

SI PARLA DI... IL GIOVANE IMPRENDITORE, CHE PUNTA SULLA PRODUZIONE ARTIGIANALE, È L'UNICO PRESENTE NEL NAPOLETANO

Nello Marciano, avanti a tutta... birra

di Mara Locatelli

Nello Marciano è un giovane alto e simpatico che vive a Striano, un minuscolo centro della piana del Sarno collegato a Napoli dalla Circumvesuviana. Ha 33 anni ed è l'ultimo dei tre figli di un insegnante di italiano. Legato alle sue origini e spinto da una forte volontà di non lasciare il paese, Nello si è inventata un'attività con un progetto innovativo e portatore di futuro. Amatore di birra di tutte le marche, un bel giorno gli viene l'idea di farne una con le sue mani e di creare un birrificio a Striano. Intraprende allora una fase di lavori preparatori che durerà a lungo: studi industriali e finanziari, indagini di mercato, ricerca di finanziamenti, messa a punto della ricetta.

Aprire un birrificio, specie con l'obiettivo di puntare alle birre di qualità, non è un'impresa semplice. Bisogna conoscere leggi, normative, distributori, produttori e tanto altro ancora. Ma in un contesto di sperimentazione produttiva che va certamente incoraggiata, Nello ce la fa e nel 2008 nasce la sua birra. La chiama Maneba, acronimo del

suo nome, e si tuffa a tempo pieno nel mondo effervescente delle birre artigianali, quelle più creative perché fuoriescono dai parametri classici delle birre industriali. E così è diventato l'unico produttore di birra del napoletano.

«Ebbi l'idea nel 2002 - racconta -. Navigando su Internet trovai un sito che descriveva come farsi la birra in casa. Comprai il kit di fermentazione e, con l'aiuto di mia madre, cominciai a dilettermi facendo bollire il mosto...».

Ma come ha fatto a realizzare il suo progetto aziendale? Nello lo racconta in maniera semplice: «Dopo essere stato homebrewer, sono cresciuto professionalmente facendo stages in varie parti d'Italia e poi a Monaco di Baviera, presso la famosa birreria Spatenbrau. Tre anni fa sono passato alla fase professionale: approntato il business plan, con un mutuo in banca acquistai un modernissimo impianto del valore di 200mila euro. Ho aperto alla fine del 2008 e sono la

prima realtà del settore in provincia di Napoli. Le birre che produco sono ad alta fermentazione, disponibili in fusti e bottiglie».

In un anno Nello ha prodotto 20mila litri di birra, pari a 30mila bottiglie da 0,75 cl. Ha selezionato tre tipologie di birre che descrive così: «La prima è una birra bianca che ho chiamata "Clelia", il nome della mia ragazza: ha 5,2 gradi alcolici, è aromatizzata con limoni, pepe, coriandolo e bucce d'arancia, ottimamente abbinabile con antipasti, piatti di pesce, formaggi. La seconda è "Vesuvia", una rossa doppio malto di 7,2 gradi, con una leggera nota di

È fatta con ingredienti naturali, senza alcuna aggiunta di stabilizzanti, conservanti chimici o coloranti. Risulta quindi più sano e all'assaggio si avvertono i toni caldi e dolci del malto, l'amaro caratteristico e gli aromi del luppolo

coriandolo, abbinabile ad antipasti, primi piatti di carne, pollo e selvaggina, dolci in generale. La terza, "L'oro di Napoli", è una classica bionda di 4,8 gradi, amara, fresca e dissetante, disponibile solo in fusti da 30 litri, abbinabile a pizza, antipasti, e pasta in generale». Insom-

ma, ognuna ha la sua storia, le origini, il gusto e la gradazione. Ma che cosa c'è di diverso nella birra artigianale rispetto a quella comunemente venduta nei bar? Nello sostiene che le differenze sono molte: «Tanto per iniziare - spiega - quella artigianale non ha conservanti e stabilizzanti: è un prodotto vivo e crudo. Si parte da ingredienti di prim'ordine, cioè malto di orzo e di frumento, luppoli pregiati e lieviti freschi; mentre le birre commerciali non esitano a usare fonti di amido più a buon mercato, come mais e riso, che ne limitano il gusto. Oppure usano oli essenziali ed estratti amaricati invece del luppolo. Inoltre le grandi aziende effettuano la microfiltrazione e la pastorizzazione per assicurare al prodotto una scadenza protratta nel tempo. Le birre artigianali, invece, evitano la pastorizzazione e la filtrazione per lasciare più integro possibile il profilo aromatico ed organolettico, anche se questa scelta implica difficoltà logistiche come il trasporto, la conservazione al freddo e la scadenza limitata». Nello precisa che la sua birra artigianale è prodotta solo con ingredienti naturali, senza alcuna ag-



Nello Marciano

giunta di stabilizzanti, conservanti chimici o coloranti, quindi è più sana e all'assaggio si avvertono i toni caldi e dolci del malto, l'amaro caratteristico e gli aromi delicati del luppolo. «Proprio quello che bisognerebbe sentire assaggiando una buona birra».

Ciò che affascina ed entusiasma questo giovane imprenditore è realizzare prodotti differenti partendo dai quattro ingredienti base: acqua, malto, luppolo e lievito. Cambiando varietà, bilanciamenti, procedimenti e parametri di lavorazione, si riesce a diversificare fortemente i vari prodotti. «È davvero gratificante immaginare una birra nuova, particolare, e poi, dopo studi e tentativi, vederla realizzata, poterla gustare e sentire che i clienti la apprezzano». Ma dove si può acquistare la prima birra napoletana? «Per il momento la distribuzione è curata direttamente da me - dice Nello -. Oltre alla vendita diretta nello stabilimento di Striano, la mia birra è in vendita in bar, pizzerie, enoteche, ristoranti, agriturismo. Inoltre la proponiamo in sagre, fiere, feste della birra e in qualsiasi altro evento legato alla tipicità dei prodotti del territorio. A maggio, per esempio, cominciano i motoraduni e si consumerà molta birra perché è la bevanda favorita dai centauro. Leggera, fresca e dissetante è la pausa ideale dopo una

lunga corsa in moto. Per questo in Italia molti sono gli eventi che uniscono feste della birra con i motoraduni». E per il futuro?

«Per ora la gestione del birrificio è piuttosto impegnativa, anche se raccolgo soddisfazioni personali ogni giorno dal consenso dei clienti. Per il futuro mi piacerebbe creare un prodotto di riferimento per i consumatori aumentando la produzione gradualmente, ma sempre mantenendo gli alti livelli qualitativi con cui ho scelto di partire». Infine Nello accenna al suo privato e aggiunge: «Io sono un ragioniere diplomato. Se avessi trovato un'occupazione, forse avrei fatto il ragioniere alla Fantozzi. Che tristezza. No, non era per me. Così dissi a me stesso: voglio regalarmi almeno un tentativo di inventarmi un lavoro che mi piace. Ed eccomi qua, da un anno e mezzo sono diventato maestro birraio. Devo molto a Clelia, la mia fidanzata: si è laureata in Letteratura moderna facendo una tesi su "L'oro di Napoli". E così, in omaggio a Marotta, abbiamo dato il nome del libro a una birra. Sa come chiamerò la prossima birra che sarà in vendita a fine anno? Masaniello...». Se siete degli appassionati, andate a trovare questo giovane e creativo birraio, (0818276637) troverete passione, ospitalità e birra di ottima fattura.

LA PERSONALE "IL CAVALIERE BIANCO" DI TOMMASO ARCELLA A CASTEL DELL'OVO

L'arte interpreta il disagio

di Rosaria Morra

Un viaggio nella realtà sociale attraverso l'arte, questa la novità de "Il cavaliere bianco", la personale di Tommaso Arcella, in mostra presso Castel dell'Ovo fino a venerdì. L'architetto di Casoria propone per quest'esposizione quarantasei opere, alla scoperta della dimensione sociale del fare arte: «Avevo circa vent'anni quando feci la mia prima esposizione; da allora il percorso professionale mi ha portato lontano da questa attitudine, nonostante le molteplici e gratificanti esperienze lavorative e gli innumerevoli successi nel settore, sento che mi mancava qualcosa. E solo oggi, che posso respirare dagli affanni del mio lavoro - afferma Arcella -, intendo dedicarmi totalmente all'arte, indagandone sempre l'aspetto sociale». La mostra, grazie anche alla forte suggestione che la location suggerisce, immerge l'osservatore in una

realtà forte e concreta, vicina e contemporanea, nota e spesso odiata; è la realtà di "Città esplosa", dove l'aumento demografico e l'urbanizzazione coatta inducono angoscia e pathos; è la realtà di "Presenze", dove il ricordo si accompagna all'alienazione umana, alla presa di coscienza legittima di realtà estranee, altre; e ancora "L'ultima provocazione", dove una discinta donna assume i tratti di un personaggio famoso; oppure "Condominio", dove la tela diventa abitazione di colori. La ricerca stilistica di Arcella è una continua sperimentazione che vuole fare dell'evoluzione e della contemporaneità una parte essenziale della sua cifra. «Come la letteratura, secondo Saviano, può essere portavoce di un importante messaggio sociale, così - afferma Arcella - vorrei che l'arte interpretasse il disagio, esprimesse il bisogno di riscatto, fosse sì espressione del bello, ma di una bellezza utile, salvatrice, vi-



Tommaso Arcella

vificante». Ad accompagnare la mostra un elegante catalogo che, alla prefazione autografa dell'autore, e alle presentazioni di Nicola Oddati, assessore alla Cultura del Comune di Napoli, e Giuseppe Notaro, assessore alla Cultura del Comune di Casoria, affianca i testi di Domenico Natale, critico d'arte, Giuseppe Pesce, giornalista e scrittore, e Francesco

Ciocia, magistrato. Le opere di Arcella, così pulite, così immediate, così chiare, sembrano appartenere da sempre all'osservatore che cerca con inconsapevole attenzione, una traccia di quel momento nella sua memoria, nel labirinto dei ricordi, tra polverose e ingiallite fotografie del tempo; una sensazione che regala un'atmosfera calda e cara all'intera mostra.

L'ALBUM MARE, AMORE E FANTASIA

Alla Certosa in cerca della Sacra Spina



di Carlo Missaglia

La notizia che detti nel mio ultimo scritto sulla presenza di una delle spine della corona che offese la testa del Redentore fosse stata donata alla Regina Giovanna, dal Re di Francia, ha suscitato molto interesse fra i miei lettori. Costoro, avendone compresa l'importanza storica e religiosa, vorrebbero saperne di più. Che fine ha fatto? Dove si trova ora? Chi la custodisce? Anche a chi non è credente, appare evidente che una testimonianza così importante, di un avvenimento della portata storica di cui è stata osservatrice, non si può perdere nel nulla. Armato della mia ben nota pazienza mi sono caricato sulle spalle questa investigazione e sono partito alla ricerca di notizie che mi potessero portare vicino ad una verità rassicurante. Allora da dove partire? La prima cosa è stata quella

di verificare se la notizia della spina regalata, fosse reale. Escludendo alcuni testi che non ne fanno menzione alcuna, la maggioranza di quelli che trattano quel periodo storico, nel parlare della chiesa dell'Incoronata: la raccontano con una voce sola. Sono andato a riprendere tutti i testi di cui mi ero servito per dare un senso alle mie ricerche. A tal proposito mi viene da dire che spesso ci viene chiesto: ma da dove l'hai presa questa notizia? Dove l'hai copiata? Ebbene a costoro dico: mi potreste spiegare a chi dovrete intervistare per avere notizie di prima mano o almeno quanto più vicine alla verità? I protagonisti di quelle vicende: sono tutti morti da più di settecento anni! Allora che fare? Non resta che consultare tante più fonti possibili e cercare di trarre dalle notizie acquisite, un qualcosa che possa essere vicina alla verità storica! Scremare e capire quali le fonti attendibili. Possibilmente avendo una dote naturale insostituibile: il potere di sintesi. Saper sintetizzare. Trarre delle conclusioni non campate in aria, frutto solo di segherie mentali e che hanno come unico risultato: quello di confondere vieppiù le idee, ma serie conclusioni difficilmente attaccabili. Torniamo allora alla nostra ricerca della spina del-

la corona dell'INRI. Sappiamo che rimase nella chiesa dell'Incoronata fino a quando non venne spostata a Sant'Elmo, nella chiesa della Certosa di San Martino che era anch'essa sotto la custodia dei monaci certosini, quelli di San Brunone per intenderci. Mi è sembrato doveroso allora recarmi in quel posto per cercare notizie utili alla mia ricerca. Il posto ha sempre un fascino che ti avvicina ti prende per me ogni volta che mi ci reco è come rivivere la mia giovinezza. Ci passavo gran parte delle mie giornate di giovane "filonista" quando alle tristi aule scolastiche preferivo addottorarmi visitando il romantico museo. I suoi prepepi, le vesti della nostra storia il calco del viso di Ferdinando di Borbone, le sue carrozze dorate, che suscitavano in me evocazioni fiabesche: Cenerentola e la sua scarpetta di cristallo, o la sfilata per la visita di ringraziamento alla Madonna di Piedigrotta. La barca di Carlo III, che vedevo solcare le acque del golfo diretta a Procida o ad Ischia e condurlo sui posti di caccia da lui tanto amati. Oppure sostare avanti Palazzo Donn'Anna per le feste estive in notturna con canti suoni e fantastiche libagioni. Mi aggiravo per le sale voglioso di conoscenza. 'O prevetariello di Antonio

Mancini o la tavola Strozzi, una delle rarissime rappresentazioni della Napoli quattrocentesca. Gli affreschi di Luca Giordano o le battaglie dipinte da Salvator Rosa di cui sembrava sentire il fragore, il suono dei ferri incrociati, il nitrito dei cavalli, l'acre odore del sangue, i gemiti e le grida dei feriti. Peccato che l'ultima volta che sono andato al museo, di Salvator Rosa, forse per mia colpa, ma ho visto solo un dipinto di una marina, anche non molto grande. 'O prevetariello lo avranno messo in castigo perché sembra che sia in una sala non visitabile al momento. La mia ricerca era tutta protesa per conoscere che fine avesse fatto la spina della corona ed allora ho iniziato a chiedere prima a degli addetti, gentilissimi e disponibili, ma totalmente all'oscuro di notizie su quel reperto. Sono andato comunque a visitare la cappella del tesoro dove vi era anche il reliquiario, ma purtroppo mi è stato detto che in quel luogo non c'era più nulla. Non sapete mi è stato detto, che nel corso dei secoli e delle varie dominazioni vi è stata una continua spoliatura dai parte dei vincitori. I francesi poi hanno fatto man bassa, e questo lo sapevo. Conoscevo l'avversione che i transalpini avevano per la chiesa ed relativi

comportamenti poco riguardosi che hanno avuto nei confronti di essa. Chiusura di monasteri acquisizione da parte dello Stato dei relativi beni, razza di tutti gli arredi sacri, e non, senza distinzione alcuna. Allora bisogna che perda ogni speranza di avere notizie? Io non desisto e domani chiederò di essere ricevuto dalla dottoressa che sta a capo della struttura e che mi saprà indicare la strada o i funzionari che conoscono bene l'archivio del Museo. Come una volta seppi che tutti i libretti delle opere buffe raccolti anche dall'indimenticabile ed infaticabile Gino Doria, erano finiti alla Lucchesi Palli, una sezione della Nazionale posta nel palazzo reale di Napoli, di cui Salvatore Di Giacomo era stato direttore, così mi auguro che a livelli superiori siano in grado di rispondere ai quesiti che mi sono posti. Penso che il pubblico abbia il diritto di conoscere che fine abbiano fatte tante nostre preziose vestigia. Ad esempio se andate alla chiesa dell'Incoronata e chiedete di vedere una immagine attribuita a Giovanna I d'Angiò, e che è riportata in molti libri, gli addetti alla illustrazione del sito storico, ti guardano come se stessi dando i numeri. Allora, mi chiedo, ma che fine ha fatto quell'affresco? Io su queste



pagine l'ho pubblicato, non con l'intento di sollevare un caso ma solo per corroborare, con una immagine, ciò che andavo descrivendo. Ora però comincio a domandarmi: che sia giunto il momento di fare chiarezza su tante sparizioni di oggetti d'arte? Io stesso fui defraudato di una scoperta che feci durante lo scavo delle statue del Ninfeo di Punta Epitaffio a Baia. In una di quelle giornate che mi vedeva all'opera: cioè scavare sott'acqua per circa tre ore al giorno gratis, rinvenni una moneta d'oro del periodo di Giustiniano. Il presidente del circolo a cui appartenevo, fece il verbale di cessione alla Soprintendenza e la moneta, mi fu detto allora: che era stata consegnata a chi di dovere. Bene, anzi male, perché quando un giorno mi trovai in Soprintendenza e chiesi di quella moneta di cui, fra l'altro, non mi era stato corrisposto neanche il premio di rinvenimento, mi fu detto che agli atti non risultava nulla! S'erano fuggite 'a moneta!

Continua
www.carlomissaglia.it