

Alimentari Hofer: abbattere i costi Tis, rete dei birrifici Otto imprese associate «Uniamo le risorse»

BOLZANO — Nasce il primo network dei produttori artigianali di birra altoatesini: otto aziende si sono consociate per promuovere la millenaria tradizione della birra in Alto Adige, con il supporto del Cluster alimentaris del Tis innovation park. L'iniziativa è stata presentata ieri mattina nel birrificio Hopfen in piazza delle Erbe a Bolzano, alla presenza dell'assessore all'innovazione Roberto Bizzo e del direttore del Tis Hubert Hofer. «Non avrei mai immaginato — afferma Hofer — che i birrifici potessero essere innovativi, ma mettersi in rete è davvero un'idea innovativa: significa abbattere i costi mantenendo la qualità e la tradizione».

Ca' de Bezzi, Gasthausbrauerei Brückenwirt, Gasslbräu Brunner, Hopfen & Co., Brauhof Martinerhof, Pfefferlechner, Rienzbräu e Ah Bräu Sachsenklemme sono gli otto birrifici artigianali, ciascuno con la propria ricetta, che offrono nelle loro stube, oltre alla birra fatta in casa, anche tutta una serie di prelibatezze gastronomiche a base di birra. La tematica principale della rete è la genuinità, che permette di mantenere tutta una varietà di sostanze salutari e preziose. Le birre prodotte sono tutte non filtrate e naturalmente torbide e conservano vitamine e fermenti. Ogni birrificio è in grado di produrre 1000-2000 litri di birra alla settimana.

«A livello strategico i birrifici sono distribuiti su tutto il territorio dell'Alto Adige — spiega Bettina Schmid del Cluster Alimentaris — per cui non esiste il pericolo che i birrifici si facciano concorrenza». La cooperazione dei birrifici presenta infatti dei vantaggi non solo a livello di comunicazione e di sviluppo dei prodotti, ma anche nell'acquisto delle materie prime che vengono importate dalla Baviera: «Uno dei progetti della cooperativa è proprio quello di creare una filiera interamente altoatesina, sviluppando la produzione locale delle materie prime, che attualmente è insufficiente» spiega l'assessore Bizzo. «Basterebbero 100 ettari per poter produrre in proprio sufficiente materia prima» sostiene Roland Ganterer del birrificio Ah Bräu, ideatore del network. «Un altro progetto, se gli enti locali ci sostengono — conclude Florian Fontana, titolare del Martinerhof — potrebbe essere quello di promuovere una scuola per maestri birrai».

Gli obiettivi

Ganterer: materie prime in proprio. Fontana: una scuola per maestri birrai

Donatella Murolo