Abbirriamo i Grani con la Birra

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 21 Aprile 2016 13:09

L'ho detto e l'ho scritto più di una volta, per caratterizzare e rendere uniche le birre artigianali siciliane bisogna far entrare il nostro straordinario territorio dentro le bottiglie, solo così si potrà sopperire all'handicap italiano di non produrre gli ingredienti base della birra, al momento c'è un unico esempio degno di nota per quanto riguarda la birra 100% Made in Italy, esso è costituito dalla "**Nazionale**" del **Birrificio Baladin** di **Teo Musso**, come mi ha raccontato lui stesso nelle seguente mia video intervista risalente al **Novembre 2014**.

{youtube}Go09TgtTtck{/youtube}

Pertanto, per incoraggiare i produttori e informare i consumatori, lo scorso **1 Aprile 2016** si è svolto il 19esimo "**Abbirriamo**" in versione speciale con ben 5 pizze invece delle solite 4, grazie alla disponibilità del **Ristorante Pizzeria Il Giardino degli Aranci** di **Monreale** (PA), in cui i grani antichi siciliani sono addirittura entrati non solo negli impasti, pratica ormai comune grazie all'impulso dato dalle mie recensioni di "**Pizza buona si può**" sin dal **Gennaio 2013**, ma anche dentro le bottiglie di birra delle due aziende siciliane partecipanti, l'ormai conosciutissima **Irias** di **Sant'Agata di Militello** (ME), molto nota per la **Indica**, la prima ed unica birra con il succo di ficodindia dentro, primo esempio di quella caratterizzazione di territorio citata in precedenza, di cui però ho selezionato la **Cincu Tummina**, prodotta con l'aggiunta di ben cinque grani antichi siciliani e quindi perfettamente in linea con il tema della serata. L'altra azienda era invece costituita dal **Birrificio Chinaschi** di **Salemi** (TP), altro esempio, stavolta con connotazione agricola, che in ben due delle sue tre etichette ha aggiunto il **Perciasacchi** e la **Tumminia**. Essendo una serata con i grani antichi praticamente inseriti dappertutto, è stato quasi un obbligo coinvolgere chi di questi prodotti ne ha fatto oggetto di ricerca scientifica e valorizzazione nonchè promozione, insomma un esperto come **Giuseppe Russo**, biologo nutrizionista del **Consorzio Gian Pietro Ballatore**, ente regionale dedicato alla ricerca e al monitoraggio della granicoltura siciliana, non solo ha impreziosito la serata con il suo apporto scientifico, ma ha anche diffuso autorevoli informazioni di natura nutrizionale e salutistica a tutto il pubblico, dall'indice glicemico fino alle differenze tra i grani antichi.

Il **Birrificio Chinaschi**, rappresentato per l'occasione da entrambi i suoi ideatori, **Francesco Puma** e **Vincenzo Leone**, è partito con il piede giusto, come già detto, in quanto azienda agricola, ha sin da subito inserito nelle bottiglie i prodotti provenienti dalla proprie coltivazioni, grazie anche alla collaborazione del **Consorzio Gian Pietro Ballatore**, creando così un precedente che opportunamente codificato potrà essere impiegato anche da altri. **Francesco Puma,** istruttore di tennis e imprenditore agricolo, dopo aver iniziato da homebrewer, come la maggior parte dei mastri birrai, ha incontrato in **Vincenzo Leone**, enologo, la stessa voglia di fare birra, dando così vita ad uno dei pochissimi birrifici agricoli di **Sicilia**.

L'occasione di incontro tra **Chinaschi** ed il **Consorzio Ballatore** è nata in seguito alla pubblicazione di un avviso di quest'ultimo indirizzato ad aziende interessate alla collaborazione con il consorzio stesso. Tra le aziende che hanno raccolto l'invito, è stato selezionato quindi selezionato anche l'allora nascente **Birrificio Chinaschi,** azienda che ha poi ricevuto dall'ente informazioni tecniche sui grani antichi e prodotti per iniziare le proprie sperimentazioni. L'attività che svolge il consorzio è illustrata in questa mia video intervista con **Giuseppe Russo**, gentilmente rilasciatami nel **Giugno 2013**.

{youtube}cedaHJQlb4c{/youtube}

I grani antichi sembra che contengano un glutine tollerato meglio da coloro che soffrono della cosiddetta gluten

sensitivity (sensibilità al glutine), inoltre, essendo essi quasi sempre ascrivibili nella categoria dei grani duri ed anche "moliti a pietra", grazie all'apporto di tutte le sostanze della cariosside (chicco) e soprattutto della loro fibra, garantiscono anche un indice glicemico più basso rispetto ad altre tipologie di frumento, pertanto, il loro inserimento negli impasti standard delle pizzerie a base di farine doppio zero o comunque ad alto grado di raffinazione, consente di mitigare gli evitabili effetti deleteri di queste ultime.

Qui di seguito ho riassunto e commentato il menu che ha visto declinare i grani antichi in diversi modi, negli impasti e nella birra.

1. Pizza con salmone fresco marinato
Impasto con farina 00, Tipo 1 e Perciasacchi, condito con mozzarella fiordilatte, salmone, sale rosa dell'Himalaya, mirto e scorza di agrumi.
Birra **Blanche** del Birrificio **Chinaschi**

2. Pizza con le Sarde alla palermitana
Impasto “Cincu Tummina” con farine molite a pietra di Tumminia, Russello, Perciasacchi, Bidì e Maiorca con “pasta con le sarde”.
Birra **Cincu Tummina** del Birrificio **Irias**

3. Pizza Sfincionello
Impasto con farina 00, Tipo 1 e Tumminia, condito con salsa di pomodoro, acciughe, caciocavallo stagionato, cipolla rossa di Tropea, mollica tostata, olio evo di Altofonte e origano.
Birra **Dark Weiss** del Birrificio **Chinaschi**

4. Pizza ai Senàpi
Impasto con farina 00, Tipo 1 e Russello, condita con mozzarella fiordilatte, ricotta, senàpi, salsiccia, pepe nero, olio evo di Altofonte.
Birra **A.P.A.** del Birrificio **Chinaschi**

5. Fagottino di pizza al cacao con crema chantilly
Un assaggio di ciò che può nascere quando un pizzaiolo incontra uno chef.
Birra **Al Zabir** del Birrificio **Irias**

L'inizio è stato profumatissimo grazie alla **Blanche** di **Chinaschi**, con le sue note di fiori bianchi, frutta tropicale e un'intrigante sapidità, prerogative probabilmente da attribuire all'aggiunta di circa il 20% di **Perciasacchi** non maltato. L'abbinamento è stato effettuato con un impasto con circa il 40% dello stesso grano, condito con quello spettacolare prodotto ideato dallo Chef **Sergio Ciziceno** a base di salmone crudo marinato, una pizza che ancora oggi, dopo più di un anno dall'ultimo "**Abbirriamo**" in cui venne inserito, qualche partecipante ancora ricorda.

La seconda pizza racchiudeva in se una sicilianità non comune, essendo stata preparata e abbinata con ben 5 grani antichi e impreziosita da un condimento che più tipico non si può! La **Cincu Tummina** di **Irias** contiene al suo interno **Tumminia, Russello, Perciasacchi, Bidì e Maiorca**, cinque varietà di grani antichi siciliani che in questo prodotto valorizzano se stessi e al contempo la birra e che sono stati replicati pari pari, ma con proporzioni differenti, nell'omonimo impasto. Il condimento utilizzato è un classico della cucina siciliana, la scelta, nata da una intuizione dello Chef **Sergio Ciziceno**, è caduta sulla pasta con le sarde, si è così creato un esplosivo connubio di sicilianità costituito dalla "**Pizza Cincu Tummina con le Sarde alla palermitana**". Lo Chef **Ciziceno** ha anche manifestato l'intenzione di creare un apposito menù di pizze condite con le basi dei primi piatti, una novità assoluta nel campo delle pizzerie, un concetto che, insieme alla pizza con il salmone marinato, estende all'infinito la cosiddetta pizza gourmet o meglio ancora la risto-pizza, come piace chiamarla a me, definizione che ha portato tanta fortuna ad un analogo prodotto ideato e offerto dal **Ristorante Il Palazzaccio di Castelbuono** (PA), da me recensito alcuni mesi fa. Le note floreali, mielose e pastose della **Cincu Tummina**, hanno creato un indissolubile legame tra i grani antichi del bicchiere e quelli dell'impasto.

Dopo la corposità dei **Cincu Tummina** è arrivata la decisa aromaticità di un pezzo forte di **Rosario Passantino**: lo sfincionello. L'impasto con circa il 40% di **Tumminia** accoglieva benissimo gli ingredienti classici dello sfincione, un

risultato organolettico "very strong" sul quale non si poteva non mettere la **Dark Weiss** di **Chinaschi**, una birra "panosa" (da pane) che si è abbinata benissimo con la particolare edizione dello sfincione palermitano, foriero di fuochi artificiali organolettici il cui condimento classico però fa spesso sentire poi il suo peso durante la digestione, ma in questo caso è stato adottato l'approccio dello "sfincionello scomposto" in cui la cipolla è aggiunta cruda, in modo da farlo solo appassire in forno, sistema che la rende sicuramente più digeribile rispetto alla preparazione tradizionale.

L'ultimo assaggio è stato riservato al **Russello**, con un condimento rustico, ma di grande effetto gustativo grazie all'aggiunta della verdura spontanea chiamata Senàpi, il cui caratteristico sapore morbido si è sposato bene con l'**American Pale Ale**, birra particolarmente luppolata com'è d'uso nel suo tipico stile birrario d'oltre oceano, i cui potenti sentori di fiori bianchi e l'amaro persistente al palato hanno catturato il pubblico, caratteristiche che l'hanno resa addirittura masticabile!

Dulcis in fundo, è il caso di dirlo, è poi arrivato il momento della pizza dessert, però di quelle ben ideate, nata dal solito connubio Chef **Ciziceno** e **Rosario Passantino**, che stavolta ha abbandonato la sua solita forma a fagottino ripieno di crema chantilly per passare a quella rotonda con un impasto in cui era stato aggiunto del cacao. Un insieme non troppo dolce che è stato abbinato con l'eccezionale prodotto di **Irias** chiamato **Al Zabir**. **Irias** continua imperterrita a far entrare la Sicilia nelle bottiglie, oltre alle già citate **Indica** ed alla **Cincu Tummina**, nel loro catalogo c'è quindi anche questa **Al Zabir**, una Barley Wine con l'aggiunta di mosto di **Zibibbo** e uva passa che mi è piaciuto inserire a fine serata sulla "**Pizza al cacao con Crema Chantilly**", in modo da far conoscere al pubblico partecipante l'anello di congiunzione tra il vino e la birra.

Questo "**Abbirriamo**" speciale è stato anche un'occasione per far risaltare come le pizze condite in modo equilibrato possono essere molto più soddisfacenti di quelle sovraccariche di ingredienti, nonchè per selezionare tra il pubblico elementi disposti a partecipare alle prossime degustazioni sperimentali del **Consorzio Ballatore**, l'ente ha infatti in programma di organizzare degli incontri mirati destinati all'approfondimento delle dinamiche di approccio ai grani antichi e non solo da parte dei consumatori, attività a cui **CucinArtusi.it** sta dando una mano.

moocasa_albumid=6269052306599246865