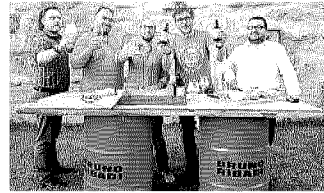


La storia
Un manoscritto ritrovato
e nacque la birra made in Cinisi



OCCHIPINTI A PAGINA X

La storia

Il fenomeno. Bruno Ribadi è il marchio del birrifico artigianale creato da tre cugini che scoprirono un manoscritto a casa di uno zio che vendeva vini

La ricetta ritrovata nella cassapanca che ha fatto nascere la birra made in Cinisi

MARTA OCCHIPINTI

Dall'espedito del manoscritto ritrovato, prende vita il birrifico artigianale di tre giovani creativi siciliani. È la birra Bruno Ribadi, un prodotto interamente made in Sicily, dalle materie prime alla commercializzazione, che a meno di un anno dalle prime vendite sul mercato è già riuscito a imporsi oltre i confini dell'Isola, in Lombardia, Veneto e Lazio.

I fondatori sono Sandro, Vito e Giuseppe Biundo, tre cugini con la passione per la fabbricazione della birra, che hanno saputo trasformare il piccolo laboratorio domestico di famiglia in un'azienda con sede a Cinisi, esempio virtuoso di chi investe sul territorio e ne esalta valori e potenzialità.

Curiosa la storia del marchio, il cui nome si ispira alla figura misteriosa di un ragazzo con la passione per la chimica e i viaggi, iniziato all'arte della fabbricazione della birra da un monaco belga: «Quando abbiamo deciso di intraprendere la coraggiosa avventura del nostro birrifico - racconta Giuseppe Biundo - avevamo il dubbio amletico su quale nome potere dare al nostro marchio.

Poi, dopo aver ritrovato in casa di un nostro zio commerciante di vini il diario dei viaggi di un certo Bruno Ribadi, abbiamo deciso di ispirarci a questa persona, della quale oggi si sono perse le tracce. Sappiamo che era un orfano, nato a Cinisi, con la passione per la chimica, che ap-

puntava lungo suoi viaggi le possibili ricette di birre da sperimentare. Ci è sembrato molto suggestivo».

Creatività, passione e rispetto per la tradizione sono gli ingredienti del progetto Ribadi, nato dalla sinergia di tre differenti esperienze riunitesi nella cura di un prodotto seguito in tutte le sue fasi produttive: Sandro, divenuto mastro birraio da addetto alla sicurezza nei luoghi di lavoro, e Vito, biologo che nell'azienda si occupa della parte microbiologica, sono due homebrewers (come vengono definiti quelli che producono la birra tra le mura domestiche) mentre Giuseppe, da presidente di un consorzio per i servizi alle imprese, è oggi il responsabile della parte imprenditoriale, commerciale e di comunicazione del birrifico, che si distingue, inoltre, per la capacità di uno storytelling innovativo.

«Siamo un'azienda giovane - continua Biundo - ma abbiamo il merito di essere stati capaci di unire la produzione con la commercializzazione dei nostri prodotti. Analizzando il mercato delle birre artigianali, più che raddoppiato negli ultimi anni, abbiamo scelto di puntare a un prodotto che si diversificasse, dall'imbottigliamento alla grafica delle nostre etichette, tutte realizzate dallo studio di progettazione "Atelier 790", agenzia tutta composta da grafici palermitani under 40. Anche questo aspetto per noi è diventato un motivo grande vanto».

Memoria storica, di personaggi scomparsi e di prodotti tipici sempre vivi, e slancio verso il futuro dell'imprenditoria isolana, la Ribadi unisce l'anima antica e giovane della Sicilia; ironico, colorato e moderno, il packaging della birra, già insignita del Premio Oscar Green della Coldiretti Giovane Impresa, dialoga, infatti, con la tradizione antica di ingredienti e aromi ricercati, come l'uva passa di Pantelleria, il mandarino di Ciaculli, la spezia del sommacco importata dall'India e i grani siciliani di timilia, russello e percia-sacchi.

«Uno dei nostri obiettivi principali è quello di educare al consumo della birra artigianale e di conseguenza aumentare la forbice dei consumatori, che oggi si aggira intorno al 3 per cento. Per raggiungere questo obiettivo, puntiamo a fare rete insieme alle altre realtà autoctone, così da creare il brand della birra artigianale siciliana ed essere da stimolo per i giovani imprenditori».

Fare rete differenziandosi e aprendo l'artigianalità degli antichi mestieri alla nuova ricerca di spazi su cui fare impresa, una cifra che ha portato il birrifico dei cugini Biundo a essere selezionato da Teo Musso, fondatore di Baladin, primo birrifico artigianale italiano, per entrare a far parte del grande progetto "FICO Eataly World" di Oscar Farinetti, dedicato all'eccellenza italiana.

Un prodotto tutto siciliano dalle materie prime alla commercializzazione che s'è già imposto sul mercato



IDATI

**Consumi
al tre per cento
55 aziende
in tutta l'Isola**

Al tempo della massificazione industriale, torna di moda nelle tavole degli italiani, pur se per un mercato di consumo medio-alto, la produzione di birre artigianali e stando agli ultimi dati Altis dell'Università Cattolica di Milano e Unionbirrai il fenomeno si è lentamente spostato dal Nord al Mezzogiorno.

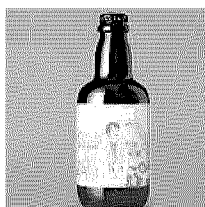
Solo sul territorio siciliano, il numero dei birrifici, divisi nelle tre categorie dei micro-birrifici, Brew pub (produttori con mescita annessa) e i più recenti Beer firm (marchi privati che si occupano solo della commercializzazione), è passato da 4 a 55 tra il 2008 e il 2017. Sono tutte giovani realtà, nate a partire dal 2004, diffuse soprattutto nelle province di Palermo, Trapani, Catania, Ragusa e Siracusa, ognuna con proprie ricette e modalità di packaging, più o meno creative e competitive. Ma se la nascita dei centri di produzione è ovunque in aumento alla pari del prestigio della bionda nostrana, ormai blasonata e premiata nelle competizioni internazionali al pari delle "colleghe" internazionali, il consumo di birra artigianale a livello nazionale si attesta ancora a un tre per cento del consumo di birra totale.

m.o.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



LE BIRRE

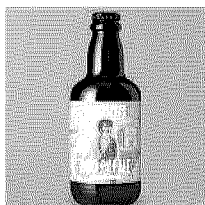
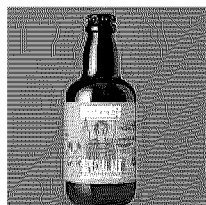


INDIA PALE ALE

Dall'amaro deciso viene prodotta con un unico grano biondo, una singola varietà di luppolo americano e foglie di agrumi di Sicilia

PILSNER

Prodotta con grani antichi di Sicilia, timilia, russello e perciasacchi. Chiara e leggera, da tutto pasto, con un retrogusto di cereali



SPECIALE ALE

Prodotta con grano russello, uva passa di Pantelleria e carrube secche. Birra da dopo pasto, ottima per accompagnare dolci e dessert