

BIRRA

Dopia di 475668796231767ac2162973825367112

LUNEDÌ 3 NOVEMBRE 2014 IL PICCOLO

Regione | 13

Boom in regione per le vendite di "bionde" e doppio malto

TRIESTE

I friulani e i giuliani bevono circa 50 litri di birra all'anno, molto di più rispetto al consumo pro capite nazionale (29 litri), ma senza raggiungere la più che "apprezzabile" media europea: ben 72 litri. È la curiosità emersa dalla conferenza organizzata di recente dal Lions Club Udine Host, che alla serata di apertura del 60° anno lionistico dalla fondazione del Club ha ospitato all'Ambassador Palace il docente universitario Stefano Buiatti, ricercatore di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'ateneo di Udine.

Di solito l'Italia è agli ultimi posti, non a caso insieme alla Francia, nel consumo di birra,

"schiacciata" dal prestigio del vino. «E poi siamo esterofili - ha detto Buiatti -: una birra su 3 è di importazione, con una predilezione per la Germania, dimenticando paesi come l'Inghilterra, l'Irlanda, il Belgio, la repubblica Ceca». Ad innalzare la media nazionale del consumo di birra è proprio il Fvg: «In Italia vi sono 12 birrerie industriali e 700 piccoli birrifici, più due malterie in Lazio e Basilicata. Il sud è ancora terreno di conquista, mentre nella nostra regione abbiamo 23 imprese (in provincia di Gorizia solo una), la più conosciuta è Zhare di Sauris. Un numero enorme, il più alto per abitante di Italia».

Buiatti ha poi ripercorso lo storico legame di Udine con la birra, che era dotata di ben due industrie, distanti l'una dall'altra poco meno di 1 km: Moretti

(1859) e Dormisch (1865) una realtà rinvenibile solo in Germania. Il marchio Moretti esiste ancora ma non ha più niente di friulano; oggi viene prodotta negli stabilimenti delle olandese Heineken. La Dormisch fu acquisita dalla Peroni, che la chiuse alla fine degli anni 70. Resta il fabbricato, di cui ancora non si conosce la destinazione d'uso (al posto della Moretti è invece poi sorta la Questura). «La Dreher era a Trieste, città in cui fu installata la prima macchina frigorifera per produrre birra anche d'estate (col caldo la fermentazione non poteva essere controllata). Fummo i primi in Europa a dotarci di un impianto frigorifero, ora custodito in un museo di Monacco», riferisce Buiatti.



Peso: 17%