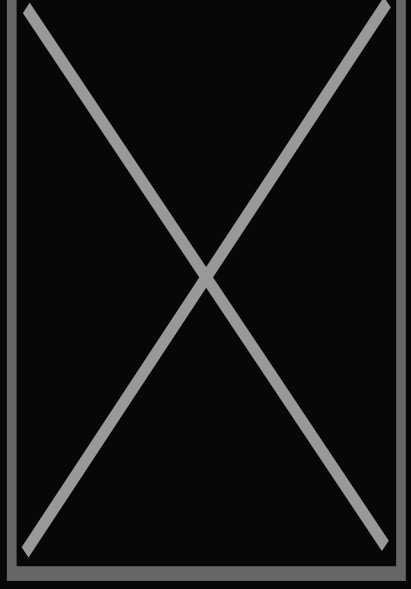
Nasce Aquamaris, la nuova craft beer speciale di Birra Tarì

aquamaris1-ff9572b7

Porta il mare nel cuore e sulle labbra di chi l’assaggia. Una birra che alla tradizione abbina il felice azzardo di una fusione sopra ogni immaginazione. E così il luppolo incontra l’acqua di mare, il frumento russello siciliano si sposa con il sale marino per offrire un gusto leggermente salato e al tempo stesso rigenerante. Si chiama “Aquamaris” ed è la nuova birra speciale nata in casa Tarì, il birrificio artigianale modicano che di anno in anno amplia la sua gamma di craft beer con proposte ambiziose, ma sempre figlie della tradizione. Non è una birra con la semplice aggiunta di sale, ma ha dentro l’acqua del mare: è questa la grande novità di Aquamaris. E’ la birra dell’estate con la premessa di fondo che ha sempre caratterizzato le produzioni Tarì, ovvero l’amore per la propria terra d’origine.

Birra Tarì, del resto, fa dell’incontro con le eccellenze siciliane il suo punto di forza. E’ accaduto in passato con altre collaborazioni di successo (Bonajuto, Moak, Malvarosa), accade anche per Aquamaris che custodisce al suo interno il racconto di un incontro, quello tra il sapere birraio artigianale di Tarì e l’alta qualificazione dell’azienda catanese Aquamaris, da cui la birra prende il nome. L’azienda etnea è specializzata nel prelevamento di acqua marina nelle profondità del Mar Jonio, diverse miglia a largo dalle coste siciliane, e nel successivo processo di microfiltrazione e sterilizzazione che ne mantiene intatte salinità e composizione minerale. E se l’uso di acqua di mare è diffuso nella tradizione culinaria dei paesi marittimi, soprattutto per esaltare il gusto del pescato e il sapore naturale di altri ingredienti senza l’aggiunta di sale, quello nella produzione di birra artigianale è un percorso tutto nuovo.

[caption id="attachment_164426" align="alignright" width="207"]  foto di Carlo Giunta[/caption]

Questa birra speciale è una gose. Così è chiamato lo stile di birra con l’aggiunta di sale marino. Nacque nella cittadina tedesca di Goslar in cui scorreva il fiume Gose. Le acque del torrente, rese più salate dalla presenza dei terreni minerari limitrofi, diedero un gusto assai particolare alle produzioni dei primi mastri birrai locali. Bisognerà attendere però la metà del 1700 e spostarsi a Lipsia per assistere al vero successo di questa speciale tipologia di birra che divenne la più diffusa della Sassonia agli inizi del XX secolo. Sul sito web di Birra Tarì è possibile trovare tutti gli aspetti tecnici. Oggi l’azienda Aquamaris preleva l’acqua marina con una speciale imbarcazione dotata di apposite vasche che la trasporta direttamente nello stabilimento dove viene subito sottoposta ad analisi preliminari e a trattamenti di sanificazioni, quali microfiltrazione e uso di lampade UV, per attestarne l’assoluta salubrità. Un progetto innovativo per Tarì che regala una birra blanche dissetante e beverina, ottima in abbinamento con pesce magro, cozze, carpaccio di pesce, crostacei, crudo di pesce e a tanto altro. Il modo migliore per sorseggiare il sapore della Sicilia, terra e mare insieme.