

venerdì 15 novembre 2019

In una birra tutta l'essenza e la bellezza di un territorio: nasce a Modica il Birrificio Belè



Nasce a Modica, in terra di Sicilia, un nuovo birrificio artigianale che coniuga l'essenza e la bellezza di un territorio con la qualità di una bevanda prodotta con le migliori materie prime. È il Birrificio Belè, nato dalla passione della famiglia Adamo per le birre artigianali, dall'amore verso la propria terra e da una filosofia del bello che

permea ogni dettaglio.

Tutto ha inizio nel 2017, quando Giorgio e la moglie Daniela Bellaera, affermati imprenditori nel settore dell'automotive, e i loro due figli Marco e Simone, decidono di intraprendere una nuova attività, spinti dalla comune passione per le birre artigianali e da un rigoroso apprendistato alla corte di noti maestri birrai italiani.

Il nome è già un programma: "Belè – spiega Giuseppe Savarino di Sava & Sava che ha ideato il brand e il packaging - è la bellezza che coinvolge i sensi, che riesce a far ammirare con sguardo nuovo i luoghi di Modica, è l'amore che unisce una famiglia e le dà il coraggio di realizzare un progetto, perché uniti si è sempre più forti".

Dopo due anni di sperimentazioni e di intenso lavoro tra fusti di luppolo e fermentatori il microbirrificio di via Alberto Portogallo 1 lancia sul mercato tre birre, fortemente legate al territorio modicano.

Le birre – crude, ad alta fermentazione, rifermentate in bottiglia e non filtrate - sono un omaggio a una città patrimonio dell'UNESCO, ricca di storia e arte, cultura e tradizioni, dove per secoli si è conservata la ricetta di un prodotto unico, il cioccolato di Modica IGP. Le note floreali, erbacee, fruttate, che si sprigionano dalla bottiglia appena stappata, rimandano alle campagne assolate di Modica, alle chiome argentee degli ulivi, alle erbe aromatiche che crescono lungo i muri di pietra a secco, all'odore di carrube trasportato dal vento. Queste sensazioni si precisano al primo sorso, restituendo al palato un gusto intenso, equilibrato, con sfumature di spezie, cacao, carrube, frutta.

In particolare, la Muo Rika, color oro antico, ha un gusto pieno e corposo, con un piacevole equilibrio tra la tendenza dolce del malto e la luppolatura ben integrata che le regala un'amarezza delicata, dal finale lievemente amaro ed erbaceo. Si sposa bene con aperitivi, formaggi, verdure, primi piatti semplici e rosticceria siciliana.

La San Giò si presenta di colore carico tendente all'arancio. Regala profumi floreali di zagara, caramello, frutta secca, ed erbacei di luppolo. Al palato è rotonda, lievemente amara, con sensazioni maltate che si alternano a toni vegetali. Da provare con carni bianche, risotti di terra, salumi e formaggi semi-stagionati, pizza a lievitazione naturale con salsa di datterino di Scicli, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico, olive al forno, origano.

La San Piè, ambrata, è una birra da meditazione. Presenta profumi intensi e piacevoli di tostatura, olive nere e note biscottate, pomodoro confit. Al palato ha un gusto secco, piacevolmente amaro, con sfumature di spezie, cacao, carrube, frutta candita e caffè, con finale persistente. Perfetta con zuppe di legumi, formaggi stagionati, carni rosse alla griglia, salmone affumicato, carciofi e funghi.

Particolarmente ricercato il packaging, con bottiglie di pregio ed etichette commissionate da Sava&sava al raffinato illustratore verbanese Andrea Tarella (nel suo portfolio anche marchi come Fiorucci, Prada, Trussardi, Triumph e Yves Saint Laurent), che raffigurano luoghi simbolo di Modica: il castello dei Conti, il duomo di San Giorgio e la chiesa di San Pietro.

La distribuzione si basa sia sulla vendita online, tramite lo store belebirra.com sia su una rete commerciale nazionale che privilegia ristoranti gourmet, locali e birrerie di alta qualità.

Info e contatti

Birrificio Belè -Birra Artigianale Modicana

Via Alberto Portogallo 1/E, Modica (RG)

Tel: (+39) 339 670 3184

info@belebirra.com