

L'INIZIATIVA

di Alan Conti

BOLZANO. Beata peronospera. In molti sapranno che la tradizione della birra altoatesina è millenaria, ma molti meno ne conosceranno l'origine strettamente legata alla tremenda malattia delle viti. Proprio l'arrivo della patologia vegetale dall'America, infatti, causò una forte crisi tra i produttori di vino nostrani che si sono trovati costretti a cercare delle contromisure per sopravvivere. La risposta era nella birra, prodotto dalla semplicità invidiabile e subito apprezzata dai palati tirolesi. Affonda in questo racconto, quindi, il network degli otto birrifici artigianali altoatesini presentato ieri e seguito dal Cluster Alimentaris del Tis. I birrifici sono Ca' de Bezzi e Hopfen a Bolzano, il Martinerhof di San Martino in Passiria, il Gassbräu di Chiusa, il Brückenwirt di San Leonardo in Passiria, il Pfefferlechner di Lana, il Rienzbräu di Brunico e il Sachsenklemme di Fortezza. Fare sistema, dunque, diventa la strada per proiettare nel futuro un'arte secolare che caratterizza il nostro territorio. Pronti anche gli obiettivi: collaborare nella promozione di nuove soluzioni gastronomiche e accorciare al massimo la filiera. Nel primo caso, infatti, bisogna prendere atto che sarebbe riduttivo parlare della birra come semplice

bevanda vista la presenza di pane o minestre realizzati con la birra, così come le varie versioni aromatizzate del classico boccale. Il secondo traguardo, invece, è forse quello più distante perché la produzione poggia sull'importazione di materie prime dalla Germania e per azzerare questo processo sarebbe necessario disporre di quasi 100 ettari di terreno.

Gran cerimonieri della presentazione del network sono stati Bettina Schmid, responsabile del settore alimentare del Tis, e l'assessore provinciale all'innovazione Roberto Bizzo. «Sembra strano parlare di innovazione e abbinarla alla birra che è un prodotto di forte tradizione, ma è questa la strada che abbiamo scelto: valorizzare quello che meglio sappiamo fare e aiutarlo nel suo sviluppo futuro». A rappresentare i mastri birrai presenti Florian

L'arte della birra artigianale Otto produttori uniti per garantire la qualità

*Nasce una rete in tutta la provincia: «Tradizione e innovazione»
Si punta anche a valorizzare le proposte gastronomiche*



Un brindisi a base di birra e a destra l'interno dell'Hopfen



“ Ci interessa trovare nuove soluzioni per presentare la birra non filtrata

“ Produciamo 1000-2000 litri ogni settimana quindi non cerchiamo la grande distribuzione

Fontana e Roland Ganterer: «Da una parte intendiamo mantenere alti gli standard qualitativi della nostra produzione e dall'altra desideriamo trovare nuove soluzioni per la birra. Presenteremo nuovi piatti e allargheremo la proposta gastronomica collegata a questa bevanda, utilizzabile anche come ingrediente. Tra di noi si intensificherà lo scambio di informazioni e la promozione di una birra, quella artigianale, che non viene filtrata ed è prodotta interamente in casa. Lancieremo, infine, un sito internet». Per ora il mercato rima-

ne quello dell'utenza immediata. «Non possiamo orientarci sulla grande distribuzione perché per la sua stessa particolarità la nostra birra necessita di un controllo continuo. Non solo, la produzione non è così ampia visto che contiamo tra i 1.000 e i 2.000 litri alla settimana, mentre il tempo necessario a tutto il procedimento è di circa 5-6 settimane».

Trovato, in conclusione, pure il motto per gli otto birrifici: «Di tutte le cose salutari che ci sono nel mondo, la birra è la più piacevole».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra il tavolo della conferenza di presentazione della rete di birrifici artigianali; qui sopra il maestro birraio Florian Fontana

Alimentazione & scuole

Attività e animazione a mensa

Con l'inizio dell'anno scolastico sono stati avviati i progetti di interscuola e tempo mensa in alcune scuole elementari e medie della città per dare qualità al tempo dei ragazzi durante gli intervalli. Dalla stretta collaborazione tra gli uffici comunali, la sovrintendenza, le scuole e alcune associazioni (La Strada, La Vispa Teresa e Kinderwelt) sono nati anche quest'anno gli interventi di animazione durante il tempo mensa, interscuola e primo pomeriggio offrendo agli studenti la possibilità di trascorrere in maniera piacevole e divertente alcune ore dopo la mensa scolastica. Inoltre, per molte famiglie è un valido aiuto per conciliare meglio i tempi familiari e lavorativi. Nei giorni scorsi le assessore comunali Maria Chiara Pasquali e Judith Peintner Kofler hanno visitato la scuola media «Alfieri» dove hanno pranzato con i ragazzi. La dirigente scolastica

Laura Coccia ha infine illustrato i primi risultati positivi degli interventi di animazione tra cui una migliore capacità di relazione tra educatori, insegnanti e studenti poiché nell'ambito di questi interventi, viene offerta la possibilità di conoscersi meglio al di fuori della classe e di affrontare insieme, dialogando, eventuali problemi.



La mensa delle scuole medie Vittorio Alfieri