

La birra dell'Università di Udine presto in commercio

Una linea di produzione di birra venduta sul mercato con il marchio dell'ateneo udinese. L'obiettivo, che potrebbe essere concretizzato a breve, riguarda la "Cerevisia", birra rifermentata in bottiglia che l'università di Udine, intenderebbe cominciare a vendere per promuovere l'ateneo, una produzione inferiore ai 24 ettolitri, quindi modesta, che però rappresenterebbe il primo caso in Italia. Come unico è il caso dell'ateneo udinese che ha avviato all'interno del Corso di laurea di scienze e tecnologie alimentari il corso di Tecnologia della birra. Un'opzione che risulta molto apprezzata dagli studenti.

Non basta, fra i progetti

dell'Università c'è anche quello relativo alla produzione di birra priva di glutine quindi adatta anche a consumatori celiaci, come informa Stefano Buiatti, docente di Tecnologia della birra all'Ateneo friulano.

Di fatto il "microbirrifico" di cui dispone l'ateneo all'interno dell'Azienda agraria "Servadei" è già in funzione. Si tratta di un impianto sperimentale che ha una capacità produttiva di circa 200 litri. Ed è proprio con un'intera giornata dedicata alla visita dell'impianto di via Pozzuolo che terminerà il "Corso tecnico-gestionale per imprenditori della birra" di quattro giorni in programma dal 26 al 29



Il professor Buiatti con due monaci, allievi di un corso

maggio a Udine. Già una cinquantina le iscrizioni che sono pervenute da tutta Italia, ma ci sarà tempo fino a lunedì che presentare richiesta di

adesione al corso organizzato dal dipartimento di Scienze degli alimenti e dall'Azienda agraria "Servadei". 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 allo 380 2412937 o scrivere all'indirizzo e-mail 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 ad oggi «il corso ha formato circa 200 persone dal Piemonte alla Sicilia - prosegue Buiatti -, molte delle quali hanno aperto microbirrifici in tutta Italia».

(a.c.)