
Irias

Birra Artigianale di Sicilia



L'azienda

→ Storia

Il birrifico vede la luce nel 2013 per volontà di quattro amici a Torrenova (ME) dove è possibile visitare l'impianto produttivo. Un piccolo spaccio aziendale permette all'avventore di assaggiare le nostre birre in bottiglia e alla spina accompagnate da una selezione di prodotti locali, in rispetto della nostra mission di dialogo con il territorio. Un contesto a dimensione familiare, che però strizza l'occhio all'internazionalità, con la nostra realtà sempre più aperta verso i mercati esteri europei ed extraeuropei, attratti da un prodotto che unisce i sapori siciliani ad una tradizione antica e varia, che in Sicilia sta trovando un terreno via via più fertile.

Il nostro primo mastro birraio "Turuzzo", classe '57, produce birre dal 1994, agronomo ed appassionato birraio, è stato capace di progettare prodotti valevoli di menzioni in quotidiani nazionali (Il Fatto Quotidiano, Repubblica) e regionali (Il Giornale di Sicilia), associazioni specializzate (menzione nella "Guida delle Birre d'Italia 2015 e 2019" di Slow Food con il premio "Birra quotidiana" alla birra Rubra e Premio birra Slow alla Al Zahir). Premi nazionali (Cerevisia, Luppolo d'Oro), e internazionali come le Medaille d'Or del Concours International de Lyon.

Nel 2017 l'azienda compie un ulteriore passo verso la produzione di una birra interamente siciliana: l'acquisizione di terreni in agro di Valledolmo (PA), zona cerealicola per eccellenza, di Alcara li Fusi e di Sant'Agata Militello e la costituzione di "Irias Società Agricola snc".



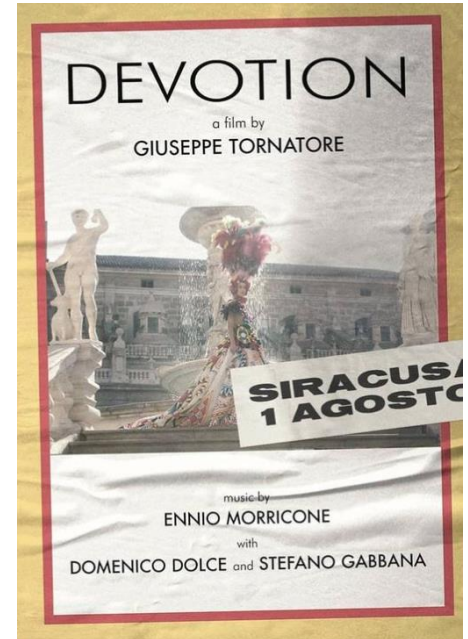
L'azienda

→ Mission

Il nostro credo è produrre birra di qualità mediante l'uso delle migliori materie prime, in parte a km0, con il solo fine di realizzare qualcosa di unico e altamente identitario.

Siamo sempre alla ricerca dei migliori prodotti per realizzare ricette uniche che uniscono la tradizione brassicola nord europea all'offerta agricola tipica della nostra isola.

Innovare, dunque, ma nel rispetto della tradizione. Poter produrre birre con ingredienti totalmente siciliani è ciò a cui aspira in futuro il birrificio.



Le nostre Birre

Ciò che proponiamo è un'esperienza sensoriale, una visione appassionata, una interpretazione del nostro contesto nebroideo, di cui ci sentiamo fieri depositari. Le nostre birre sono prodotte ad alta fermentazione, non sono pastorizzate, né filtrate. La rifermentazione in bottiglia determina un gusto in evoluzione.



→ Indica



La nostra Fruit beer ha ripreso la tradizione belga della birra alla frutta per portarla in Sicilia e dare vita alla **prima birra al Fico d'India di Sicilia**, 2° classificata al premio **Cerevisia 2014 Sud e Isole** e **Luppolo d'Oro al Best Italian Beer 2016**.

Il colore varia dall'arancio carico al rosso vivo a seconda della prevalenza di frutti della cultivar "Sulfarina" o di quella "Sanguigna". Il sapore del ficodindia si armonizza all'aroma dei malti e viene bilanciato dall'amaro dei luppoli. Ottima come birra da meditazione, con i formaggi, con la frutta e con i dolci secchi.

Il fico d'india è ricco di sostanze benefiche, antiossidanti e polifenoli. Studi recenti assegnano agli antiossidanti contenuti nel fico d'india, l'indicaxantina (pigmento giallo del frutto) e la betanina (pigmento rosso), il primato di quantità e qualità in quanto ad azione anti-radicalica, essendo immediatamente disponibili per il nostro organismo. Una birra che oltre ad essere buona, fa anche bene!

→ Al Zabir



Il nome "Al zabir" è una crasi tra la parola araba Al zabīb (da cui deriva il termine zibibbo) che vuol dire uva o uva passita, e "bir", abbreviazione di "birra". Al zabir è una birra nobile, ispirata alle eccellenze enologiche siciliane, che affonda le sue radici nella storia del Mediterraneo. Lo zibibbo o moscato di Pantelleria è un vitigno di origine egiziana, introdotto a Pantelleria dai Fenici dopo il X secolo a.C. Successivamente, gli arabi ne favorirono la coltivazione creando i terrazzamenti che si trovano sull'isola.

L'uva appassita al sole di fine estate, giunta al giusto grado zuccherino, viene delicatamente pressata ed il nettare estratto fatto fermentare insieme al mosto di birra. È così che nasce Al zabir di Irias, la birra riconosciuta con il premio **Slow Food "Birra Slow" Guida 2019**.

La vendemmia tardiva, sprigiona tutti i suoi odori, per una Italian Grape Ale piccante, da meditazione o da fine pasto, dal colore dorato, che ricorda il sole al tramonto. Con corpo intenso e finale dolce, Al Zabir è una birra avvolgente dal primo all'ultimo sorso.

→ Ambra



La nostra freschissima Ambra è aromatizzata con scorza fresca d'arancia amara siciliana, coriandolo e zenzero. Il termine Ambra deriva dal greco o dall'arabo ('anbar) e significa chiaro come l'ambra, giallo. Speziata, beverina, dal colore giallo brillante viene fermentata con lieviti che producono pochi esteri e con temperature più basse per esprimere meglio i sapori del malto siciliano e i profumi delle spezie. Abbiamo chiamato questo stile "Sicilian blonde ale".

Ottima da abbinare con il pesce per un connubio che vi lascerà senza fiato. Il corpo leggero ne fa una birra votata alla beverinità, perfetta come aperitivo o per dare sollievo alla sete dei palati più esigenti. Premiata con la **Medaglia d'Oro al Concours International De Lyon (FR) - 2016**.

→ Libre



Grazie al nostro lavoro di studio e ricerca, abbiamo messo a punto una ricetta esclusiva: Libre, la prima birra artigianale siciliana con malto d'orzo Senza Glutine!

Bionda, speziata, fresca con evidenti note agrumate e amaro moderato. Ottima da sola o con qualsiasi pietanza, anche a base di pesce. Per realizzarla ci siamo ispirati alla nostra Ambra con cui condivide lo stile e le aromatizzazioni. Ci siamo posti l'obiettivo etico di offrire, nonostante i maggiori costi di produzione, un prodotto di alta qualità con un prezzo imbattibile ed identico a quello della nostra Ambra. Non vogliamo speculare sulla salute.

→ Cincu Tummina



Fino al 1927 in Sicilia, considerata "granaio dell'impero" al tempo dei romani, si coltivavano 52 varietà autoctone di frumento che col tempo hanno lasciato spazio a produzioni con una migliore resa, più abbondanti ed economiche. La nostra Cincu Tummina è una Sicilian Wheat Ale per chi ama il gusto classico della birra, ma non vuole perdere il piacere dei sentori artigianali. Abbiamo preso un "tumminu" (unità di misura dell'isola, circa 16 kg) per ogni varietà di grano antico siciliano: Tumminia, Bidi, Russello, Maiorca e Perciasacchi e lo abbiamo trasformato, insieme al malto d'orzo, in una birra semplice e beverina, per tutte le occasioni, dal profumo terroso ed erbaceo delle forti terre siciliane.

→ Aura



Il primo premio **Cerevisia 2015 Sud e Isole** è il coronamento di un lavoro sui materiali e sulla ricetta meticoloso. Questa birra è fermentata in chiave siciliana Irias. Abbiamo chiamato questo stile "Sicilian strong ale" che mette in evidenza il sapore dei nostri malti e i profumi delle spezie senza coprirli con esasperazioni stilistiche. E' aromatizzata con uva passa siciliana e con coriandolo, ha un corpo intenso e un colore dorato ed è ottima per gli abbinamenti classici della birra. Si accompagna bene con la rusticità di un formaggio, con un primo delicato, con un risotto ma è anche il perfetto complemento di una buona meditazione.

→ Rubra



Rubra, dal latino *ruber* (rubra, rubrum), rosso, rosseggiante, è il nome della nostra birra rossa. Rubra è l'interpretazione in chiave Irias dello stile IPA (Indian Pale Ale).

Nella nostra birra l'aroma dei malti, i profumi di prugna, di caramello, contrastati da un leggero tostato, si sposano col floreale e terroso dei luppoli continentali. L'amaro è bilanciato e non troppo invasivo. Ottima per pasteggiare ed accompagnare – ed anche cucinare – piatti di carne strutturati, con salumi e con i formaggi stagionati. E' stata insignita del premio **Slow Food "Birra quotidiana" Guida 2015**.

→ Nigra



"Oro" nero di Sicilia: la "nostra" interpretazione dell'Imperial Stout. Chi ama le birre scure dal tostato deciso, in cui i sentori di caffè rincorrono quelli di cioccolato, liquirizia e tabacco, non può esimersi dall'assaggiare la Nigra, **Medaglia d'Oro al Concours International De Lyon - 2015**, unica italiana premiata durante la competizione. Un Imperial Stout robusta, con schiuma bruna, bilanciata in amaro, ottima per gustarla fuori dai pasti, ma anche con le ostriche, come vuole la cucina francese, col cioccolato fondente o con le carni rosse marinate nella stessa birra.

Grani, farine e ceci

Irias è anche produttrice di grani antichi siciliani e farine:

- **Senatore Cappelli**, una varietà di frumento caratterizzata da una spiga robusta e alta, con ariste nere ben evidenti.
- **Russello** (o rossello), è una varietà di frumento duro antichissimo tipico della Sicilia. La spiga del russello è tendente al rosso, da cui il nome, ed ha un fusto alto. Dalla macinazione dei chicchi di questo grado si ottiene una farina ricca di proteine: in media il valore si aggira intorno al 12-14%. Della frazione proteica, circa il 10% è costituito da glutine.
- **Tumminia** (Timilia o grano marzuolo anticamente Tûminia Nigra), un grano duro tipico del trapanese che lavorato con macine a pietra produce una farina integrale ricchissima di elementi propri del germe di grano e della crusca, con un alto valore proteico e un basso indice di glutine.

I **ceci** prodotti da Irias sono una particolare varietà di legumi proveniente dalla Sicilia, chiamata "Pascià", molto proteici e ricchi di elementi nutritivi essenziali.



Target e distribuzione

Irias opera per soddisfare una porzione di mercato costituita principalmente da un target maschile e femminile, adulto e specializzato, ma anche per un tipo di consumatore non esperto, curioso, propenso alle novità. I clienti sono spesso intenditori che riconoscono il valore e apprezzano il gusto ricercato della bevanda, e per questo sono disposti a pagare un prezzo più elevato.

La fascia d'età del pubblico di riferimento è compresa tra i 30 e i 50 anni. La scelta di operare in una nicchia di mercato e di adottare strategie di marketing diretto, permette di fidelizzare il cliente, il quale al marchio Irias associa tradizione, innovazione, cultura e qualità. Dal punto di vista geografico, la maggior parte dei volumi di vendita viene registrata nella Sicilia occidentale e al nord del paese, dove la cultura birraria è maggiormente diffusa.

Il marchio Irias è presente in alcuni ristoranti stellati di Milano e Roma, riuscendo così ad affiancarsi all'alta cucina italiana. Sin dagli inizi, Irias decide strategicamente di mantenersi al di fuori della "lotta ai volumi" tipica dei mass producers, pertanto, i prodotti non compaiono tra gli scaffali dei supermercati. Si trovano, invece, in ristoranti, beershop, negozi specializzati e online.



Grazie



Copyright Birra Irias. All rights reserved.
