

NEI PROSSIMI MESI L'ATENEO COMMERCIALIZZERÀ LA «CEREVISIA», UNA BIRRA DI PROPRIA PRODUZIONE

L'Università vende la birra

AZIENDA AGRARIA
UNIVERSITARIA
"A. SERVADEI"
UNIVERSITY FARM & SERVADEI



non viene sottoposta ad alcun trattamento di stabilizzazione, cioè non viene filtrata né pastorizzata, e subisce una seconda rifermentazione in bottiglia. «In pratica è una birra ad alta fermentazione, sullo stile delle birre belghe – spiega Buiatti – con una gradazione alcolica di 6,5 - 7 gradi. Una birra da meditazione».

L'iniziativa dell'Università si inserisce «in un quadro di sempre maggiore interesse da parte dei consumatori per la birra artigianale – sottolinea Buiatti, – un po' come avviene per altri prodotti. E anche in quest'ottica che stiamo progettando la costruzione di una piccola malteria». Il malto è una delle materie prime per la produzione della birra, che deriva da varietà specifiche di orzo. «Un tempo l'orzo da birra si coltivava anche in Friuli – spiega Buiatti – ora però se un agricoltore friulano volesse produrre questa varietà di orzo, non saprebbe dove maltarlo, perché in Italia esistono solo due grandi malterie industriali, una in Lazio ed una in Basilicata. La malteria è, in pratica, l'anello mancante tra la terra ed il bicchiere. Avendo una malteria in regione, la birra sarebbe più legata al suo territorio, così come avviene, ad esempio, per il vino. Per il momento siamo solo allo studio di fattibilità. Bisognerà vedere se poi riusciremo a trovare i finanziamenti». Per il momento, gli appassionati della birra si daranno appuntamento, dunque, a breve, all'azienda agraria Servadei, per assaggiare la Cerevisia, la birra dell'Università. E chissà che tra qualche anno non si possa degustare la birra doc, prodotta con orzo coltivato in Friuli.

NICOLÒ TUDOROV

CEREVISIA. COSÌ I LATINI chiamavano la birra. E questo è il nome della birra dell'Università di Udine che, prodotta attualmente soltanto per scopi didattici e sperimentali, sarà lanciata sul mercato nel corso del 2008.

Nella foto: una bottiglia della birra dell'Università; a fianco Savonitto.

«Avendo una produzione limitata, circa 24 ettolitri all'anno – spiega Francesco Savonitto, direttore dell'azienda agraria universitaria Servadei, dove si trova dal 2001 l'impianto pilota di produzione della birra – il progetto è quello di aprire un piccolo spaccio presso la nostra azienda. Stiamo risolvendo gli intoppi burocratici e potremmo essere pronti già tra tre mesi».

«In realtà, la nostra non è un'operazione commerciale – precisa Stefano Buiatti, docente nell'unico corso di tecnologia della birra attivato in un ateneo italiano – basti pensare che un microbirrifico, per essere redditizio, dovrebbe produrre almeno 4-500 ettolitri l'anno. La nostra idea è di riu-

scire a finanziare, almeno in parte, la ricerca, e reinvestire i profitti dello spaccio in borse di ricerca, o nel potenziamento degli impianti». E l'ateneo friulano è all'avanguardia per quanto riguarda la ricerca e la didattica in questa materia. Oltre al corso di tecnologia della birra, che fa parte integrante del curriculum di studi della facoltà di agraria, l'Università infatti organizza ogni anno anche un corso tecnico gestionale per imprenditori della birra che nel corso delle 8 edizioni svolte finora ha avuto 80 partecipanti, giunti da tutta Italia.

La birra che gli appassionati ed i curiosi potranno acquistare nello spaccio dell'azienda Servadei, in via Pozzuolo a Udine, sarà venduta in bottiglie da 0,75 cl. «Il prezzo non lo abbiamo ancora stabilito perché stiamo perfezionando il business plan, ma potrebbe essere di 4-5 euro la bottiglia», precisa Buiatti. Le sue caratteristiche? È una birra artigianale, che