

Le iscrizioni sono aperte fino a venerdì. I partecipanti arrivano da tutte le regioni d'Italia, ma i friulani sono pochi

All'università per diventare mastri birrai

Un corso insegna i segreti dalla produzione alla commercializzazione

Ha rivelato i segreti per fare una buona birra anche ai frati di un convento di Buccinasco, in Lombardia, che è l'unico in Italia a produrre la bevanda. Negli ultimi otto anni, dal 2002, sono stati infatti 11 i corsi, organizzati dall'università di Udine e coordinati dal ricercatore Stefano Buiatti, per diventare imprenditori della birra, dalla produzione alla commercializzazione. E adesso, tra il 20 e il 23 maggio, si svolgerà il nuovo corso, al quale è prevista l'adesione di una ventina di persone. «Abbiamo una birreria sperimentale da 2 ettolitri – racconta Buiatti –, siamo potenzialmente in grado di produrre qualsiasi tipo di birra: chiara, ambrata, scura, in funzione di quanto richiesto dal birraio. L'università ha anche una produzione autonoma di birra, per fini didattici e di ricerca, che è ad alta fermentazione, stile trappista belga. In questi anni sono passati nelle nostre aule circa un centinaio di giovani interessati a intraprendere questo mestiere, alcuni di loro lavorano nel settore, con buoni risultati. Vengono un po' da tutta Italia: dalla Sicilia, dal Piemonte, dal Lazio, dal Veneto, dalla Lombardia, insomma da molte regioni. Forse sono pochi proprio i friulani, ed è un peccato visto che hanno l'occasione di imparare i rudimenti di un lavoro artigianale a pochi passi da casa. Il corso è aperto a tutti, non è necessario essere iscritti a qualche università per frequentarlo».

Rivolto dunque a chiunque desideri intraprendere un'attività legata alla produzione e alla commercializzazione della birra, il dipartimento di Scienze degli alimenti e l'Azienda agraria "Antonio Servadei" dell'ateneo organiz-



Impianto capace di produrre duecento litri

zano il "Corso tecnico gestionale per imprenditori della birra". L'iniziativa, giunta all'undicesima edizione, si terrà dal 20 al 23 maggio. Le adesioni sono aperte fino a venerdì prossimo, 14 maggio. Per ulteriori informazioni e iscrizioni è possibile telefonare al numero 348 - 0879483 o scrivere all'indirizzo e-mail marta.fontana@uniud.it. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Grazie al corso, tenuto da esperti del settore, i futuri mastri birrai potranno approfondire argomenti fondamentali per la loro possibile nuova attività. In particolare, le tipologie e ca-

ratteristiche delle materie prime, le tecnologie di produzione e agli aspetti normativi, gestionali ed economico-finanziari. Un'intera giornata sarà dedicata alla parte pratica con la produzione di una "cotta" di birra grazie all'impianto sperimentale dell'ateneo. I corsisti potranno così verificare personalmente gli aspetti teorici affrontati in aula. Operativo dal 2002, l'impianto ha una capacità produttiva di circa 200 litri. «L'Università di Udine – sottolinea il coordinatore del corso, Stefano Buiatti – è stato il primo ateneo in Italia a dotarsi di un impianto sperimentale che, oltre a costituire un elemento fondamentale per la ricerca e la didattica, è anche un valido strumento a disposizione di tutti i potenziali utenti interessati per eventuali prove di produzione e analisi di controllo». (m.ce.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il ricercatore dell'Università di Udine Stefano Buiatti (al centro) con due frati lombardi che producono la birra, dopo averne imparato i segreti in Friuli