



# A tutta Birra!!!

**N**e esistono innumerevoli stili, uno per ogni occasione, a seconda del clima, della stagione o della pietanza. Da quella sofisticata e di alto livello, adatta a cene importanti, a quella semplice e dagli aromi delicati, per una celere pausa pranzo. Ognuna di esse richiede un bicchiere appropriato, in grado di esaltarne le caratteristiche olfattive e gustative. La sua degustazione, che segue regole e rituali ben precisi, impone un'adeguata preparazione e condizioni ambientali ottimali. Persino per il metodo con cui deve essere versata si distinguono differenti scuole di pensiero.

Forse qualche raffinato sommelier storcerà il naso e, probabilmente, molti degli incalliti bevitori del sabato sera, ormai assuefatti al sapore omologato dei prodotti industriali, rimarranno sorpresi, ma stiamo parlando della birra. O meglio, delle birre. La bevanda a base di malto, acqua, luppolo e lievito, presenta infatti una va-

## Con "Cerere" la Sicilia scopre i fermenti culturali della birra



Selezionate presenze di assaggiatori all'Oliver Wine Bar di Palermo.

stissima gamma di tipologie, che si sono delineate e diversificate nel tempo, e che tutt'oggi continuano a fiorire, in base alle radici storiche, alle tradizioni culinarie, alle credenze religiose e alle peculiarità climatiche e territoriali dei luoghi in cui vengono prodotte. Vantando una storia millenaria ed essendo espressione delle usanze e dei costumi radicati nelle località di tutto il mondo, la birra porta con sé un immenso bagaglio culturale, che però è spesso misconosciuto dalle nostre parti.

Nei Paesi che hanno alle spalle una lunga tradizione consolidata nei secoli, come Belgio, Germania e Gran Bretagna, produrre e bere birra è quasi un culto, da sempre. A prescindere dall'età e dall'estrazione sociale, il "bevitore medio" del nord Europa è un profondo ed esigente conoscitore delle birre di qualità e le consuma con consapevolezza, così come il produttore è cosciente dell'importanza e dei valori ricono-

sciuti alla birra e, di conseguenza, asseconda i gusti e le aspettative del cliente.

Nei Paesi privi di un simile retroterra, invece, la cultura della birra è rimasta a lungo qualcosa di abbastanza misterioso, poco apprezzata perché poco diffusa. In questa situazione ha giocato un ruolo fondamentale il mercato industriale delle birre, per definizione interessato esclusivamente al profitto. Proprio la distribuzione di massa finalizzata al business ha contribuito a dare un'idea sbagliata della birra, come bevanda alcolica adatta solo a certe circostanze e incapace di accontentare i palati fini. In Italia, in particolare, un Paese che ha sempre fatto dell'attività vitivinicola il suo fiore all'occhiello, ha sempre prevalso un atteggiamento snobistico, soprattutto da parte di alcuni esperti della gastronomia raffinata.

Per molto tempo la birra è stata considerata soltanto dal punto di vista folcloristico, che sicuramente è importante in quanto richiama la straordinaria attitudine alla convivialità e alla socializzazione in essa insita, ma che si arricchisce di una valenza ben più ampia se valorizzata sotto altri aspetti.

(continua nella pagina seguente)

(continua dalla pagina precedente)

Da un decennio a questa parte, però, l'interesse verso il fenomeno culturale della birra artigianale è esplosivo ed è in costante crescita, anche in Italia.

Gli appassionati della bevanda schiumosa recentemente hanno cominciato a muoversi, creando microbirrifici in grado di produrre birre di qualità che racchiudono gli aromi tipici del nostro territorio e divulgando l'idea che bere bene e con coscienza è molto più soddisfacente. A partire dalla metà degli anni novanta, gli emergenti birrai artigianali italiani, paradossalmente avvantaggiati dall'assenza di una tradizione brasseristica, hanno dato sfogo alla propria fantasia e creatività, producendo birre originali e inventando un autentico stile "made in Italy".

Dopo l'iniziale fase pionieristica, caratterizzata dai primi approcci di produzione ispirati dalla "Renaissance" americana, attualmente operano circa 130 produttori di birra artigianale, tra brewpub e microbirrerie, presenti in gran parte al nord, di cui almeno una ventina hanno raggiunto una soglia di qualità degna della ristretta cerchia elitaria mondiale. Sull'ondata di questo boom travolgente, si va estendendo la consapevolezza dell'abissale distinzione tra birre artigianali, generalmente non filtrate e assolutamente non pastorizzate, e birra industriale, pastorizzata e totalmente appiattita nei sapori.

Comincia così a farsi largo l'idea che le birre, generalmente declassate al ruolo di accompagnatrici ideali di pizza e panini, possano trovare spazio anche sulle tavole raffinate e prestarsi, grazie alle infinite varietà di produzioni, a qualsivoglia abbinamento alimentare.

Sempre più numerosi sono i corsi di educazione alla birra, organizzati con l'obiettivo di avvicinare le folte schiere di neofiti incuriositi da un nuovo mondo e da un nuovo modo di concepire e assaporare le birre, le quali ormai si accingono a ricoprirsi della stessa "nobile aura" del vino.

### IDEE ORIGINALI E INTERESSANTI SINERGIE: LA RIVOLUZIONE DEL GUSTO INVESTE IL PALATO SICULO

Oggi su questo inedito scenario si sta affacciando, lentamente ma con crescente convinzione, anche la Sicilia. Spesso considerata un deserto a livello artigianale per la forte vocazione vitivinicola del suo territorio, dopo aver superato un primo momento di stasi, adesso sta bruciando le tappe con i suoi sette produttori artigianali. Wild Spirit di Bagheria, nel palermitano, è stato il primo ad iniziare, facendo da apripista per altre realtà sorte successivamente tra Catania, Trapani, Ragusa e Agrigento, che stanno

lavorando per realizzare prodotti autoctoni capaci di rappresentare l'identità del territorio.

Se a tutto ciò aggiungiamo la presenza nell'isola, seppur ancora embrionale, del fenomeno degli "homebrewers", ossia di coloro che si cimentano nella produzione domestica "fai da te", allora è facile comprendere come pure in Sicilia l'attenzione per l'universo delle birre di qualità, è proprio il caso di dirlo, sia in fermento. Aumentano le iniziative finalizzate a porre quei presupposti culturali indispensabili affinché la birra, e tutto il panorama che vi gravita attorno, possa essere considerata come qualcosa di "serio" e sdoganata dai pregiudizi che l'hanno relegata a mero fenomeno di costume. In un tale contesto si inserisce a pieno titolo il corso di cultura e degustazione della birra organizzato a Palermo dall'associazione "Cerere", con l'intento di educare i partecipanti a bere bene e meglio.

L'iniziativa si è articolata in quattro incontri, tra il 20 e il 29 novembre, durante i quali uno dei maggiori esponenti italiani del settore, Lorenzo Dabove, ha messo a disposizione la sua immensa preparazione ed esperienza in materia, al fine di infondere e diffondere sempre di più il germe dell'interesse per la cultura della birra. Un grande merito e un motivo d'orgoglio per la neonata associazione promotrice, che si pone come finalità la crescita, in Sicilia, della cultura della birra in ambito sociale, con un occhio di riguardo per il mondo del cibo, della convivialità e del diritto al piacere attraverso la soddisfazione del gusto.

"L'associazione è sorta contestualmente all'idea di dar vita al corso", ci ha spiegato Mauro Ricci, il fondatore. Il corso, però, ha rappresentato semplicemente l'occasione giusta per rendere concreto un progetto più generale, già da tempo in cantiere, che mira a dare sbocco ai molteplici spunti culturali che l'isola offre, ma che sono spesso latenti e attendono solo di essere stimolati e valorizzati.

Un compito, questo, di cui nel caso specifico si è fatto piacevolmente carico un uomo del settentrione, innamorato da sempre della Sicilia. "Dopo avere passato una vita a girovagare per l'Italia e per il mondo per esigenze di lavoro - ci ha raccontato Ricci - sono tornato con l'ambizione di aiutare, nel mio piccolo, questa terra a venir fuori culturalmente in ambiti diversi da quelli tradizionali, più di quanto non abbia fatto in passato. Anche per cercare di cambiare quel-

l'atteggiamento pessimista, purtroppo frequente, di chi è rassegnato al fatto che in Sicilia le cose non funzionano e che poco si può fare per migliorarle. Spinto dalla passione per i valori culturali e di tradizione che l'isola esprime, ho focalizzato questa mia idea sulle ricchezze gastronomi-

sui cibi tipici.

L'altro componente è Armetta, salumiere storico di Palermo e fine selettore di formaggi di alta qualità, che vanta un'elevata competenza e professionalità nel campo degli alimenti genuini tradizionali.

Il terzo soggetto coinvolto è rap-



che tipiche del territorio.

Non a caso Cerere, che era la dea della fertilità e del grano, omaggiata con i prodotti della terra, è un nome che ricollega strettamente alla Sicilia e alla sua storia, tant'è che ad Agrigento c'è uno dei più importanti e antichi templi dedicati alla divinità." Il passaggio dalla volontà di risaltare le risorse agricole del territorio alla birra è stato breve.

"Non è stato difficile intuire che la birra, essendo un intruglio di grani fermentati, in un ambiente così variegato di prodotti caratteristici può trovare strade originali da percorrere e un contesto fecondo per il suo rilancio culturale.

Guardandomi in giro ho individuato dei soggetti del luogo, già da tempo attivi nel campo della promozione dei prodotti locali di qualità, che operano con la massima competenza e che hanno aderito con entusiasmo alla mia proposta di creare, attorno alla valorizzazione della birra artigianale, non solo un corso ad hoc, ma anche un movimento più complesso che sfociasse nella costituzione di un'associazione culturale". "Cerere", infatti, raggruppa e coordina tre entità che già esistevano.

"Spaziosensoriale" è un'organizzazione creata, meno di due anni fa, da tre giovani siciliani amanti della tradizione enogastronomica isolana per promuovere la conoscenza e il consumo dell'enologia e delle risorse alimentari nostrane, attraverso originali iniziative che fanno da vetrina al patrimonio culturale e territoriale siciliano. Sempre più noti sono i suoi corsi per assaggiatori di vino e cioccolato e le manifestazioni incentrate



presentato dal Bar Oliver, il wine-bar che da quattordici anni contribuisce a divulgare tra la clientela del capoluogo la conoscenza della cultura enologica e che oggi conta al suo interno 1500 etichette di vini. Queste tre entità hanno trovato in "Cerere" un tramite per far confluire le rispettive esperienze nella realtà della birra, contribuendo, con la professionalità che le contraddistingue, alla realizzazione di un corso interessante e formativo, che può aprire la via per rinnovare la collaborazione in modo proficuo.

## UN "NUOVO CORSO" PER LA CULTURA BIRRARIA

Le lezioni, che si sono svolte presso la sede di "Spaziosensoriale", la cui location chiusa e isolata da odori e rumori è ideale per le degustazioni, hanno avuto ad oggetto la

A sinistra: Mario Grispo, Lorenzo Dabove e Giusy Laura Maugeri.  
Sotto: Mauro Ricci.  
In basso: la serata conclusiva del corso di cultura e degustazione della birra presso l'Oliver Wine Bar di Palermo



Armetta, i cui prodotti ricercati e di alta qualità hanno offerto al palato una perfetta occasione di confronto con gli aromi delle birre.

Una *full-immersion* vera e propria insomma, che ha gradualmente fornito agli iscritti la discreta padronanza degli strumenti giusti per gustare e apprezzare le birre da un'inedita ottica gustativa e culturale. E quale miglior "maestro" poteva esserci, se non Lorenzo Dabove. Conosciuto nell'ambiente con lo pseudonimo di Kuaska, è un *beer-taster* di professione che vanta un'esperienza pluridecennale nel campo delle birre. Infatti è considerato unanimemente il massimo esperto italiano di birra belga, oltre ad essere noto a livello internazionale per il suo impegno nel promuovere la birra artigianale del nostro Paese.

Direttore culturale di Unionbirrai, membro a vita del CAMRA (organizzazione che tutela la purezza delle tradizionali birre bri-

cumuli nel bicchiere, la sostanza è fondamentale per un'adeguata degustazione e un servizio corretto, in quanto trattiene i profumi e preserva gli aromi dall'ossidazione che causerebbe il contatto con l'aria. Una schiuma compatta, cremosa e persistente, tra l'altro, è indice di qualità. Altre false credenze da cancellare, inoltre, sono quelle per cui tutte le birre fanno ingrassare o che identificano la distinzione tra scure e chiare con la classificazione in forti e leggere.

### "CERERE", VOLÀNO DI UN FUTURO AD ALTA FERMENTAZIONE: PAROLA DI KUASKA

Il cammino da percorrere per giungere ad una simile rivoluzione culturale è ancora lungo, ma l'associazione "Cerere" ha tracciato la strada. Il corso, infatti, si è concluso con una serata finale, presso il Bar Oliver il 30 novembre, durante la quale tutti i soggetti coinvolti, "studenti" compresi, sono stati concordi nel sostenere la buona riuscita dell'iniziativa e nell'auspicare che sia solo il preludio ad analoghe attività per il futuro. In un tripudio di aromi e sapori, tra birre trapiste e formaggi aromatizzati, Mauro Ricci ha fatto un primo bilancio delle fresche sinergie. "Siamo soddisfatti di avere catturato l'attenzione dei partecipanti, perché è sintomo che i nostri sforzi nel contagiare e diffondere il virus di questa passione sono andati a buon fine. Tutto è stato eseguito con modalità ben lontane dalla docenza classica, permettendo anche a chi era alle prime armi di intervenire ed essere reso partecipe". Come detto, la speranza collettiva è di proseguire il lavoro appena cominciato, per dare un seguito all'iniziativa.

"Acquisendo gli opportuni strumenti, vorremmo mettere in cantiere qualche esperienza diretta sul campo, come un viaggio in Belgio per fare visita alle storiche birrerie europee. Attualmente - ha precisato - stiamo vagliando ulteriori progetti e proposte, perché siamo convinti che i presupposti per uno sviluppo della cultura birraria in Sicilia ci siano tutti. Per questo motivo, ci auguriamo che si aggregi un sempre maggior numero di soggetti partecipanti, sia come corsisti che come associazioni". Medesime valutazioni da parte di Kuaska, che ha usato toni entusiasti

ci. "Ho sempre avuto un ottimo feeling con la Sicilia e anche stavolta è stato un successo. Se una cosa del genere riesce bene è perché tutte le componenti operano bene.

L'associazione Cerere, al suo debutto, ha fatto un gran bel lavoro. Dalla location di "Spaziosensoriale", all'organizzazione professionale del bar che ci ospita stasera, ai prodotti alimentari che ci ha fornito Armetta per accompagnare le birre, è andato tutto alla perfezione". Il guru della bevanda maltata ha speso parole di elogio anche per chi ha seguito le lezioni.

"Mi sono trovato a mio agio perché gli studenti, pur essendo esordienti in materia, sono stati attenti e partecipi, dimostrando curiosità e voglia di apprendere cose nuove. Alcuni di loro sono anche degli esperti conoscitori di vini e cibi locali e quindi già avevano una certa predisposizione ad approcciarsi a gusti nuovi con il giusto spirito. Con queste basi e questo entusiasmo da parte di tutti, potremmo preparare un corso di secondo livello per l'autunno dell'anno prossimo". Sulla stessa lunghezza d'onda Francesca Bacile del Bar Oliver, già sede legale dell'Unione dei Gourmet europei.

"L'attività del nostro locale si basa per un buon 80% sui vini. Quando cominciammo, quattordici anni fa, la cultura enologica era conosciuta solo da una stretta cerchia di esperti. Poi, con un lavoro costante e paziente abbiamo contribuito ad accrescere la conoscenza dei vini, creando un background culturale adeguato ed educando la clientela. Adesso vorremmo fare la stessa cosa con la birra".

Nonostante sia sommelier professionista e membro dell'associazione nazionale "Le Donne del Vino", infatti, la giovane enotecaria nutre una smisurata passione per le birre di qualità. "L'idea di organizzare un corso sulla birra è sorta spontaneamente.

Essendo un'amante di questa bevanda, ero personalmente interessata ad approfondire le mie scarse conoscenze in merito. Tirando le somme, mi ritengo soddisfatta di come si è svolto il corso e della tipologia di entità che si sono associate. Spero vivamente che la collaborazione si rinnovi e che Cerere continui ad essere attiva".

Da sei mesi a questa parte, il locale di Viale Strasburgo ha introdotto tra le sue offerte varie birre di grande qualità, incontrando la risposta favorevole dei clienti, con l'obiettivo di migliorarsi in questo campo per diventare il punto di riferimento dei *beer-lovers*, non solo palermitani. Anche la capacità di proporla e servirla correttamente, infatti, rientra fra gli ingredienti che rendono gradevole la birra. Pardon, le birre.

G.I.

scoperta dell'affascinante mondo delle birre.

Dall'illustrazione delle fasi essenziali dell'evoluzione storica della bevanda, alle nozioni basilari necessarie per assaggiare le birre con maggiore consapevolezza; dalla minuziosa descrizione delle peculiarità culturali e delle proprietà organolettiche, alla degustazione guidata dei principali prodotti artigianali rappresentativi degli stili classici mondiali.

Il tutto passando, nell'incontro conclusivo, dall'immane sperimentazione dell'abbinamento con il cibo, all'insegna del concetto per cui "ogni birra ha il suo piatto e ogni piatto ha la sua birra".

L'accostamento con le pietanze della tradizione locale è stato suggerito dai formaggi e dai salumi targati

tanniche), conduce regolarmente degustazioni pubbliche e corsi di cultura birraria, ha un posto fisso riservato nelle giurie delle competizioni di tutto il mondo, compresa quella tra "homebrewers" italiani, di cui è presidente: bastano questi dati per intuire che si tratta del *top* nel settore, soprattutto per tenere un corso di natura propedeutica.

Il prestigio conferito dalla scelta di una figura così importante vale, ovviamente, a certificare il significato che l'iniziativa assume nel tentativo di modificare quella mentalità un po' saccente che ha distorto la comune concezione della birra, generando una moltitudine di luoghi comuni. Fra questi, il primo da sfatare riguarda senz'altro la schiuma. Malgrado l'assurda abitudine di evitare che si ac-