Una Tripel chiamata Leonarda

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 14 Febbraio 2014 17:42

L'Associazione **Hora Benedicta** è ormai conosciuta nel settore della birra artigianale come la creatrice della ricetta della prima ed attualmente unica birra d'abbazia siciliana, e a quanto pare del sud Italia, chiamata **Abbey Ale Hora Benedicta**, prodotta da **Paul Bricius** di Vittoria (RG) e commercializzata dal **Monastero dei Benedettini** di **San Martino delle Scale (PA)** per la zona di Palermo e da **Paul Bricius** stesso per il resto del mondo.

Pochi anni fa, l'Associazione fu fortemente voluta dall'Abbate **Padre Leonarda**, con lo scopo di promuovere il Monastero e le attività culturali ad esso connesse, egli però scomparve nel Gennaio del 2013, lasciando a **Don Fabrizio Messina Cicchetto**, le redini dell'**Hora Benedicta** ed ai soci l'arduo compito di onorare lo statuto. La birra, principalmente creatura di **Maurizio Intravaia**, collaborato dai soci appassionati della artigianale bevanda, ha già in parte realizzato il sogno di **Padre Leonarda**, ma manca ancora un pezzo, quel trait-d'union che possa far rivivere l'ispiratore dell'associazione, e perchè non crearlo con un'altra birra? Lo stile scelto è stato quello della **Tripel** e per selezionare quella giusta sono stati invitati ben cinque giudici tecnici ed una ventina di popolari.

Lo scorso **9 Febbraio 2014**, presso la sala multimediale del Monastero, due gruppi di soci **Hora** si sono sfidati con quattro interpretazioni della Tripel, utilizzando come strada maestra, ma non troppo, quella birra che è considerata un riferimento dello stile: la **Westmalle Trappist**, dando così luogo al **II Concorso birrario interno sullo stile Tripel del Gruppo di studio e lavoro "Arte Brassicola nei Monasteri" di III livello.**

Questi sono i gruppi che hanno partecipato alla gara a colpi di birra artigianale:

1. **Tullio Navarra, Bartolo Attinasi e Franco Pecora.**

2. **Pina Mazzola, Carmelo Di Fatta, Massimo Galli e Maurizio Di Rosa.**

I due gruppi di studio e lavoro sono stati coordinati da **Maurizio Intravaia** e **Tullio Navarra**.

Le birre, invece, in ordine di uscita e valutazione, sono state le seguenti:

1. "**PIANCAMAMAU L**" del gruppo 2
2. "**TUBAFRA B**" del gruppo 1
3. "**TUBAFRA A**" del gruppo 1
4. "**PIANCAMAMAU LS**" del gruppo 2

Personalmente, non ho riscontrato difetti macroscopici o comunque che io fossi in grado di riconoscere, ma due di esse sono state quelle che hanno attirato di più la mia attenzione: la seconda e la quarta. La seconda ha sin da subito espresso una delicata rosa canina con una leggera mielatura, molto piacevole, profumi che poi si sono evoluti; la quarta, invece, era stata preparata con una generosa quantità di uva passa che donava quell'effetto dolce-vinoso, leggermente ammoscato, che l'ha portata in evidenza al mio palato.

I cinque giudici in ordine alfabetico, invece, erano costituiti dai seguenti esperti:

Marco Altamore, Presidente dell'Associazione Homebrewer Siciliani.
Maurizio Artusi, enogastronomo, autore di CucinArtusi.it.
Vito Biundo, Presidente dell'Associazione Birri-One di Terrasini.
Manuela Laiacona, giornalista di Cronache di Gusto.
Fabrizio Traina (Bricius), Mastro birraio di Paul Bricius di Vittoria (RG).

Questa la classifica finale:

1. Birra n.2 "TUBAFRA B" del gruppo 1
2. Birra n.4 "PIANCAMAMAU LS" del gruppo 2
3. Birra n.3 "TUBAFRA A" del gruppo 1
4. Birra n.1 "PIANCAMAMAU L" del gruppo 2

Il nome della birra vincitrice deriva dalla cotta B realizzata dal gruppo composto da **Tu**llio Navarra, **Ba**rtolo Attinasi e **Fra**nco Pecora, oltre ai suoi realizzatori su di essa ha influito anche quel territorio di **Geraci** che diede i natali a **Padre Leonarda**. Infatti, alcuni ingredienti, come la **Manna**, la **Nepetella**, i **semi di finocchio** fino ad arrivare all'acqua, quella commercializzata dall'**Azienda Geraci**, provengono proprio da lì. Per i tecnici più curiosi, gli altri ingredienti erano costituiti da: malto pilsner belga, zucchero candito, malto bisquit ed i luppoli europei, lievito trappist ale / belgian strong ale liquido. Le altre birre erano state preparate con malti e zuccheri più o meno uguali, ma in proporzioni diverse e con le aromatizzazioni, come già accennato, di una a base di uva moscato di Pantelleria appassita e due con anice verde e cannella. Nelle quattro birre, i lieviti utilizzati erano tutti diversi. Le birre erano state prodotte circa un anno prima.

Durante le degustazioni, i sorsi sono stati ampiamente assorbiti dalle focaccine della vicina **Forneria Messina**, condite per l'occasione con l'olio di Nocellara delle sorelle **Mazzola**, socie dell'**Hora Benedicta**, e con i cristalli di salgemma delle **Petralie**.

Immancabile la cena conclusiva, a base di prodotti da forno presso la già citata **Forneria Messina** di **San Martino delle Scale**, presenziata da **Don Fabrizio Messina Cicchitto**, il quale ha colto l'occasione per ringraziare tutti i partecipanti, giuria tecnica e popolare, a chiusura di una serata che potrebbe aver dato i natali ad una nuova birra artigianale d'abbazia: la **Abby Ale Leonarda-Geraci**, liberamente da me così chiamata, ci sarò andato almeno vicino? Intanto a **Bricius** è piaciuta!

ABADIR=Accademia di belle arti del monastero

*Tutte le foto sono state gentilmente fornite da **Donatella Zarcone**.*

moocasa_albumid=5979922941956892305