

Homebrewers Siciliani on Tour 2015, tappa di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 13 Maggio 2015 23:41



Sono passati solo un paio di anni dalla costituzione dell'associazione **Homebrewers Siciliani**, ma questi giovani amanti della birra artigianale hanno già fatto passi da gigante, coinvolgendo appassionati e homebrewers in manifestazioni e concorsi regionali. L'ultima loro attività risale allo scorso **10 Maggio 2015**, data di inizio dell'**Homebrewers Siciliani on Tour**, una competizione itinerante che è partita da **Palermo** e che si è svolta nei locali della **Taverna Bukowski** e del beer shop **Extra Hop**, entrambe ideati dall'imprenditore della birra **Nazareno Ferrari**. Questa prima tappa palermitana aveva come tema lo stile libero, i prossimi appuntamenti del concorso saranno a **Siracusa**, il 21 Giugno con lo stile USA/UK, a **Ragusa**, il 20 Settembre con lo stile belga, e a **Catania**, il 6 Dicembre con lo stile Natalizia. Il totale dei punteggi ottenuti durante le singole tappe contribuirà alla classifica finale, sul [sito dell'associazione](#) verranno pubblicati man mano tutti i dettagli con nomi e punti. Altro evento importante portato a **Palermo** dagli HB Siciliani e da MoBi, è la tappa siciliana del **Campionato Nazionale Homebrewer**, programmata per il 25 Ottobre 2015.



Per l'occasione, lo staff dell'associazione era al gran completo, oltre al Presidente **Marco Altamore** c'erano tutti i vertici del sodalizio insieme a diversi soci. La giuria era composta da **Stefano Ferrante**, gastronomo e collaboratore Slow Food, **Marco Gianino**, mastro birraio del **Birrificio Yblon** e **Turuzzo Blandi**, mastro birraio di **Irias**.

Ovviamente non mi potevo esimere dall'assaggiare per voi gli elaborati di qualche concorrente, sia di birre in concorso che non, e sembra proprio che abbia pure scoperto un certo **Eugenio Ricca**, un homebrewer di cui sono sicuro sentiremo parlare presto e bene.



Eugenio Ricca di **Modica** (RG) ha presentato al concorso una pulitissima American Pale Ale con sentori di zagara, gelsomino, caramello, lampone, mentre al palato dimostrava grande ambiguità con il suo sudente sapore di miele mai dolce, seguita da un'altra APA con fiori bianchi, miele, citronella con di nuovo il miele al palato ma stavolta con una bassissima gradazione alcolica, intorno ai 3,8 gradi. **Eugenio** ha studiato medicina ed ingegneria, ma vagando tra le facoltà universitaria ha forse finalmente capito che il suo mestiere sarà quello del mastro birraio, infatti sta studiando ed investendo con questo obiettivo, sono sicuro che presto sentiremo parlare delle sue birre, non per niente mi ha stupito con la complessità e la pulizia di sapori e profumi dei suoi prodotti.

Filippo Scandurra di **Termini Imerese** (PA) si è presentato con una Dark Strong Ale da 13 gradi, ma io ho assaggiato solo la sua Strong Scotch Ale che si è subito inusualmente rivelata al mio naso con note di mela deliziosa e pera, poi ritornate al palato insieme al caffè e ad una delicata nota di affumicato.

Gerlando Matina, di **Favara** (AG), web designer, mi ha fatto assaggiare una Little Smoked Ale molto interessante, dai sentori di luppolo del naso si è passati ad una buona complessità al palato con tabacco ed un erbaceo molto

Homebrewers Siciliani on Tour 2015, tappa di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 13 Maggio 2015 23:41

persistente nonchè una carbonazione particolarmente accentuati, ma a lui le birre piacciono così: piene di gas!

Alessandro Coco, di **Palermo**, mi ha invece fatto degustare la sua Black IPA arrivata seconda, in perfetto stile, mi ha colpito la persistenza al palato del suo erbaceo.

A passare sotto le mie "forche artusine", è toccato anche al giovane **Riccardo Paternostro**, con una classica Black IPA dai sentori di caffè e polvere di cioccolato.

Infine, la spaghetтата offerta dalla **Taverna Bukowski** è stata annaffiata con la **Nazarena**, una birra preparata durante una cotta dimostrativa nel locale di **Nazareno Ferrari** ed oggi finalmente pronta da bere, che ha espresso subito al naso fiori bianchi ed al palato un interessante amaro, tagliente ma pulitissimo.



Nel pomeriggio, dopo le valutazioni delle 21 birre, completato il conteggio dei punti, è stata stilata una classifica provvisoria in cui i primi sei sono stati:

1. **Giovanni Lentini** di Avola (SR) con la sua Witbier, una birra con frumento non maltato;
2. **Alessandro Coco** di Palermo con una Black IPA;
3. **Salvatore Canale** di Lercara Friddi (PA) con una Blond Ale;
4. **Francesco Gelsomino** di Montemaggiore Belsito (PA) con una Dubbel;
5. **Franco Pecora** di Palermo con una Barley Wine;
6. **Eugenio Ricca** di Modica (RG) con una American IPA.



Durante l'evento è stata realizzata anche una "cotta" di birra artigianale, impiegando un kit all-grain offerto da **Extra Hop**, alla cui preparazione hanno partecipato **Pietro Teresi** e **Riccardo Paternostro**, aiutati da alcuni concorrenti. Adesso non ci resta che aspettare la **Nazarena 2**, tra uno o due mesi dovrebbe essere pronta.

Infine, gli **Homebrewers Siciliani** e tutti i concorrenti, ringraziano gli sponsor **Mr. Malt** e **Polsinelli Enologia**, nonchè l'ospitalità e la disponibilità di **Nazareno Ferrari**, che hanno reso possibile questa gustosa tappa dedicata alla birra fatta in casa. Per tutti i concorrenti e gli appassionati il prossimo appuntamento è il **21 Giugno** a **Siracusa**, homebrewers affinate bene lo stile angloamericano!

moocasa_albumid=6147706281228278881