

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 organizza



### Impianto capace di produrre duecento litri

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](mailto: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