



Dobbiamo andare indietro negli anni, quando Luca era a Pavia per lavoro. Insieme ad amici frequentava un brew pub, un locale dove si gustano buonissimi piatti accompagnati da birre artigianali. Un collega di Luca si cimentava in questa attività, rigorosamente in casa, e poi somministrava la bevanda agli amici che erano vere e proprie 'cavie'. "Il fine settimana – ci spiega Luca – un po' più liberi

dagli impegni, andavamo in gruppo al pub e lo aiutavamo. L'idea mi aveva già affascinato, ma era ben lontana dai miei interessi di allora, fatto sta che rimase a maturare per diversi anni, sin quando nel 2005 cominciai a fare il piccolo chimico in casa mia. Ho condiviso questa passione con mia moglie Paola, mia cognata Irene, mio cognato Fabio e con mio suocero che ne sosteneva la bontà per il sol fatto che era una bevanda naturale. Ma diciamocela tutta, la birra che facevamo in modiche quantità non era granché, anche se

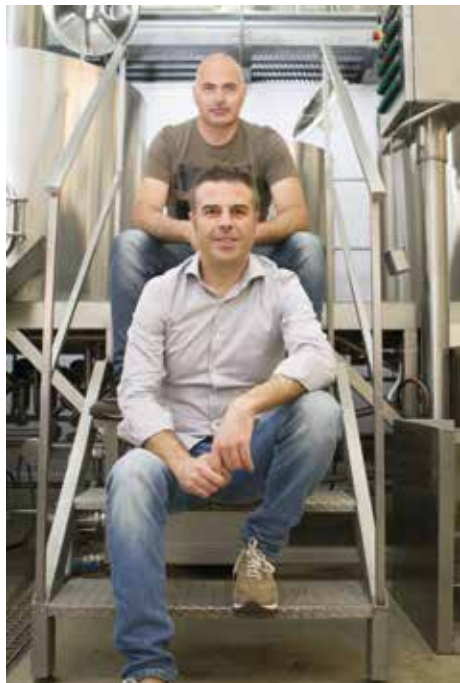
per noi era meravigliosa".
Rientrati da una vacanza estiva, Paola e Irene dovettero rientrare a lavoro, mentre Fabio e Luca avevano ancora una settimana di vacanza e decisero di andare a visitare, insieme al suocero, un birrifico artigianale. L'accordo era di acquistare un piccolo kit per la produzione di birra che fosse nelle condizioni di produrre appena 50 litri. Insomma, per consumo personale. "A farci riflettere su questa prospettiva - ci spiega Fabio - è stato nostro suocero che

i quattro "genitori" di TARI

Di Sabrina Gariddi Foto Francesco Lucifora

Oltre alla fragranza di luppolo nell'aria, ciò che immediatamente si respira appena si entra nella sede del Birrifico Rocca dei Conti a Modica è l'entusiasmo. I quattro 'genitori' della prestigiosa birra Tari sono soddisfatti del lavoro che hanno compiuto e dei risultati raggiunti, se si pensa da dove sono partiti. L'idea è stata nell'incubatoio per parecchi anni, sino a quando è stata condivisa dalle sorelle Paola e Irene Leocata e dai rispettivi mariti Luca Modica e Fabio Blanco, l'uno ingegnere informatico e l'altro architetto. Dunque esperienze professionali che nulla hanno a che fare con il mondo della birra.

*presentare inizialmente legende
mentre in Sicilia le legende
croce era scritto |*



ci ha dato il coraggio di azzardare e non limitarci a una produzione talmente limitata. Insomma il nostro buon proposito era stato messo in discussione. E non nascondo che abbiamo trascorso diverse notti insonni prima di decidere. Tutti e quattro abbiamo il nostro lavoro e avevamo timore a compiere un investimento ben oltre le nostre possibilità sia economiche che di tempo a disposizione, per farlo fruttare dignitosamente”.

“Nell’indecisione – ha proseguito Luca – abbiamo fatto un ulteriore viaggio in Veneto per vedere gli impianti e abbiamo incontrato un consulente, nel gergo un mastro birraio, per fare un po’ di formazione che ci ha convinto. Nel gennaio del 2010, sono iniziati i lavori, le varie prove, l’installazione di macchinari e con essi il nostro sogno stava diventando realtà”.

Nel volgere di poco, il tempo a disposizione si assottigliava ed anche l’attività

professionale che tutti e quattro svolgono viene inevitabilmente ridimensionata per conferire tempo e testa al birrifico modicano.

“Ancora oggi – dicono all’unisono Fabio e Luca – siamo noi che seguiamo da vicino tantissime procedure, tra cui le ‘cotte’, ossia la cottura di ogni singola birra. È un lavoro molto fisico. Ogni ciclo di lavorazione dura otto ore consecutive e sono state tante le notti che abbiamo trascorso all’interno del birrifico per seguire le varie fasi di preparazione delle singole birre. In compenso le nostre mogli ci hanno dotato di brandine e coperte in modo da non distoglierci dall’attività”.

Determinante in questa avventura, come detto, l’incoraggiamento di Saro Leocata. “Mio padre – sottolineano Irene e Paola – ci ha invitato a riflettere bene. Se a prescindere dal quantitativo, le ore di lavorazione sarebbero state sempre otto, era assurdo e

improduttivo, impiegarle per soli 50 litri. Tanto valeva impiegare il tempo per una produzione maggiore. Questo il ragionamento logico e pratico di nostro padre. E così, effettivamente, abbiamo fatto”.

Qualche anno fa in Sicilia, e dunque anche a Modica non c’era alcuna cultura birraia e le prime persone a cui Paola, Irene, Luca e Fabio si sono rivolti per spiegare il loro progetto, li prendevano per pazzi visionari. Oggi all’interno del birrifico si fanno cinquanta degustazioni l’anno e almeno due volte a settimana i ragazzi si spostano per parlare della loro birra, ed anche per fare formazione a clienti e ai loro dipendenti. Per anni si sono impegnati, senza perdersi mai d’animo, a spiegare che la qualità del prodotto fa la differenza rispetto per esempio a brand di produzioni industriali. E proprio questa era la novità sostanziale e l’inversione di tendenza che hanno saputo ben veicolare, seppur all’inizio la cerchia di acquirenti era molto ristretta, addirittura c’era chi preferiva non avere il prodotto in omaggio, sicuro che non lo avrebbe mai potuto vendere.

Da dove è nato il nome ‘Tari’?

È il nome di alcune monete che circolavano nell’area del Mediterraneo, in tempi molto remoti. Avevamo voglia che la nostra birra fosse legata al nostro territorio, ma che non fosse semplicemente riconducibile alla città di Modica, già sin troppo inflazionata. L’idea che la nostra attività fosse contraddistinta da ciò che gli arabi hanno compiuto in questa parte del Mediterraneo ci ha entusiasmato, immaginando che loro sono stati dei grandi precursori del buon cibo e in generale dispensatori di tradizione e innovazione.

Che due sorelle si intendano è facilmente comprensibile, ma mettere insieme, in

“Tra di noi, al di là della parentela, c’è tantissimo feeling. Il fatto di non avere altri birrifici di riferimento in zona, ci ha consentito di essere molto autocritici con noi stessi. E così, all’interno del birrifico, abbiamo diversificato le aree di competenza, in modo che l’uno sia nelle condizioni di essere giudice dell’altro”



questa avventura, anche i mariti poteva essere un rischio?

Nei fatti nessun rischio. Tra di noi, al di là della parentela, c’è tantissimo feeling. Il fatto di non avere altri birrifici di riferimento in zona, ci ha consentito di essere molto autocritici con noi stessi. E così, all’interno del birrifico, abbiamo diversificato le aree di competenza, in modo che l’uno sia nelle condizioni di essere giudice dell’altro. Il tutto ci ha consentito di crescere, evolverci, e confrontarci. Si lavora in uffici differenti, anche da un punto di vista logistico, e poi, come avviene nelle grandi imprese, si fanno meeting aziendali, per trovare la sintesi.

Crediamo che non ci sia un inizio e una fine, ma ci sono tante storie che si intrecciano. Fare birra oggi vuol dire mettersi in discussione ogni volta perché la nostra regione non ha una tradizione salda in questo settore, e siamo un po’ tutti autodidatti. La differenza la fanno la capacità e l’attenzione nell’accogliere pareri differenti e alcune volte discordanti da quello che ciascuno sostiene.

“Chi non ci conosceva, ci ha dato fiducia. Questa è stata una iniezione di autostima che non ha uguali, e per la quale saremo sempre riconoscenti”

che il suo nome. L’altra persona che ci ha dato molte dritte spendendosi in prima persona è stato Corrado Assenza che ha trasformato, un pomeriggio, il birrifico in un giardino pieno di essenze e frutti per cercare quelli più idonei. Entrambi ci hanno aiutato a fare rete e ci hanno trasmesso il loro entusiasmo verso il nostro prodotto. Chi non ci conosceva, ci ha dato fiducia. Questa è stata una iniezione di autostima che non ha uguali, e per la quale saremo sempre riconoscenti.

Il giorno che non dimenticherete mai?

La prima birra è stata realizzata a maggio e messa in commercio a fine luglio del 2010. In quei giorni Fabio ha compiuto quarant’anni. E abbiamo festeggiato tra un silos e una fase di imbottigliamento. Il desiderio si era avverato. Un compleanno impossibile da dimenticare.

Cosa c’è nel futuro di Tari?

Oggi abbiamo prodotto nove selezioni. Abbiamo ottenuto il riconoscimento della Guida Slowfood nella sezione Birre d’Italia, come birra quotidiana. A Rimini abbiamo conquistato, quest’anno, la medaglia d’argento al concorso Birra dell’Anno, nella categoria spezie e cereali. E stiamo valutando la possibilità di uscir fuori dai confini italiani, per approdare oltre oceano, magari negli Stati Uniti. Già qualche contatto è stato avviato e adesso non ci rimane che incrociare le dita, con la grandissima soddisfazione che lavoriamo ogni giorno e siamo sempre senza birra. 🍷

Quale la soddisfazione più grande e la delusione più significativa che avete registrato sinora?

Quando abbiamo prodotto la prima birra avevamo un silos con settecento litri e zero clienti a cui venderli. Così nel fine settimana, armati di bottiglie e tanta pazienza, andavamo in giro per locali a presentare il nostro prodotto e a lasciare qualche campione per farlo degustare. Ma la diffidenza si tagliava con il coltello. Non nascondiamo che, inizialmente, ci ha scoraggiato ed anche tanto. Poi sono giunte nella nostra vita aziendale alcune persone che sono stati indispensabili testimoni. Parliamo di Franco Ruta che ci ha suggerito di utilizzare il carrubo, in omaggio al nostro territorio che eccelle in questa produzione. Ed è stato sempre lui a metterci in contatto con le persone giuste, mettendoci la faccia oltre

