

ALL'UNIVERSITÀ

# Avvocati e monaci al corso per fare la birra



Al lavoro in un birrifico

di **Alessandra Ceschia**

Aprire un microbirrifico o un "brewpub": l'ultima passione degli italiani che l'Università degli studi di Udine, unica in Italia, sta facendo crescere con un corso che è in programma dal 26 al 29 maggio. Le iscrizioni al "Corso tecnico-gestionale per imprenditori della birra", organizzato dal dipartimento di Scienze degli alimenti e dall'Azienda agraria "Servadei" dell'università di Udine sono aperte fino a oggi. Una quarantina le richieste giunte da un ca-

po all'altro della penisola, stranamente non dalla provincia di Udine. Il corso di primo livello, giunto alla 12a edizione, è rivolto a chiunque desideri intraprendere un'attività legata alla produzione della birra. Per informazioni si può telefonare al numero 380 2412937 o scrivere all'indirizzo e-mail [cerevisia@uniud.it](mailto:cerevisia@uniud.it). Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Gli argomenti affrontati dagli esperti del settore «spazieranno dalle materie prime alle tecnologie - spiega Stefano Buiatti,

docente di Tecnologia della birra all'ateneo friulano -, dagli aspetti normativi a quelli gestionali ed economico-finanziari». Dal 2002 a oggi «il corso ha formato circa 200 persone dal Piemonte alla Sicilia - prosegue Buiatti -, molte delle quali hanno aperto microbirrifici in tutta Italia, fra loro c'erano anche due monaci benedettini di Buccinasco che, sull'esempio dei frati trappisti, dopo aver ottenuto una dispensa per frequentare il corso, hanno avviato la produzione».

Oltre alla parte teorica, un'intera giornata sarà dedicata alla produzione di una cotta di birra nell'impianto dell'università di Udine che ha una capacità produttiva di circa 200 litri. Vario il panorama dei corsisti, dagli avvocati agli idraulici agli agricoltori. Con un investimento iniziale di 100.000 euro, si parte, e i costi si recuperano in 4 anni.