

## Birra: i friulani ne bevono 50 litri all'anno, quasi il doppio della media nazionale

Stefano Buiatti (Università di Udine): "In Friuli c'è un ritorno della cultura della birra. Negli ultimi 20 anni sono sorti in regione 23 microbirrifici: un numero enorme, il più alto per abitante di Italia"

UT Redazione · 18 Ottobre 2014



I friulani 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. E' la curiosità emersa dalla conferenza organizzata nei giorni scorsi 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.**

Protagonista della serata, aperta dal presidente del club Enrico Leoncini, appunto la birra; il prof. Buiatti insegna le sue proprietà all'interno del suo corso mostrando anche come praticamente si fa in un laboratorio dell'università. Di questa birra sperimentale, assaggiata anche dai soci Lions, se ne producono per scopo didattico solo 200 litri all'anno (la "Cerevisia"). Quello di Udine è l'unico ateneo a trattare nel suo corso di studi questa antica e nobile bevanda, "a testimonianza del legame della nostra città con la birra", sottolinea il docente, sfatando però un preconcetto: non esistono birre tedesche, italiane, inglesi o olandesi "frutto" del territorio: "è una bevanda fatta di acqua, malto, luppolo e lievito, ingredienti di tutte le birre. La Moretti promosse il suo prodotto come friulano ma le materie prime, in realtà, provenivano da altre nazioni". **Lao Menazzi Moretti, tra l'altro, fu uno dei fondatori del Lions Club**, per questo l'Host nella serata di apertura ha voluto riallacciarsi alla tradizione parlando proprio di birra.

Se le birre sono diverse, insomma, al massimo dipende dall'acqua, anche se qualcosa cambia nel processo. E non esistono neanche le annate, come invece accade nel vino, di cui l'Italia ha

**STOCK ELETTRICO**  
MATERIALE ELETTRICO ONLINE

**ARREDAMONT**  
37a mostra dell'arredare in montagna  
25 ottobre - 2 novembre  
2014 Longarone  
[www.arredamont.it](http://www.arredamont.it)  
giorni feriali:  
dalle 15.00 alle 19.30  
sabato e domenica:  
dalle 10.00 alle 20.00

LONGARONE FIERE  
passione per il Legno!

### STORIE CORRELATE



Alcol: in Friuli il triplo dei consumi rispetto alla media nazionale

6

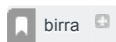
maggiore cultura: è infatti agli ultimi posti, non a caso insieme alla Francia, a consumare birra, "schiacciata" dal prestigio del vino. "E poi siamo esterofilii: una birra su 3 è di importazione, con una predilezione per la Germania, dimenticando paesi come l'Inghilterra l'Irlanda il Belgio, la repubblica 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 Monaco", riferisce Buiatti.

La serata si è conclusa con la proiezione di alcune vecchie pubblicità, dai due mori della Moretti (che oggi parrebbe "politicamente scorretta") ai continui riferimenti tedeschi sulle etichette per vendere di più (la Splugen, ad esempio è italianissima, deriva da Val Spluga). Molte birre estere, in realtà, sono prodotte in Italia su commissione delle catene di supermercati. Belli gli slogan citati dal docente, come quello della "Bibita salutare che disseta e nutrisce" o l'indimenticabile "Chiamami bionda, sarò la tua birra".

Annuncio promozionale



Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia JavaScript attivata.

**Commenti**

LA SETTIMANA



**Enrico Pavonello: cronaca e attualità nel Friuli del secondo dopoguerra**



**k2, 60 anni dopo: a Udine una mostra per celebrare la storica impresa**



**Valle di Soffumbergo: la 34a 'Festa delle castagne e del miele'**



**A Casa Cavazzini la mostra dedicata a Riccardo De Marchi**



**'Take the bus', la personale di Luciano Lunazzi**



**Z-Day, il giorno zero. Il centro di Palmanova invaso dagli zombie**

**UDINETODAY**

PRESENTAZIONE    INVIA CONTENUTI  
REGISTRATI        HELP  
PRIVACY            CONDIZIONI GENERALI

LA TUA PUBBLICITÀ SU UDINETODAY

**CANALI**

HOME  
CRONACA  
SPORT  
POLITICA  
ECONOMIA  
LAVORO

EVENTI  
RECENSIONI  
SEGNALAZIONI  
FOTO  
VIDEO  
PERSONE

**ALTRI SITI**



TREVISOTODAY  
VENEZIATODAY  
PADOVAOGGI  
VERONASERA  
TRENTOODAY  
**TUTTE >**

**SEGUICI SU**



**SEGUICI VIA MOBILE**



citynews

CHI SIAMO

PRESS

CONTATTI

© Copyright 2010-2014 - UdineToday supplemento al plurisettimanale telematico "Citynews" reg. tribunale di Roma n. 92/2010.

P.iva 10786801000