

PROGETTO DELPHIN DI GIUSEPPE VILLANI: BIRRA ARTIGIANALE, ZERO SPRECHI, FILIERA CORTA E CREATIVITÀ: “FARE RETE È UN OBBLIGO”

22 Marzo 2022



ROCCASCALEGNA – “Mollica”, birra di pane (di segale) contro lo spreco alimentare. L’idea di interpretare lo stile kvass, antico metodo di fermentazione di pane e frutta tipico dell’Est europeo, è di **Giuseppe Villani**, quarantenne nativo di Roccascalegna (Chieti), una laurea in design, per tredici anni progettista di espositori per gioielli e orologi della prestigiosa maison Bulgari, oggi visionario mastrobirraio con il sogno – in corso di svolgimento – di produrre birre equilibrate e insieme provocatorie, ricche del terroir abruzzese. Mettersi in discussione sempre per non omologarsi, il suo credo.

Un progetto ambizioso e lungimirante fin dal nome scelto per il suo microbirrificio indipendente, “Delphìn”, da Delfinato, titolo onorifico e antica regione del regno di Francia. Un nome che restituisce idealmente il senso ultimo del brand: allevare la propria creatura, o pupillo, per potergli tramandare un’eredità importante.

Per Giuseppe una mission. Che in vista del decimo anno di attività di “Delphìn. bière du Chateau 2013” pare materializzarsi in un promettente affiancamento in bottaia con la possibilità di potenziare la sede del microbirrificio che si trova sulla Nazionale ad Altino

(Chieti). Per le degustazioni, nel fine settimana, è aperta la tap room di Roccascalegna incastonata nel magnifico scenario del Castello medievale.

“La crisi che stiamo vivendo ha rallentato tutto, anche i nostri progetti, ma perseveriamo da buoni abruzzesi testardi”, dichiara Giuseppe a Vq.

Attivo dal 2013 Villani segue le stagioni con birre che abbracciano stili birrari belga affinati con la frequentazione di corsi tenuti dai big del pianeta craft beer. **Teo Musso, Lorenzo Dabove, Leonardo Di Vincenzo.**

A oggi casa Delphin colleziona ben 12 tipologie di birra, “fin troppe” sorride Giuseppe, interpretate da altrettante etichette. Grafica da lui stesso realizzata ispirandosi alla scuola del Bauhaus, al futurismo di Depero, al graffitismo di Basquiat.

Cultura, creatività, artigianato e una buona dose di abruzzesità sono il segreto dello stile Delphin nella forma e nella sostanza.

Birre più e meno estreme, gastronomiche e/o da meditazione, certamente inusuali e ben oltre il gusto standard, ognuna legata alla sua stagionalità, un percorso, una storia.

Il primo motivo di originalità è dato dagli ingredienti utilizzati, per quasi la metà abruzzesi. A cominciare dall’acqua della Maiella, sorgente del Verde, microfiltrata “ma non trattata”, precisa Giuseppe. Per il frumento, varietà nostrane di farro e grano frasinese, segale e avena, tutto coltivato in una vicina azienda agricola bio.

A chilometro zero anche gli ingredienti che raccontano di peculiari speziature. Il Fico bianco secco reale di Atesa dona note di frutta matura alla tripel. “Cesarin”: foglie di crespigno, i comuni “cascigni”, aromatizzano la pale ale “Hopcasc”, premiata Birra Slow 2021: le uve Trebbiano e Montepulciano d’Abruzzo fanno la base mosto della iga “Presentosa cuore d’Abruzzo”; il sedano nero di Torricella Peligna (Chieti) è impiegato nella speciale golden ale commissionata (intero lotto, perciò in esclusiva) dalla stessa azienda produttrice dell’antico e ricercato ortaggio.

“Il valore aggiunto del metodo artigianale è nell’unicità di ogni lotto. Ogni cotta è inimitabile per le molte varianti che entrano in gioco” rivela il mastrobirraio. “Il crespigno cambia sapore con la stagione più o meno piovosa, e così il **fico bianco reale** per effetto di un’estate come quella trascorsa siccitosa e povera di frutti, poco sviluppati”.

“Tutto ciò porta a capire quanto il mondo della birra artigianale non sia qualcosa di complicato, ma un mondo che ci appartiene, che racconta la nostra cultura gastronomica e

agricola” sottolinea il professionista roccolano. “Credere nelle opportunità di fare rete tra artigiani di nicchia come noi è salvifico per l’identità del luogo, qualcosa che ci rende unici e, insieme, più forti”

Perciò quello di Delphìn è un racconto spesso corale che si nutre di continue suggestioni, intuizioni, collaborazioni. Ne sono bella conferma le serate di degustazione in pizzeria da **Angelo Giammarino** e **Valeria Abbonizio** a Castel Frentano (Chieti), i rifornimenti di grani e farine nella bottega agricola di Orietta Menna a Sant’Eusanio del Sangro (Chieti), **il pane di segale di Lisa Di Maulo e Mattia Tieri**, pane rimasto invenduto e riutilizzato per la kvass di cui sopra. Allo stesso modo è nato due anni fa il “Birraggio”, risultato della collaborazione con i mastri casari Lorenzo ed Elisa Del Mastro di Sant’Eufemia a Maiella (Pescara).

Un formaggio, il Birraggio, trattato con mosto di birra secondo il metodo belga, spiega Giuseppe. Gradualmente la forma assorbe parte del mosto e varia di gusto con la stagionatura: pezza da 800 grammi 5 mesi, da un chilo e mezzo 14 mesi, più lunga la stagionatura più il prodotto acquista valore, sapidità, e lega meglio con la birra. Indicata quella ad alta fermentazione, rossa o nera porter dove il malto caramellato conferisce ulteriori note di gusto.

“Birraggio è una produzione limitata, in esclusiva per Delphìn. Loro vendono le mie birre io propongo la selezione di formaggi nel cestino esperienziale a filiera cortissima, che accompagna le birre nelle degustazione al Castello. Pizza scima e ferratelle salate con le farine di Orietta, prosciutto locale (da Gessopalena) tagliato a tocchetti, il nostro extravergine di oliva . Il tutto servito ai piedi della fortezza di Roccascalegna, location straordinaria che abbiamo il dovere di far conoscere e apprezzare. Per questo l’aperibirra può essere accompagnato da escursioni nel borgo artigiano guidati dai locali operatori di Majellando”.

LE FOTO

