si poteva organizzare il giardino di **Villa Malfitano** con dei piccoli stand, ognuno dedicato alle associazioni di appassionati ed quei produttori che avessero scelto di partecipare in prima persona, anche se limitato ai soli siciliani, in modo da permettere uno scambio tra il pubblico e i rappresentanti dei birrifici, esattamente come si fa nel mondo del vino, con lo scopo di aumentare la diffusione e la cultura della birra artigianale. Occasione, questa, che poteva essere rivolta anche ai ristoratori, in particolare a quelli del settore pizzeria che, come è successo a me durante le recensioni della rubrica Pizza buona si può, spesso vorrebbero dotarsi di birre artigianali ma puntualmente non sanno cosa e dove comprarle, così si sarebbe potuta dare anche più chance di vendita ai produttori stessi. Comunque sia, ben vengano queste manifestazioni perchè quanto meno aiutano a puntare i riflettori su prodotti diversi dalle solite birre industriali, piatte e tutte uguali, offrendo ai consumatori la possibilità reale di una scelta diversa.

moocasa_albumid=5894692503154745393