Messina, in viaggio con “ME Hops” tra le pregevoli birre del territorio

Venerdì 21 giugno si è svolta la prima edizione di “ME Hops – Fermento brassicolo messinese” presso il cortile del Palazzo del Monte di Pietà nel cuore della città dello Stretto. Un appuntamento che ha visto protagoniste 11 birre prodotte da aziende del territorio

La prima edizione di “**ME Hops – Fermento brassicolo messinese”**, organizzata dall’Associazione Italiana Sommelier sezione di Taormina è stata un incontro inconsueto per raccontare **l’affascinante universo della birra del territorio di Messina e della provincia.**

Un percorso nel meraviglioso Monte di Pietà tra i numerosi stili della bevanda che ha valicato ere e continenti diversi. Dalle Pils alle Ipa, passando per le Iga e le Rauchbier, sino alle Lager e alle Stout e altre ancora.

Alcuni produttori presenti nel corso della serata (Foto © Amanda Arena).

ME Hops: viaggio nell’universo messinese della birra

L’evento è stato introdotto da **Gioele Micali** – Sommelier professionista e Delegato AIS Taormina – che ha ribadito l’importanza di appuntamenti legati alla birra per promuoverne la cultura attraverso la condivisione della conoscenza.

> «*È importante bere in maniera responsabile, di qualità, e con gusto* – ha dichiarato l’assessore del Comune di Messina **Massimo Finocchiaro** – *In tutto il territorio ci sono delle eccellenze che consentono agli imprenditori di emergere e dare lustro a tutta la provincia*».

Nel corso della serata, l’attenzione è stata rivolta a **11 birre prodotte da aziende del territorio messinese**. Un viaggio cominciato dai birrifici più grandi sino a quelli piccoli e artigianali situati a Messina e in provincia, per toccare le isole Eolie.

La masterclass con Giuseppe Visalli e Gioele Micali (Foto © Amanda Arena).

La birra in cucina, versatilità e fantasia

Il Sommelier Ais della Birra **Giuseppe Visalli** ha raccontato l'importanza storica della birra sottolineandone la versatilità negli abbinamenti gastronomici.

«La birra è molto più versatile del vino, si può abbinare a qualsiasi pietanza e anche al gelato e alla frutta – ha spiegato **Visalli** – *Gli stili non hanno dei paletti fissi, ma sono contenitori all'interno dei quali i produttori possono sbizzarrirsi».*

Visalli ha guidato la masterclass che ha permesso al folto pubblico di mettere a confronto stili diversi e differenti filosofie brassicole, raccontate da alcuni produttori.

Gli Ambasciatori del gusto **Francesco Arena**, Mastro Fornaio, e il Maestro Pasticciere **Lillo Freni** hanno realizzato rispettivamente due preparazioni. In particolare, la **focaccia messinese con birra nell'impasto** e un bicchierino con fondo di bavarese alla birra, al centro riduzione alla birra, crumble di Piparello, massa di cacao della Costa d'Avorio, Chantilly alla birra La Baronz e una fogliolina di basilico.

La focaccia con birra nell’impasto di Francesco Arena e il dolce a base di birra di Lillo Freni (Foto © Amanda Arena).

Le 11 birre degustate

Doc Cruda – Birrificio Messina doc 15

Ricetta speciale della **Linea Doc 15** della realtà nata dalle ceneri dell’ex stabilimento che produceva la storica Birra Messina. Una Lager con un basso processo di pastorizzazione, dal colore dorato. Aromi fruttati, vegetali, malto, fieno. Immediata, piacevole, caratterizzata in bocca da buon equilibrio, persistente.

Scilla – Birrificio Zankle

Birra Ale dal colore dorato scuro e schiuma compatta, che profuma di toni agrumati, albicocca, sentori floreali e rosmarino. Beverina e con un’invitante spinta sapida.

Paranoid – Rock Brewery

Hoppy Pils in lattina ottenuta con luppoli americani al posto di quelli dello stile classico delle birre Pils. Olfatto e gusto rimandano a delicate note di resina, amaricanti, agrumate, con un retrogusto fresco-sapido.

Cincu Tummina – Birrificio Irias

Birra creata con 5 grani antichi (Tumminia, Bidì, Maiorca, Perciasacchi e Russello), di chiara ispirazione belga. Profumi coinvolgenti di frumento, lievito, crosta di pane, fanno da sfondo al carattere morbido della bocca dove si apprezzano le note già percepite al naso nel sorso fresco e bilanciato.

La Baronz – Barone Sergio

Birra IGA realizzata con l'**aggiunta di mosto del Moscato di Noto**, nata dalla collaborazione tra l'azienda vitivinicola **Barone Sergio e il birrificio Epica**. Oro molto luminoso. Olfatto dolce di agrumi, sentori mentolati, vegetali, salvia, rosmarino. Morbida e fruttata, con un luppolo non invadente che equilibra l'aromaticità.

Beatrice – Azienda Agricola Virgona

Birra dal naso mediterraneo inizialmente timido, che poi ruota attorno alla piccola gemma verde dell'isola di Salina, il cappero, la cui dominanza aromatica bilancia in bocca la dolcezza del malto.

Mechanic – Birrificio Rooswelt 86

Birra IPA dove il luppolo emerge con un sapore deciso, accompagnato da note di menta piperita e sfumature agrumate. Sorso fresco, equilibrato, dal finale lungo.

Castiddana – Birrificio Sanbull

Una **Belgian Golden Strong Ale**, non filtrata e non pastorizzata, a rifermentazione naturale in bottiglia. Dal colore biondo aranciato e dalla schiuma abbondante, con freschi toni agrumati.

Aida – Birrificio Scialla

Profumo e gusto giocati su un ventaglio olfattivo complesso di malto e orzo, note tostate, nocciola, mandorla, resina, sensazioni di pasticceria e caramello, suggestioni vegetali evolute. Sorso avvolgente e bilanciato.

Moriana – Birrificio Kottabos

Un perfetto stile Rauchbier per una birra dal gusto fascinoso, pieno, con schiuma densa e sottile. Note affumicate, frutta secca, spezie, tabacco, caffè. Stuzzicante da bere per le varie sfumature

che dona al naso e al palato.

Ares – Birrificio Epica

Imperial Stout di colore nero e schiuma cremosa. Il naso sprigiona note tostate di caffè e cioccolato. Ha un gusto morbido e gentile in bocca.

Data di creazione
23/06/2024
Autore
amanda-arena