

Hora Benedicta: in Sicilia c'è un'Abbazia in cui si spilla una birra 'celestiale'

Autore: Redazione

Data: 19 Settembre 2019



Un'antica **abbazia**, una ricetta segreta, la tradizione trappista che rivive e diventa birra. [San Martino delle Scale](#), a pochi passi da Palermo e **Monreale**, ha dato i natali alla prima birra d'Abbazia siciliana. Il micro-birrificio **Hora Benedicta** si trova all'interno dell'[Abbazia](#) di San Martino delle Scale e ha iniziato con una ricetta messa a punto proprio dentro il **monastero**.

Per raccontare la sua storia dobbiamo andare indietro di qualche anno, cioè nel 2009, anno di fondazione dell'associazione *Hora Benedicta*. La formula degli ingredienti di questa birra è segreta: si sa che ci sono **6 malti** e una mistura di erbe officinali e spezie, tra cui liquirizia, semi di finocchio e genziana.

La **produzione** è quella classica artigianale, con la cottura del [mosto](#) a fuoco diretto, la fermentazione ad alta temperatura, la maturazione in tini d'acciaio e la rifermentazione in bottiglia. La bevanda non subisce né pastorizzazione né filtrazione.

Il progetto coinvolge il birrifico **Paul-Bricius** di Vittoria (Ragusa) e diversi altri protagonisti. Ci sono volute molte ore di **studio** e di approfondimento per arrivare alla ricetta giusta. All'inizio, peraltro, si pensava di creare un amaro, ma il passaggio alla birra trappista è stato praticamente naturale. A dare una vita commerciale a questa birra sono stati i **titolari** di Paul-Bricius, che ne hanno scorto le potenzialità. Paolo Trainito, Fabrizio Traina e Luigi Carrubba studiano la formula originaria, la perfezionano in qualche componente.

Parte così la produzione della prima birra d'Abbazia siciliana, con etichetta PB Hora Benedicta **Abbey Ale**. A questa si è aggiunta la Hora Benedicta **Blond Ale**.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/hora-benedicta-in-sicilia-ce-unabbazia-in-cui-si-spilla-una-birra-celestiale/>

Generato il 16/06/2026