

L V P O L O .



32



La Vigna

PUBBLICAZIONE TRIMESTRALE
DELLA BIBLIOTECA INTERNAZIONALE
LA VIGNA



L V P O L O .



LA VIGNA NEWS

Anno 9, n° 32 - Vicenza, 15 marzo 2016

ISSN 2464-8779

Editrice

Centro di Cultura e Civiltà Contadina
Biblioteca Internazionale "La Vigna"
Contrà Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
tel. +39 0444 543000 - fax +39 0444 321167

Direttore responsabile

Mario Bagnara

Coordinamento e redazione

Alessia Scarparolo > alessia.scarparolo@lavigna.it
Cecilia Magnabosco > biblio@lavigna.it

Segretaria di produzione > segreteria@lavigna.it

Rita Natoli

Segretario Generale

Massimo Carta

Progetto grafico e impaginazione

Paolo Pasetto, Vicenza

Registrazione Tribunale di Vicenza n. 1170 del 3 marzo 2008

*Foto a cura del
Circolo Fotografico Vicenza
e della redazione*



Editoriale

di Alessia Scarparolo

“Ah, come mi vorrei trovare a Londra, in una birreria! Sarei disposto a barattare tutta la mia gloria per un goccio di birra e la pellaccia!”. Così si esprime, nell'Amleto, un paggio di Falstaff, in un momento di sconforto durante una campagna bellica in Francia. Barattare la gloria per un boccale di birra, cosa non da poco! Anche in altre opere Shakespeare manifesta il proprio interesse per la birra, ma mai come nell'Amleto ne scaturisce un amore incondizionato, comune a tutti gli inglesi del tempo.

Se guardiamo ai luoghi comuni, è “romantico” il mondo del vino, mentre la birra è appannaggio di giovani urlanti e barcollanti. Basterebbe invece viaggiare un po' per scoprire che esistono culture che hanno della birra un'idea diversa, considerandola alla pari del vino. Cecoslovacchia, Gran Bretagna, Germania, Austria, Belgio: sono paesi con una forte e secolare tradizione brassicola che ha ispirato non pochi professionisti della birra nel nostro Paese.

Le birre in Italia hanno delle storie da raccontare e noi ne ospitiamo alcune in questo 32° numero de “La Vigna News”: quella della Fabbrica di Pedavena, in provincia di Belluno, una “favola” raccontata da Mario Pegoraro, enogastronomo; quella del microbirrifico Ofelia di Sovizzo e quella del pub The Drunken Duck di Quinto Vicentino cui abbiamo fatto delle interviste.

Non mancano inoltre degli interessanti approfondimenti sulle birre acide, del giovane appassionato di birra Alberto Braggio, che stanno riscuotendo molto favore, su birra e salute, della dietista Silvia Lazzaris, e sugli abbinamenti tra birra e cibo, di Elisabetta Scabio, Beer Specialist.

Un ringraziamento particolare va al Lions Club Vicenza Host che anche quest'anno ha rinnovato il service alla Biblioteca “La Vigna” permettendo la realizzazione grafica dei bollettini del 2016 e la stampa di un numero in formato cartaceo.



32

Indice

EDITORIALE

Ogni birra ha una storia: esperienze venete

- 6 *“La Vigna” e Lions Club Vicenza Host*
- 8 *Favola della Birra Pedavena*
- 22 *L'arte dell'abbinare le birre al cibo: vademecum per destreggiarsi nelle cene fra amici*
- 28 *Birra e salute: ieri, oggi e domani*
- 32 *Intervista al birrificio Ofelia*
- 38 *Questa non è una birra!*
- 42 *E i Vicentini le preferiscono acide e amare...
Intervista a Vanni Borin del “The Drunken Duck”
di Quinto Vicentino*

ATTIVITÀ

- 46 *Per La Vigna in difficoltà*
- 48 *Dopo l'appello su “La Vigna” in difficoltà
il primo aiuto arriva dal suo Presidente*

INIZIATIVE

- 51 *Amici de “La Vigna”*
- 52 *Progetto “Adotta un libro”*

“La Vigna” e Lions Club Vicenza Host: un’efficace sinergia in vigore dal 2012

Da quattro anni tra “La Vigna” e il Lions Club Vicenza Host è in atto un’intelligente convenzione che ha prodotto dei service i quali hanno arricchito le attività culturali e sono quindi un motivo di orgoglio per entrambe le istituzioni. Sei i presidenti del Club coinvolti: Giovanni Magnabosco nell’anno 2011/2012 in cui è stata concordata e deliberata la collaborazione, Mario Bagnara nel 2012/2013, Andrea Ghello nel 2013/2014, Antonio Giordano nel 2014/2015, Leonarda Perrone nel 2015/2016 e quindi il prossimo Presidente Paolo Bocchese con il quale è già stata prevista la prosecuzione di questa sinergia.

Dal punto di vista delle attrezzature tecnologiche, è stato così possibile dotare il salone del piano nobile di palazzo Brusarosco-Gallo-Zaccaria ove la Biblioteca svolge numerose attività culturali aperte al pubblico, di un nuovo impianto di amplificazione audio e di videoproiezione e registrazione.

Una delle attività maggiormente apprezzate anche all’estero è poi la redazione della rivista trimestrale on line “La Vigna News”, giunta al nono anno di pubblicazione, una rivista di sempre maggiore interesse culturale e scientifico che recentemente ha ottenuto anche il numero standard internazionale per le pubblicazioni seriali ISSN. Sono stati così approfonditi, mediante ricerche sui volumi antichi della Biblioteca e indagini con interviste sul territorio, vari argomenti anche molto attuali e di qualche

numero è stata possibile anche l’edizione cartacea: si tratta dei numeri monografici sul riso nel Veneto e nel mondo, sull’iconografia botanica, sul recupero delle antiche varietà di mele e pere in Veneto, sul baccalà. Tra queste pubblicazioni anche cartacee il primo posto spetta al n. 27° del dicembre 2014 con il titolo “Liberale ed eloquente, gagliardo e poeta. Ruolo del cuoco, arte culinaria e stili di servizio a tavola nelle opere a stampa dal XV al XIX secolo”, contenente il catalogo di una mostra con tutto l’elegante apparato fotografico e i testi delle relative conferenze che la Biblioteca aveva proposto nel 1996 con grande riscontro da parte del pubblico, senza però riuscire a realizzarne una stampa. Ebbene tutto questo è stato e continua ad essere possibile grazie ad un service, ora giunto al quarto anno, del Lions Club Vicenza Host.

Essendo questa rivista letta e scaricata dal sito in tutto il mondo, in particolare negli USA ove il Lions International è stato fondato ed è particolarmente diffuso, può far piacere ai Lions vicentini essere “scoperti” da colleghi stranieri.

Il Presidente de “La Vigna”

Prof. Mario Bagnara

La Presidente del Lions Club Vicenza Host
 Dott.ssa Leonarda Perrone



I popoli bevitori di birra. L. Figuier, *Il vino e la birra, l'alcool, le distillazioni, l'aceto*, Milano 1882

Favola della birra Pedavena

di Mario Pegoraro



Famiglia Giovanni Luciani

C'era una volta, nel lontano XIX secolo, un giovane orfano che viveva a Canale d'Agordo con il commercio e la lavorazione dei legnami...

Questo potrebbe essere l'inizio di una fiaba... sapete, una di quelle favole di montagna che si raccontano ai bambini prima di coricarli a letto vicino alla stube, ma la realtà è ben diversa da essere definita una storia incantata.

Spiegare le vicende che si sono susseguite in Italia dal 1887 a oggi non è sicuramente un'impresa facile, se si pensa che eravamo diventati una nazione unita da soli pochissimi anni, ma il Südtirol non era ancora annesso all'Italia (dovremo aspettare il 1924). Il nostro "eroe", che si chiamava Giovanni, quando si spostava in territorio austriaco per l'acquisto di legname pregiato, notava come si consumasse birra in grande quantità in quella regione. Alle porte di Merano, nella frazione Foresta del comune di Lagundo, nel 1857 due imprenditori locali - Johann Wellnofer e Franz Tappeiner - avevano impiantato, sul territorio chiamato Unterkofelgute, la propria azienda birraria chiamandola Forst, "foresta" in tedesco. Perché proprio a Lagundo? Essenzialmente per due motivi: la grande disponibilità di ottima acqua sorgiva proveniente dal vicino Monte Marleno (1793 m) e la possibilità di costruire quelle che poi sarebbero diventate famose come cantine rupestri, ottime per la maturazione della birra.

Fu così che il nostro "eroe" si mise all'opera, iniziando nel 1888, in quello che era un vecchio stabilimento (Birrifico Zannini) in Canal d'Agordo, la produzione delle prime cotte per la realizzazione della sua birra. Si rese conto fin da subito che la scelta di affittare quello

Le foto che accompagnano questo articolo sono state gentilmente concesse da FASF (Archivio Fotostorico Feltrino)-Raccolta Biblioteca Civica Pedavena



Birreria Luciani, Forno di Canale 1890



Fabbrica Birra Pedavena, 1900

stabilimento non era managerialmente strategica per svariati motivi legati alla logistica e prevalentemente alla qualità dell'acqua, troppo solfurea e quindi non adatta alla produzione di birra. Arrivò comunque a produrre 500 hl all'anno.

Nel 1895 la scelta di cambiare location diventò una priorità assoluta e l'attenzione di Giovanni ricadde su una piccola comunità di montanari alle pendici del Monte Avena: Pedavena. Un paesello che verso la fine del XIX secolo contava poco meno di 3000 anime. Perché proprio lì? Se guardiamo a valle, verso la laguna di Venezia, troviamo la vicina storica città di Feltre. Secondo Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*, III, 130), l'antica Feltria fu fondata dai Reti (oppido retico) con le città di Trento e di Verona. Se guardiamo verso nord troviamo le Dolomiti con le loro sorgenti pure e cristalline che scorrono dalla montagna con caratteristiche interessanti per la fabbricazione della birra (ricche di carbonati, ma che, adeguatamente trattate, risultano eccellenti). La struttura del territorio poi era adeguata alla creazio-

ne di cantine sotterranee per il deposito e la conservazione del prodotto finito e all'agevole approvvigionamento del ghiaccio dalle vicine vette. La cittadinanza si prestava ad essere impiegata come risorsa umana a basso profilo, visto che l'economia rurale della valle non dava più di tanto sostentamento, mentre la stazione dei treni fu aperta solamente l'11 novembre 1886 assieme al tronco Cornuda-Belluno che completava la linea Belluno-Feltre-Treviso. E fu così che il 17 febbraio del 1897 si avviò la produzione della birra in Pedavena. Tornando alla storia e ai suoi annali, chi è un po' più esperto si ricorderà che l'estate del 1897 fu tremenda per l'agricoltura; i raccolti di cereali furono decimati per l'eccessiva siccità, tant'è che il prezzo del pane andò alle stelle: sicuramente non un anno propizio per iniziare a produrre birra! Non si scoraggiarono i due... sì, perché nell'avventura il nostro Giovanni si fece aiutare dal fratello Sante e insieme riuscirono ad aumentare la produzione anno dopo anno fino ad arrivare nel 1910 a produrre 12.037 hl. La birra inizia ad essere ritenuta



Fabbrica Birra Pedavena, 1907

un bene non più per un target premium (alta borghesia agiata), ma anche per frange della popolazione meno abbienti.

La realtà italiana di Giolitti, in forte evoluzione, permise ai fratelli Luciani di innovare gli stabilimenti e gli impianti a frigo con il condensatore ad ammoniaca e di accontentare così l'incremento della domanda di prodotto. Per la produzione di questo "elisir" la fabbrica necessitava di materie prime di alta qualità, per cui Giovanni si inventò anche la coltivazione del luppolo, essenziale ingrediente per le sue caratteristiche amaricanti e soprattutto come conservante. La Grande Guerra è alle porte e la produzione si attesta sui 22.565 hl/anno, ma il conflitto che interessò tutta la valle fino al vicino Monte Grappa distrusse tutto quello che era stato fatto fino ad allora. La struttura, reduce dal conflitto, era spoglia di tutto... solo le "povere membra" (muri) rimanevano a testimonianza dei fasti pre-bellici. I fratelli Luciani non si persero d'animo e già nella primavera del 1920 la produzione sfiorò nuovamente i 20.000 hl,

per arrivare ai 55.000 dell'anno successivo. Tutto questo grazie all'impulso di nuovi investimenti e all'ingegno di Giovanni e del fratello Luigi (il terzo fratello Sante era morto nel 1916). Quello che avvenne negli anni successivi fu una vera e propria scalata al successo: l'ammodernamento tecnologico continuo e costante, la costruzione della prima malteria d'Italia pneumatica, l'apertura di un laboratorio chimico per il controllo del processo, una falegnameria per la costruzione dei contenitori necessari in birreria, una squadra edile e un'officina meccanica per la manutenzione degli impianti. La lungimiranza imprenditoriale tipica degli abitanti della Val Belluna fece sì che i Luciani si mettessero anche a diversificare gli investimenti, andando a creare il Bovis, estratto di lievito (sottoprodotto della produzione della birra) e la fabbrica del ghiaccio. Il portfolio industriale del 1925 aumentò con la produzione di caviglieri (i banchi da seta da sempre hanno partecipato alla realizzazione della miglior seta al mondo: quella italiana!), di bibite gassate e selz (ricordiamo che a tutt'oggi l'industria



Camion con caldaia a carbone, 1910



Maestranze della Fabbrica Birra Pedavena, 1937

delle bibite gassate richiede alla fabbrica di Pedavena le eccedenze di produzione della CO2 generata durante il processo produttivo perché ricca di sostanze eteroeche migliorano le bibite) e con l'allevamento di bovini.

Non è solo importante saper realizzare una buona birra, ma bisogna saperla vendere al meglio. Fu così che uno dei punti fondamentali per lo sviluppo dell'azienda fu rappresentato da una efficientissima rete vendita coadiuvata dai nuovi vagoni refrigerati che permettevano di salvaguardare il prodotto nel suo lungo viaggio. Furono creati ben 80 depositi distribuiti sul territorio Veneto, Lombardo, Trentino e dell'Emilia. Mai paghi della propria vita, i Luciani si appropriarono di diverse realtà del settore birra: la birra di Venezia, di Piovene Rocchette, di Primiero e di Longarone. Spostarono la loro attenzione ai liquori con l'accorpamento della fabbrica di liquore Curaçao Pizzolotto di Venezia. La scelta più difficile arrivò solo nell'ottobre del 1928 quando si concluse l'acquisizione completa della storica birra di Trieste: la Fabbrica di Birra Dreher, con la sua capacità produttiva

di ben 120.000 hl/annui.

Giovanni si dimise da amministratore delegato all'età di 62 anni e fece subentrare il nipote Mario (figlio di Sante), continuando ad essere un "semplice" consigliere.

Fino al 1926 fu una continua escalation che portò l'azienda della famiglia Luciani a produrre fino a 206.908 hl/annui. Il passaggio di consegne non avvenne in un momento storicamente propizio. La crisi italiana degli anni trenta e l'instabilità generale provocarono un crollo verticale delle vendite, tanto che la produzione scese a 17.500 hl/annui. Non bastasse la già splendida realtà creata fino ad allora, consapevoli che il territorio poteva essere utilizzato al meglio, i fratelli Luciani fondarono nel 1929 una centrale idroelettrica in Val Faont con le propizie acque del torrente Colmeda, riuscendo così ad autoprodurre l'energia per gli impianti e, utilizzandone solo un sesto, a vendere l'eccedenza al gestore della rete elettrica locale. Con solo tre turbine arrivarono a produrre la bellezza di 7 milioni di Kilowatt/annui. Si verificò in seguito un insieme di circostanze negative: la



Centrale idroelettrica, 1929

crisi economica con conseguente impoverimento della popolazione (la birra era un bene non necessario al sostentamento!) e la nascita di prodotti alternativi (le gazzose e le acque minerali). I Luciani però non demorsero e cercarono in tutte le maniere di rimanere in gara, ma la storia fece il suo tremendo seguito, con lo scoppio della seconda devastante guerra mondiale che fece diventare il territorio feltrino campo di battaglia tedesco. Si aggiunga che a due anni dall'inizio dei combattimenti, in età oramai avanzata, il 17 aprile del 1942 il nostro primo eroe Giovanni e, pochi mesi dopo, il fratello Luigi vennero a mancare all'affetto dei propri cari e di tutto il comparto birra.

Gli anni '50 vollero che gli eredi facessero tesoro dell'eredità imprenditoriale e rilanciarono il gruppo con lo stesso spirito dei padri fondatori. Continuarono con la diversificazione acquisendo: Metzger, Acqua S. Bernardo, Borgofranco, Cervisia. Ogni società aveva comunque le caratteristiche dell'impresa madre in Pedavena: stretta connessione fra produzione e vendita/pro-

mozione. Come un vero e proprio gruppo lungimirante fece nascere il settore ricerca e sviluppo; nell'ottobre del 1951 iniziò il primo anno del triennio professionalizzante del corso per Birrari e Maltatori della scuola C. Rizzarda di Feltre, che durò fino al 1975, diplomando ben 271 neo mastri birrai. Gli stessi fecero fortuna nel mondo applicando tutte le tecniche acquisite durante gli studi e i tirocini in stabilimento.

I progetti che scaturirono negli anni seguenti, favoriti dalle migliorate condizioni economico/sociali, contribuirono a valorizzare il territorio. Si ricordano oltre 400.000 presenze annue (uno zoo, una seggiovia, un teatro verde), acquisizioni importanti come la Pilsner di Padova. La birra toccò il traguardo dei 164.000 hl/annui nel 1965 e il consumo pro capite raddoppiò dal 1951 con soli 3,1 lt ai 6,2 del 1961.

Sembrava tutto filare per il meglio verso un finale splendido... e vissero... ma arrivò la crisi degli anni '70 dovuta principalmente alla improvvisa e inaspettata interruzione del flusso dell'approvvigionamento di

petrolio proveniente dalle nazioni appartenenti all'Opec (l'organizzazione dei paesi esportatori di petrolio) verso le nazioni importatrici di petrolio. L'evento scatenante fu la guerra del Kippur, fra Egitto, Siria e Israele.

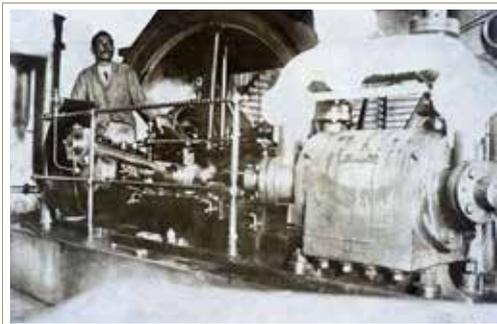
Questo capitolo chiude la prima parte della nostra favola. S'infranse un sogno durato fino al 1974, quando la famiglia Luciani si vide quasi obbligata alla (s)vendita del loro impero al gruppo olandese Heineken assieme alla Whitbread (che però si tolse dalla gestione poco dopo).

Quella che era stata fino ad allora una gestione "familiare" venne stravolta dalla scuola manageriale olandese che vide fin da subito la necessità di internazionalizzare e ottimizzare le risorse a vantaggio degli utili industriali. Gli olandesi avevano le idee molto chiare: bisognava ridisegnare l'asset e tennero solo la Dreher di Trieste. Vendettero tutto il resto. Assorbirono la Moretti di Popoli, l'Ichnusa di Cagliari, la Von Wunster di Bergamo, etc.

La prof.ssa Annamaria Esposito, in uno suo elaborato ("La relazione tra impresa e territorio: Pedavena l'esperienza di un brand di successo", <http://sinergiejournal.it/pdf/86/10.pdf>), sintetizza magistralmente i passaggi salienti della vicenda:

"La nuova gestione Heineken Italia in un decennio ha cambiato completamente fisionomia alla fabbrica: attraverso un vero e proprio reengineering dell'attività produttiva e distributiva, rivitalizza lo stabilimento di Pedavena e ne rivaluta dal 1993 l'omonimo brand. La rinsaldata relazione tra la fabbrica e il territorio vede il suo momento culminante nei festeggiamenti del centenario nell'estate del 1997 quando Pedavena è definita dal management Heineken Italia una "fabbrica-paese". In poco tempo il brand Pedavena, marca e territorio, torna agli antichi fasti. Il patrimonio rappresentato dai valori della marca e dallo spirito del luogo riaffiora e attrae un numero di visitatori pari a seicentomila persone/anno grazie al passaparola dei consumatori che ne riconoscono i valori e al richiamo esercitato dal territorio che fa leva su sentimenti legati alla sfera emotivo-affettiva e alla nostalgia del passato (Kessous e Roux, 2006). Pedavena è il luogo in cui il cliente entra a far parte del sistema marca-territorio.

Un'esperienza che assume ancor più importanza perché vissuta nel contesto ambientale in cui il brand è nato e vive. La birreria è il luogo dove la marca si re-



Compressore Engelhardt ad ammoniaca, 1905 (in una Fabbrica italiana)



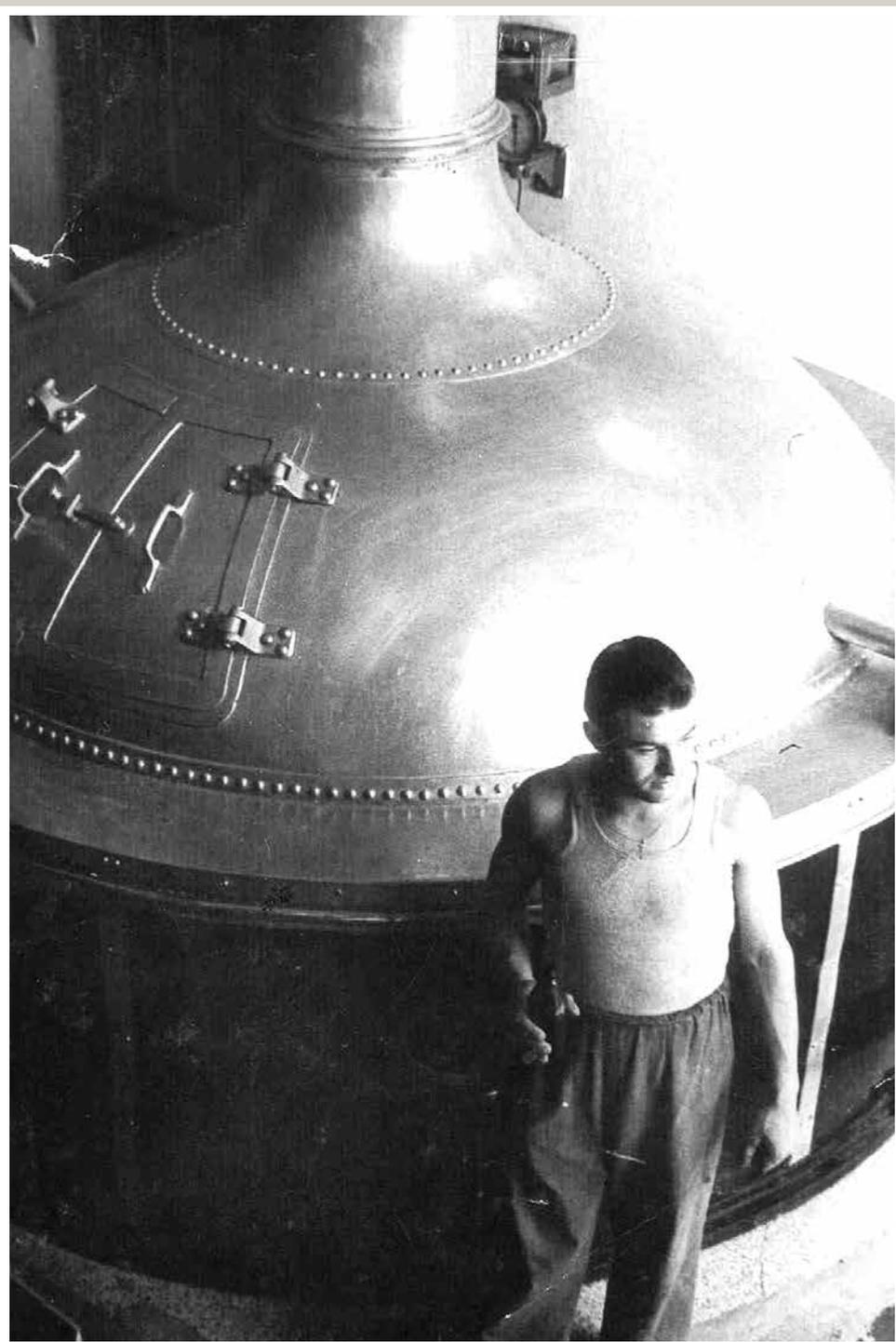
Officina Meccanica



Reparto Malteria, 1930



Reparto Bottai, 1928



Giuseppe Bonan, operaio del reparto fabbricazione mosto, 1947

lazziona in modo speciale con il proprio cliente (Aaker, 1996; Manaresi, 1999), il luogo, lo spazio fisico in cui il cliente “apprende” l’identità della marca (Kapferer, 2008; Aaker 1997), e ne elabora un’immagine (Kapferer, 1997). Il brand Pedavena è vera icona di simboli, significati e valori (Santucci, 2004) trasferiti al territorio fino a determinarne la “vocazione” turistica e le sue potenzialità di sviluppo.

Per questi motivi il territorio non poteva restare indifferente all’annuncio della chiusura delle attività birrarie a Pedavena. La piccola comunità locale si è mobilitata per difendere la fabbrica, e in definitiva la vocazione turistica del territorio, e ha trovato nei valori del marchio Pedavena l’unico elemento forte sul quale poteva contare per salvare il sistema fabbrica-paese, il capitale culturale ed economico del territorio, il patrimonio culturale dell’impresa e dei suoi prodotti.

Nel caso Pedavena il management di Heineken Italia, in occasione del declassamento del sito produttivo di Pedavena dalla posizione strategica di “contributor factory” (Ferdows, 1997, p. 76) a quella di stabilimento non strategico e da smantellare, non ha tenuto in considerazione la rilevanza che il territorio stava assumendo, probabilmente considerando solo simbolico il grado di potere da esso esercitabile.

La comunità locale, invece, aveva compreso la dipendenza del territorio dalla presenza della fabbrica e considerava nulla la capacità di sopravvivenza territoriale alla chiusura dello stabilimento (Dupuy e Gilly, 1999). Questo il motivo che ha portato la piccola comunità locale a compattarsi per salvare il proprio patrimonio territoriale.

Restava poi da chiarire se lo stabilimento di Pedavena fosse in grado di contribuire positivamente alla redditività di Heineken Italia. Nonostante le difficoltà oggettive, per stabilire con quale reddito Pedavena contribuiva a quello consolidato del gruppo Heineken Italia, i dipendenti non avevano dubbi: lo stabilimento, pluripremiato a livello mondiale per la qualità della birra, non aveva mai smesso di creare utile.

La volontà di Heineken Italia di ridimensionare il ruolo strategico della fabbrica di Pedavena è apparsa chiara già nei primi mesi del 2004, alla notizia della cessione della centrale idroelettrica che garantiva l’autosufficienza energetica dello stabilimento. Nessuno però



Trasporto botti per imbeciatura



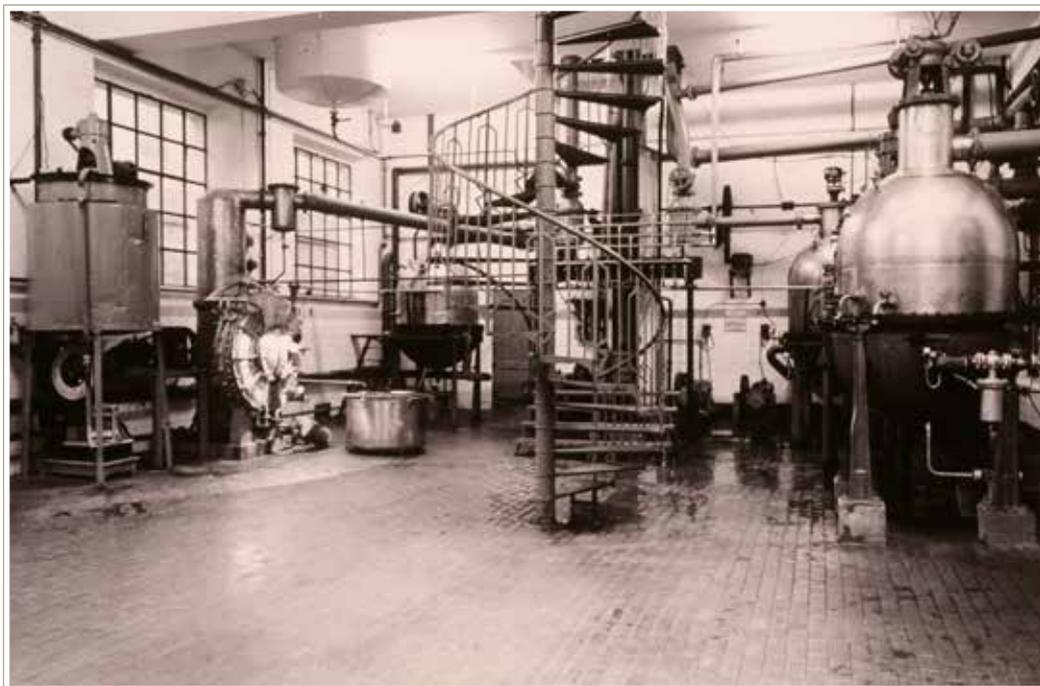
Tanks di acciaio, Anni '20



Lavaggio fusti



Fabbricazione, 1938



Fabbrica Bovis, 1957

immaginava che Heineken Italia nel settembre 2004 comunicasse la decisione di chiudere e smantellare lo stabilimento.

I primi interrogativi che gli stakeholder locali si erano posti all'annuncio riguardavano il perché dello smantellamento e come mai non si fosse considerata l'alternativa della cessione ad altro produttore di birra, vista l'importanza della fabbrica per il sistema brand territorio.

Nasceva l'urgenza di generare attenzione intorno al caso Pedavena affinché l'opinione pubblica, non solo a livello locale, fosse messa a conoscenza delle ragioni per cui gli stakeholder locali erano determinati nell'intento di salvare la propria storia. Diventava necessario comunicare le ragioni per le quali era possibile salvare la tradizione e la produzione di birra a Pedavena.

I lavoratori hanno avuto un ruolo importante nella difesa della fabbrica. Nell'ottobre 2004, grazie al sito www.birrieriapedavena.info capace di una incisiva forza comunicativa, i dipendenti hanno raccolto in poche settimane 54.000 firme a sostegno dello stabilimento".

Ora, nella storia bisogna fare riferimento alla ricetta della birra: se si vuole fare una buona birra si deve partire dal territorio: l'acqua (i lavoratori), senza la quale la birra non verrà certamente ottima, poi si deve aggiungere la miscela dei malti (le istituzioni politiche locali e nazionali e i sindacati), il luppolo (la diocesi e la stampa nazionale e locale) e infine il miglior lievito (la parte imprenditoriale in qualità del gruppo Castello spa). Con questa ricetta la birra Pedavena vide una nuova rinascita come un'araba fenice che spicca il volo dalle proprie ceneri. Tutti "gli ingredienti" parteciparono attivamente finché gli Olandesi non cedettero le quote al gruppo udinese invece di smantellare l'azienda in piccolissime parti (si dice che le campane della parrocchia abbiano suonato a festa per oltre 40 minuti). "Segno della totale condivisione dell'obiettivo di difesa della fabbrica è stato il coinvolgimento nella vicenda anche della Diocesi di Belluno-Feltre mediante la firma della petizione per la difesa della Birreria e due lettere al gruppo Heineken Olanda: una alla figlia del fondatore del gruppo e una



Imbottigliamento, anni '50

all'executive board durante lo svolgimento delle trattative per la cessione della fabbrica" scrive ancora la prof.ssa Annamaria Esposito. La leggenda che si mescola con la realtà dei fatti narra che il parroco scrisse di suo pugno una missiva direttamente alla Regina d'Olanda che intervenne come parte attiva ed interessata nei confronti della dirigenza olandese. Il 30 settembre del 2005 la sirena (reduce dai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale) suonò incessantemente il suo lamento stridulo quasi ad accompagnare i pianti degli operai che vedevano uscire l'ultima Moretti 2/3. Per ben otto mesi la trattativa proseguì incessantemente fino a quando arrivò il nostro nuovo eroe accompagnato dal suo amato animale.

Come in ogni favola che si rispetti, anche in questa doveva esserci un animale simbolo della fiaba stessa.

E quale animale potrebbe rappresentare al meglio questa storia? Non un animale qualunque, ma un leone alato! Molti potrebbero chiedersi come un leone possa

regnare a Pedavena, vicino a Feltre, città famosa anche per i suoi inverni particolarmente rigidi (vuoi conoscere l'inferno? Trento d'estate e Feltre d'inverno!). Chiaramente il leone è solo un simbolo, uno stendardo, una bandiera... un gonfalone! Sì, quello di San Marco, quello della Serenissima Repubblica di Venezia. La stessa che difese la città di Feltre dalle invasioni per più di quattro secoli, la stessa che oggi viene rievocata durante la manifestazione del Palio delle contrade, dove il Doge riceve le chiavi della città. Da allora il leone primeggiò su tutto e su tutti come un vero re della savana. Perché questa osservazione? Perché a capo del gruppo imprenditoriale che ha salvato le sorti della Pedavena c'è un veneziano doc: Eliano Verardo, amministratore delegato di Birra Castello spa il quale, di fronte alla necessità di dover trovare anche un nuovo brand all'azienda, ha escogitato di rievocare il serenissimo leone alato... Sì, perché se ancora non è chiaro, l'Heineken ha pensato bene di cedere tutto ma di tenere per sé la gestione (con relativi benefit dalle royalties) del marchio storico Pedavena. La

necessità ora è di correre ai ripari cercando piano piano di fare in modo che i clienti si disaffezionino dal vecchio storico marchio e si innamorino del nuovo: FABBRICA DI PEDAVENA.

Il prossimo capitolo della favola si potrebbe intitolare: YES MAN.

Nel 1998 la Sape di Venezia, concessionaria della gestione della parte ristorativa e ricreativa della birreria, va in rotta con il gruppo Heineken, tanto che si cerca una via di uscita per la nuova gestione. Chi potrebbe essere così intraprendente da voler assumere le redini di una struttura così grande? Lionello Gorza. Uomo come tanti, abitante della Valle, figlio di albergatori, entra in gioco nella nostra storia come se fosse stato calato dal cielo. Personaggio assolutamente comune che ha saputo fare della propria vita un successo! Se chiedete a chiunque in valle saprà rispondervi chi sia il Sig. Gorza: per tutti Lionello. Imprenditore assolutamente caparbio ed eclettico che ha avuto una visione imprenditoriale incredibile. Ha saputo rilanciare la birreria in declino, un investimento certamente imponente che per alcuni potrebbe risultare folle. (Steve Jobs diceva: "Stay Hungry. Stay Foolish."). Se volete veramente incontrare Lionello non lo troverete fra le scartoffie, immerso nelle mail, aggrappato alla scrivania dell'ufficio, ma dovrete aspettare il fine del servizio del mezzogiorno o della sera... La sua capacità imprenditoriale lo porta a rispondere sempre in maniera positiva a qualsivoglia iniziativa che, a suo dire, possa portare benefici alla valle e quindi alla birreria. Caratteristica questa che si allontana per certi aspetti dallo stereotipo comune del montanaro chiuso, ottuso e retrogrado. Lionello ha saputo leggere la storia dello stabilimento credendo in un business faraonico. Questa nuova realtà soddisfa 800.000 clienti l'anno in undici mesi. La birreria per un periodo è stata il locale più grande d'Italia! Nel saper dare nuova linfa e lustro alla sua azienda, ha voluto da sempre legarsi al concept di fabbrica paese, rendendo il locale una possibile risorsa occupazionale per gli abitanti della valle.

Molti si chiederanno quale sia il lieto fine di questa lunghissima favola... Sinceramente un vero e proprio lieto fine non c'è. Il mercato della birra ad oggi è in continua evoluzione.

Il gruppo storico Peroni è stato acquisito da un'azienda giapponese (accordo fatto tra il gruppo SabMiller e

quello del Sol Levante. La strategia di Asahi è cercare di crescere fuori dal Giappone) e speriamo non danneggi l'immagine della buona birra italiana. Il Governo italiano ha applicato talmente tante accise sulla produzione della birra che si è arrivati all'assurdità che quasi un sorso su due va in tasse! Il settore della birra da diversi anni sta registrando un continuo fiorire di nuovi micro impianti artigianali che realizzano prodotti d'eccellenza alternativi alla birra industriale. Il consumo in Italia risulta il più basso d'Europa e si è stabilizzato da ormai 5 anni sui 29 litri pro capite. La riapertura della storica scuola C. Rizzarda per mastri birrai di Feltre (dove si svolgeranno delle lezioni pratiche del triennio del corso professionale per birrai maltatori) potrebbe dar nuovo slancio alla cultura della birra creando, come si era fatto in passato, giovani menti pronte a realizzare nuovi prodotti sempre più ricercati e perfezionati. La sfida che dovranno intraprendere i nostri eroi per la conquista di nuovi mercati è aperta (sapendo che il 30% della birra italiana viene venduta all'estero). La Regione Veneto, assieme alla Birra Castello, è interessata alla realizzazione di una nuova malteria (ma l'investimento è milionario!).

Vedremo... Se riusciranno in questo progetto avranno ottenuto un grande risultato: la prima birra Igp (Identificazione geografica protetta, ndr) d'Italia. Sarà l'occasione di vendere non solo un prodotto, ma un'intera valle (il Parco delle Dolomiti è patrimonio protetto dell'Unesco) con le sue peculiarità, i suoi frutti rari e indimenticabili (la farina mais sponcio, il formaggio Piave DOP, il fagiolo borlotto di Lamon IGP e tutte quelle leccornie che solo qui si possono incontrare e assaporare!).

Tutti elementi che ben si abbinano ad uno stivale di sublime Birra Pedavena.

"Conoscere i luoghi, vicino o lontani,
non vale la pena, non è che teoria;
saper dove meglio si spini la birra,
è pratica vera, è geografia"

(Goethe)



Allievi della Scuola Mastri Birrai, 1951

L'arte dell'abbinare le birre al cibo: vademecum per destreggiarsi nelle cene fra amici

di Elisabetta Scabio

La birra stimola la conversazione, riempie le pause fra le portate e riesce a rimanere sullo sfondo di una cena senza passare nell'anonimato.

Abbinare la birra corretta al cibo può riuscire a sottolinearne le sfumature più gradevoli, mascherarne delicatamente gli aspetti troppo marcati o aggiungerne sapori nel caso sia volutamente insipido.

Abbinare ci permette insomma di trasformare due sensazioni distinte in una fusione armonica, in un caleidoscopio di sensazioni ed emozioni.

Come si abbinano allora le birre al cibo?

Interrogativo diventato, negli ultimi tempi, piuttosto popolare e modaiolo.

Partendo dall'idea che l'abbinamento birra-cibo non è una scienza perfetta e infallibile, ma senza dubbio passa attraverso basilari regole, vediamo come cominciare a destreggiarci in questo mondo ricco di sapori, sensazioni e suggestioni, cercando di non fare rovinosi scivoloni.

L'idea di abbinare le birre al cibo non è sicuramente nuova e, ripercorrendo la storia della bevanda dai suoi primordi, ce ne rendiamo ben conto; basti pensare che nel corso del Medioevo veniva consumata più dell'acqua, essendo maggiormente sicura poiché bollita.

Informazioni come questa, legate per altro a controprove iconografiche, ci informano con una certa sicurezza come fosse abituale ritrovare l'effervescente bevanda in tavole e banchetti.

Ad oggi, almeno noi Italiani, siamo portati ad avere qualche problema nell'abbinarla, legati sicuramente ad una predisposizione socio-culturale per il mondo del vino.

Da quando però nei primi anni '90 anche qui è nato un fermento artigianale, piano piano si è cominciato a riscoprire questa "gustosa" abitudine.

Anche perché, come fa notare un noto mastro birraio e gourmet americano, Oliver Garret, *"Chi ama il buon cibo ma conosce solo il vino è come se cercasse di creare una sinfonia con metà note e metà orchestra!"*

Iniziamo allora con il chiarire che con il termine "abbinamento" si intende sia l'unione di birra e cibo in senso generale, ossia l'individuazione di una birra che sia adatta ad un particolare cibo, sia nel senso più ampio creare menù o sequenze di degustazione col fine di ottenerne l'armonia. Fermo restando che ad oggi gli stili birrari canonici sono stravolti dalla fantasia e dalla creatività dei mastri birrai.

Partendo per questo viaggio ci troviamo fin da subito a doverci confrontare con un importante concetto: la polivalenza. Il concetto di polivalenza indica che esiste una moltitudine di strade quante le sensazioni che si vogliono o possono ricreare.

Per iniziare, una delle strategie sicuramente più facili è quella di creare abbinamenti per concordanza, dove birra e cibo avranno caratteristiche simili che andranno a rafforzarsi reciprocamente. Per fare abbinamenti di questo tipo si possono tenere presenti le materie prime con i gusti che danno al prodotto finito, ma anche cotture e preparazioni che spesso danno connotazioni alla pietanza riscontrabili nelle diverse tostature dei cereali.

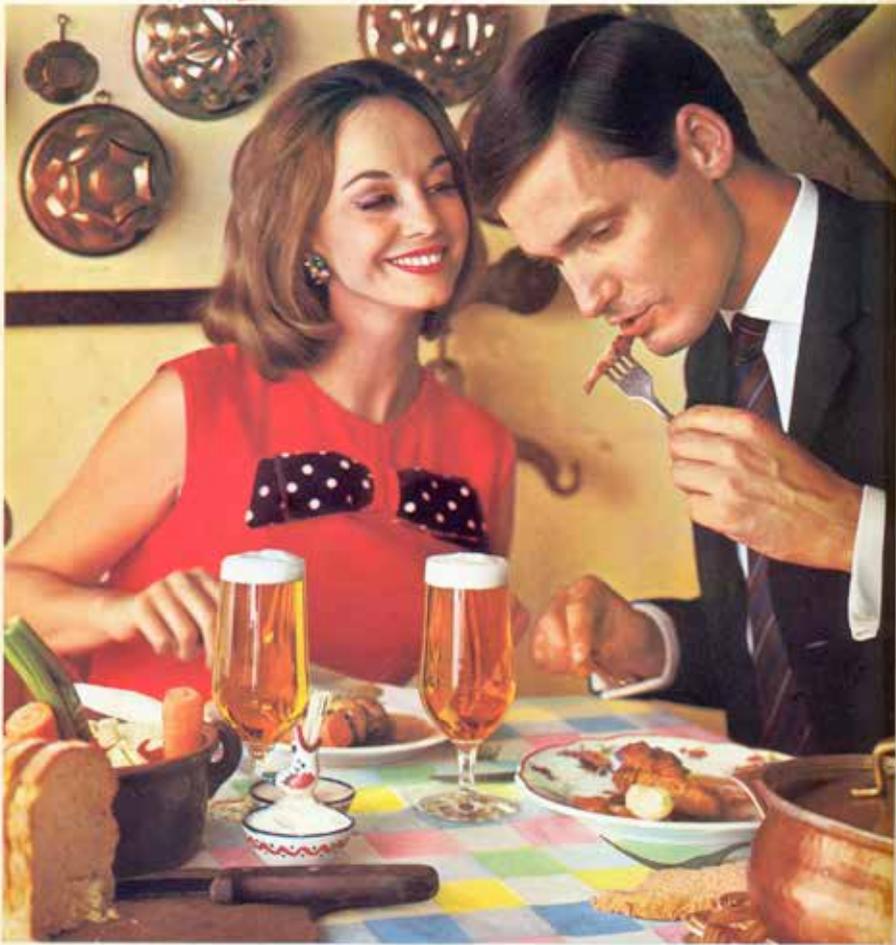
Nello specifico note di frutta secca, miele, tocchi tostati, biscottati, caramellati ben si legano alle birre maltate. Note erbacee, agrumate, speziate o vagamente

SIGLA 323

...e da bere?
ancora

Birra!

con tutti i cibi e in ogni stagione



Una pubblicità tratta dalla rivista *La cucina italiana* degli anni '60



Un negozio di birre olandese, nell'isola di Texel

acidule trovano cassa di risonanza in birre luppolate.

Note di frutta, di spezie calde, di pepe o terrose ben si concordano a birre dove il lievito gioca un ruolo di primo piano. Nelle cotture, invece, un esempio può essere fornito dalle preparazioni alla brace o dalle affumicature che creano ponti perfetti per birre dalle note più o meno torrefatte, se non addirittura per Rauchbier o birre dalle spiccate note di affumicato o torbato.

Diversamente posso decidere di costruire abbinamenti per contrasto; una via inizialmente più complessa, ma che con l'esperienza può dare grandi risultati. Con questo tipo di abbinamento entrano in gioco elementi fra loro antitetici che assieme si riequilibrano mitigandosi.

Nello specifico portiamo qualche esempio: la dolcezza di un piatto può essere mitigata e riequilibrata dalla luppolosità della birra; malti tostati presenti in quantità importanti mitigano sensazioni saline e tendenti all'umami; birre dalla portata alcolica importante riequilibrano pietanze dalle preparazioni complesse e

ricche di condimenti; la dolcezza maltata di una birra stempera e riallinea piccantezza ed eccessiva salinità di un piatto, ma anche sensazioni acetiche e citriche.

Un altro importante concetto da tenere in considerazione è quello del dinamismo, importantissimo per evitare che il connubio al piatto risulti monotono e privo di carattere.

Questo concetto è interessante perché legato al nostro modo di entrare in contatto con i cibi. Quando assaporiamo una pietanza stimoliamo infatti più sensi: vista, olfatto e gusto.

Se tramite la vista possiamo generare la voglia o meno di assaggiare qualcosa, sicuramente i due sensi successivi la fanno da padrone. Se il naso riconosce centinaia di profumi diversi e stimola la cosiddetta "acquilina in bocca", il gusto ci permette di carpirne le componenti. È vero però che l'esposizione prolungata ad un medesimo profumo è in grado di annullare la nostra capacità di percezione, come per altro la sollecitazione continua e intensa delle papille gustative riesce ad anestetizzarci il



palato inibendo il gusto e stancandoci. Potremmo perciò sintetizzare il concetto sostenendo che i nostri sensi sono più ricettivi al dinamismo piuttosto che alla staticità.

In conclusione, la chiave è stupire il nostro palato ad ogni boccone e ad ogni sorso, permettendo che le forchettate e i sorsi diventino una gestualità fluida e continuativa per scoprire ogni volta una sfumatura differente. Per fare questo possiamo aiutarci con consistenze e temperature. La prima come base dell'esperienza, la seconda come parametro in continua evoluzione.

Un altro elemento da valutare è sicuramente l'aspetto della tradizione, la quale funge spesso nell'immaginario collettivo da forte collante fra cibo e bevanda. Alla lunga non si pone neanche più l'interrogativo dell'effettiva bontà dell'abbinamento, ma diventa piuttosto un binomio doveroso, quasi un omaggio a una cultura o a un luogo. Uno fra gli esempi più significativi è l'inossidabile connubio fra weisswurst (wurstel bianchi), crauti e weissbier.

Un altro parametro che può essere interessante valutare è sicuramente quello psicologico. Fra quelli presi in esame fino ad ora, questo risulta sicuramente l'aspetto più soggettivo, ma vale comunque la pena esaminarlo. Un profumo che percepiamo in una birra o in una pietanza può fare in noi l'effetto della famosa "madeleine di Proust" attivando un collegamento a luoghi o eventi della memoria che ci porteranno a scegliere un abbinamento piuttosto che un altro. Un esempio potrebbe essere il riscontro in un calice di un vago profumo speziato che ci riporta alla cucina di nostra nonna quando eravamo piccoli, di lì quasi inconsapevolmente la mente ci riporterà il ricordo di un particolare piatto che lei faceva sempre nelle domeniche estive e allora eccoci che senza indugio l'abbinamento risulta fatto, magari didatticamente di difficile comprensione ma gradevole ai più.

Ultimo, ma non meno importante, il concetto della stagionalità risulta essere anche per le birre un parametro rilevante e troppo spesso sottovalutato. Una corposa

belga morbida, opulenta ed alcolicamente impegnativa può risultare il connubio fantastico di pietanze invernali, ma un completo disastro se servita in piena estate con 30 gradi all'ombra. Di contro una fresca e leggera blanche, adattissima alla canicola e alla svogliatezza di alcune calde serate estive, magari da abbinare ad un fresco piatto di burrata e prosciutto crudo, risulta poco convincente nelle serate invernali davanti ad un camino acceso.

Teniamo sempre e comunque presente che la nostra alle volte millantata, alle volte veritiera dimestichezza con il mondo del vino può tornarci proverbialmente utile considerando una bassa fermentazione birraria come un vino bianco e un'alta fermentazione come un vino rosso o valutando la luppolosità di una birra come acidità nel vino.

Ultima considerazione: la presenza di birra all'interno delle varie pietanze. Non dimentichiamo che la birra può essere un ingrediente versatile, relativamente poco costoso, privo di grassi e che può essere aggiunto in tutte quelle preparazioni dove siano presenti liquidi.

Nel caso fosse questa la situazione, almeno per le prime esperienze, meglio riproporre al calice la stessa birra.

Proviamo ora, dopo questa breve carrellata di accorgimenti, ad abbinare una birra a sei cibi storico-tradizionali della cucina vicentina e valutiamone l'efficacia.

I piatti che prenderemo in considerazione sono:

- Bigoli co' l'arna;
- Poenta e scopeton;
- Sparasi all'uso de Bassan;
- Baccalà alla vicentina;
- Toresani de Breganse al speo;
- El bussolà con la farina zala.

Bigoli co' l'arna

Bigoli con un sugo d'anatra. Chi a Vicenza non conosce i bigoli col torcio? Ossia i bigoli fatti a mano con l'apposito macchinario? Bè pensate che esiste anche il proverbio "arna lessa e bigolo tondo, a la sera i contenta el mondo", non potevamo quindi che cominciare con questo primo.

Provate a stappare una Red Ale belga che grazie alle sue note di malto e zucchero candito accompagni questo sugo o viceversa, per contrasto, servite una Indian Pale Ale inglese dal boccatto vagamente dolce dato dai

malti caramello che si stempera piuttosto rapidamente lasciando spazio ad un finale amaro e lungo, che chiamerà nuovamente la vaga dolcezza dell'anatra in un gioco che si concluderà solo all'ultima forchettata di bigoli.

Polenta e scopeton

Polenta e salacca (definizione commerciale di alcuni tipi di pesce conservato sotto sale, generalmente proveniente dai paesi del nord Europa). Oramai caduto in disuso, ma interessante, stimolante e gustosissimo nella sua semplicità estrema. Piatto che sicuramente ricordano bene le persone che hanno sofferto la realtà della guerra e della povertà. Lo "scopeton" veniva appeso ad una trave del soffitto in attesa di essere scaldato sulla stufa o sul focolare, lasciato macerare in olio d'oliva e mangiato con la polenta. Il pesce era poco, ma di sapore molto deciso e il gran puccio ne prendeva aroma e gusto permettendo anche a famiglie numerose una gran festa.

Piatto semi-dimenticato chiama una birra dalla forte tradizione. La scelta potrebbe cadere su una Stout scura, impenetrabile, ma dalla beva scorrevole. Anzi, forse direttamente una Oyster Stout: una tipologia particolare di nera che viene prodotta con l'annessione di ostriche in fase di bollitura o in fase di maturazione. In questo caso si attenuano le note più spiccatamente dolci di cacao e caffè, facendo prevalere invece le note di torrefatto e una venatura vagamente sapida sul finale. Ultima ma non ultima, la considerazione dell'equilibrio. Malti tostati equilibrano gusti tendenti all'umami e legano benissimo per assonanza a preparazioni alla brace.

Sparasi all'uso de Bassan

In sostanza asparagi e uova sode, un piatto semplice e all'apparenza quasi banale che risulta invece gustosissimo e rinomato. È d'obbligo nel mese di maggio una sosta a Bassano del Grappa, dove tutte le trattorie e i ristoranti lo propongono.

Un piatto all'apparenza così semplice risulta insidioso e difficile, ma provatelo con una Helles tedesca dalle note pulite e fragranti di malto appena rinfrescato dalla chiusura secca e piacevolmente amarognola data dalle luppolature nobili; una birra che lascia ampio respiro al piatto accompagnandolo in maniera discreta, ma terribilmente efficace e che grazie alla briosa carbonazione, tipica del

mondo teutonico, toglie appena l'eventuale patina che il condimento dell'uovo lascia sulla lingua.

Baccalà alla vicentina

Tipico della tradizione, ha persino dei versi a lui dedicati da Adolfo Giuriato, noto poeta, drammaturgo e giornalista, vissuto a cavallo fra '800 e '900.

Vicenza, la patria del baccalà

Done, pestèlo. Dopo, imbrombèlo.

Caveghe i ossi; levèghe el spin.

Taièlo a tochi; po infarenelo

Come se'l fusse pese fin.

Par cusinarse, sto pastizzetto

Ga da pipare ma a pian pianin.

Ecco: xè un grostolo ogni tochetò,

se'l pipa ancora l'è soprafin.

E a quei che dise che i visentini

Xè "magna gati" nati e spuà,

su regalèmoghe sti boconzini

che alora in estasi i cantarà:

"viva la patria del baccalà!"

Provate questo piatto con una Geuze Belga e vi assicuro che il risultato vi sorprenderà. Si tratta di birre a fermentazione spontanea, definite "lo Champagne di Bruxelles", che fermentano in vasche aperte a contatto con i lieviti dell'aria e vengono poi tagliate e mescolate con altre di annate differenti. Le caratterizzano note effervescenti, fresche, citriche e acide che puliscono la bocca dall'opulenza e dall'oleosità del piatto.

Se il vostro palato non è ancora così abituato a birre dalla forte personalità, risulterà di sicuro effetto anche una Blanche dalla briosa carbonazione e dal bouquet fresco di scorza d'agrumi e coriandolo.

Toresani de Breganse al speo

Colombi allo spiedo, tipicità di Breganze.

"Nel mese de agosto se magna el colombo rosto!"

Provate questo piatto con una Tripel. Rotonde, corpose nelle loro note di pesca sciroppata e fiori bianchi, si presentano importanti alcolicamente, ma terribilmente piacevoli e dalla bevibilità accentuata dalla chiusura, che tende a virare verso note secche e amare. Il loro corpo e il loro imporsi al palato reggono magistralmente il connubio

al colombo allo spiedo, per altro esaltato da queste note fruttate che impreziosiscono la carne ricordando possibili ripieni.

El bussolà con la farina zala

Dolce semplice e tradizionale che per la reperibilità dei basilici ingredienti era alla portata di tutte le tavole (zucchero, parti uguali di farina bianca, gialla e fecola di patate, lievito).

Anche se il connubio birra-dolce sembrerebbe a primo acchito piuttosto estremo, abbandonate le reticenze e assaggiatelo con una Bock tedesca o con una dark strong ale belga. L'importante è che siano birre dalla struttura maltata molto importante. Le note di malto, caramello e biscotto devono farla da padrone assieme a note di miele o d'uva passa e frutta secca a seconda della scelta. L'idea generale è quella del "Vin Santo" con la biscotteria... in questo caso della "Birra Santa" col bussolà.

Bibliografia principale

- Dabovè L., "Kwaska", *La birra non esiste. La vita, le storie, i segreti di kwaska, il "profeta" della birra artigianale italiana*, Milano 2015.
- McFarland B., *Le migliori birre del mondo*, Novara 2010.
- Mosher R., *Degustare le birre, tutti i segreti della bevanda più buona del mondo*, Milano 2013.
- Nachel M., Ettliger S., Santomanco I., *Birra per negati*, Milano 2012.
- Kopp S., *Malto e Luppolo. Il libro della birra artigianale*, Berlino 2014.
- Romanelli L., *La birra in tavola e in cucina*, Milano 2013.
- Sandri A., Falloppi M., *La cucina vicentina, 21 ricette dimenticate*, Valdarno 2011.
- Vaccarini G., *Manuale del sommelier come conoscere, apprezzare, valutare il vino e come gestire una cantina*, Prato 2005.

Birra e salute: ieri, oggi e domani

di Silvia Lazzaris

“Un quarto di birra è un piatto da re” scriveva Shakespeare nel “Il racconto d’inverno”, ma altri numerosi scrittori, musicisti e artisti declamarono le lodi di questa amata bevanda. Se tanto apprezzata nel passato, nei tempi moderni la birra è stata surclassata senza eguali da un prodotto ben noto per le sue proprietà nutrizionali, il vino. Quanto però la birra meriti un ruolo di secondo piano, nel settore gastronomico, è ancora poco chiaro.

La birra tra medicina e storia

Vasto è il panorama che ci offre la storia della medicina rispetto alle presunte proprietà terapeutiche della birra. Già in epoca Egizia i sudditi dei faraoni erano abituati a consumare questa bevanda sin dall’infanzia, essendo considerata un alimento dalle proprietà medicamentose, dono del dio Ra agli uomini. Nell’antica Roma, invece, veniva utilizzata per la produzione di cosmetici per la pulizia del viso e il nutrimento della pelle. Nel bel paese, però, la birra ebbe anche momenti bui. In particolare con l’invasione Longobarda nel V secolo, pur essendo prodotta per essere venduta all’esercito occupante, non venne apprezzata dalla popolazione italica. Il suo riscatto si avrà nel Medioevo ove cominciò a essere prodotta nei monasteri e tipicamente addizionata di bacche, erbe e radici. Grazie proprio a quest’ultimi ingredienti la birra poteva vantare proprietà terapeutiche, tanto che nelle donne la sua assunzione avveniva solo sotto controllo medico. Credenza comune era che nelle puerpere favorisse una maggiore produzione di latte, ma anche che migliorasse la circolazione sanguinea e aiutasse

i processi digestivi. In tempi più recenti fu pubblicato il trattato “Oeconomia ruralis et domestica” (Magonza 1645) in cui l’autore Johann Coler descriveva come la birra di Zerbst inducesse l’espulsione dei calcoli renali, permettendo ai malcapitati di esonerarsi da empiriche cure mediche. Molti secoli più tardi i fenomeni di fisiologia umana legati a questa bevanda vennero studiati da Hugo Theorell, medico dell’Istituto di Medicina di Stoccolma. In una brillante esposizione dichiarò che la birra risultava essere una bevanda ideale per evitare i pericoli derivanti dall’alcol. Quest’ultimo ha senz’altro un ruolo chiave nei processi digestivi e metabolici legati alla birra; il suo assorbimento inizia nello stomaco per poi completarsi nella prima parte dell’intestino, quindi non sorprende sapere che l’assunzione di birra a stomaco vuoto ne accelera l’assorbimento. A seguire avviene l’immissione dell’alcol nel sangue che, una volta arrivato al fegato, viene metabolizzato ad una velocità di 60-200 mg/kg/ora; tale dato giustifica l’abitudine culturale delle lunghe bevute, al fine di evitare la saturazione di questo delicato sistema. Il mondo scientifico ci ha offerto un altro importante spunto di riflessione rispetto al consumo dell’alcol, affermando che nei soggetti sani il suo consumo moderato riduce l’incidenza di eventi cardiovascolari in associazione agli effetti benefici garantiti da un buon stile di vita. La birra inoltre è, tra le bevande alcoliche, una di quelle con il minor contenuto calorico, a parità di peso; questo perché tale apporto è strettamente legato alla gradazione alcolica e al contenuto di estratto, prodotto finale della fermentazione a contenuto prevalente di carboidrati. Un grammo di



Cima di Luppolo



Rametto con coni fruttiferi



a.



b.

Rametto con amenti pistilliferi
(o femminili) (impicc.)

Rametto con amenti staminiferi
(o maschili) (impicc.)



Fiore
maschile



c.



d.



e.

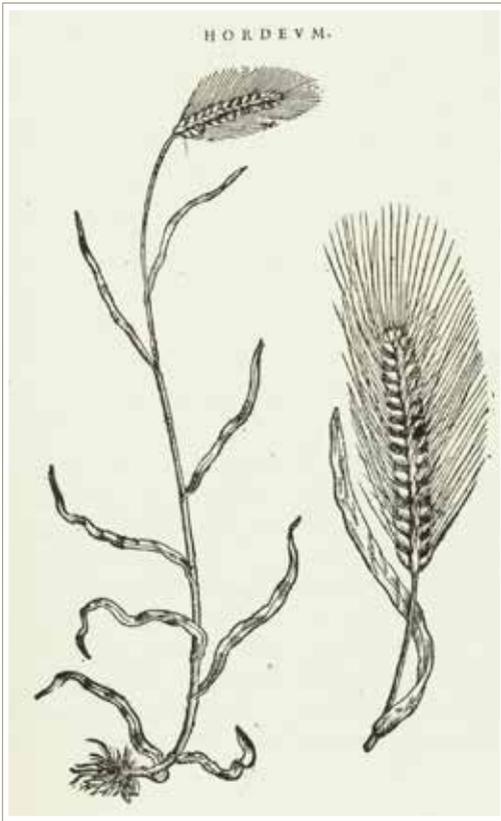
f.

c. Amento pistillifero
d. Brattea pistillifera
e. Squamina fruttifera
f. Frutto

Piante industriali

Luppolo (Humulus Lupulus Linn.)





alcol fornisce 7 kcal, mentre un grammo di estratto ne apporta 4. Ne consegue che l'apporto calorico di 100g di birra a gradazione media è di circa 38-42kcal, valore inferiore rispetto a molti vini (70-75 kcal/100g) e superalcolici (circa 240 kcal/100g).

Ma la birra non è solo alcol, è anche acqua, proteine, minerali, vitamine e polifenoli: nutrienti che variano in quantità in relazione alle materie prime e ai metodi di produzione utilizzati. Generalmente questa bevanda contiene da 4 a 7g/L di proteine grezze facilmente assimilabili sotto forma di aminoacidi e peptidi.

I micronutrienti nella birra

A nobilitare la birra sono però i suoi micronutrienti, tra cui: potassio (290-400 mg/L), sodio (20-60 mg/L), calcio (20-60 mg/L), magnesio (60-100 mg/L), fosforo

(200-300 mg/L), zinco, selenio e svariate vitamine.

Il fosforo risulta essere uno dei micronutrienti più abbondanti nella birra, con numerose funzioni nell'organismo: è coinvolto nel mantenimento dell'equilibrio acido-base, va a costituire sotto forma di fosfato di calcio denti e ossa e permette la sintesi di fosfoproteine, fosfolipidi, acidi nucleici. Il suo metabolismo è strettamente legato a quello del calcio (equilibrio calcio-fosforo) e i valori ematici di questi minerali sono tra loro correlati. Il calcio una volta ingerito viene assorbito attivamente (30-80%) nel segmento iniziale del tenue grazie all'azione del paratormone e della calcitonina. L'assorbimento del minerale è facilitato anche dalla forma metabolicamente attiva della vitamina D. Immesso nel sangue, in parte viene legato alle proteine, mentre quello rimanente si presenta in una forma libera e ionizzata ed è proprio questa frazione che assolve le principali funzioni fisiologiche nell'organismo. Il calcio ha un ruolo importante nel corretto funzionamento di nervi e muscoli, ma è anche coinvolto nella coagulazione del sangue, nel metabolismo ormonale e nella motilità cellulare. Il mondo scientifico si è dedicato molto allo studio di questo minerale, ipotizzando anche che il suo apporto alimentare potesse ridurre sull'assorbimento intestinale del magnesio. Pur essendo smentita tale tesi, sono state individuate altre sostanze che invece ne sono responsabili, tra queste lo zinco e le fibre alimentari. Ciò assume importanza poiché il magnesio è presente in gran parte dei tessuti corporei (30-40% nei muscoli e nei tessuti molli, 1% nei fluidi extracellulari, 69-59% nell'apparato scheletrico) e quindi va ad influenzare numerosi processi organici. È cofattore di molti enzimi coinvolti nel metabolismo energetico, permette la sintesi di proteine, DNA e RNA, è coinvolto nel mantenimento del potenziale elettrico nei tessuti nervosi e nelle membrane cellulari. Ne consegue che una carenza di magnesio può avere effetti sistemici.

I minerali della birra non sono però i soli a nobilitarla, un ruolo di spicco spetta anche alle vitamine. Tra queste emerge il contenuto di Niacina (4000-6000 µg/L), indicata contro le infiammazioni della cute oltre a essere in grado di aumentare l'attività cerebrale. Proprietà salutistiche come la stimolazione della vista sono da attribuire invece ad una famiglia di pigmenti idrosolubili: gli antociani (30-60mg/L). Questi, insie-

me agli iso-umuloni (15-45 mg/L), sono i polifenoli più rappresentativi nella birra. I polifenoli sono composti di origine esclusivamente vegetale che, pur comprendendo svariate classi di composti, sono accumulati da una struttura chimica comune. Derivano dal benzene con uno o più gruppi idrossilici legati all'anello. Tale struttura permette quindi di stabilizzare i radicali liberi, proprietà che in ambito alimentare viene sfruttata per migliorare la stabilità e l'accettabilità dell'alimento. Si ipotizza che l'assunzione media quotidiana di polifenoli nell'uomo sia di 1g e svariati sono gli effetti salutistici associati a questi composti.

I progressi della ricerca scientifica

Nel XVIII, secolo grazie alle innumerevoli scoperte del mondo scientifico e allo sviluppo delle vie di comunicazione, si ha la nascita delle prime industrie produttrici di birra, mettendo a repentaglio la sopravvivenza delle piccole birrerie diffuse nel territorio europeo. Grazie alle rigide normative in merito alla produzione della birra non era però possibile aggiungere ingredienti (radici, bacche) che potessero garantirne effetti benefici, come avveniva invece in passato. Per molti anni, quindi, sono stati studiati metodi di produzione per migliorarne l'appetibilità, trascurando gli aspetti nutrizionali. In tempi piuttosto recenti è cominciato a crescere l'interesse del mondo scientifico per la birra, tendenza probabilmente giustificata da un aumento dei consumi e da un maggiore interesse dei consumatori per gli aspetti salutistici legati all'alimentazione. A fronte di una letteratura scientifica quasi inesistente, in merito alla bevanda, emerge la necessità di approfondire questa tematica. In particolare, in alcuni studi, si è cercato di comprendere se la birra potesse essere idonea all'assunzione post-allenamento, al fine di reintegrare i liquidi e i micronutrienti persi durante l'attività sportiva. L'opinione medico-scientifica, pur non fornendo certezze in merito all'impiego a fini salutistici di questo prodotto, si è invece espressa relativamente alla sua assunzione quotidiana. Si consiglia, nel soggetto sano, di non eccedere nelle quantità assunte, al fine di evitare l'insorgere di complicanze e patologie legate all'alcol. È preferibile consumare la birra durante i pasti come prevede la tradizione italiana e nella scelta è bene privilegiare la

birra (o il vino) ad alcolici a maggiore gradazione. Infatti i limiti di consumo di birra, come quello di altre bevande alcoliche, è legato al concetto di Unità Alcolica (U.A.) che corrisponde a 12g di etanolo. Una lattina di birra (330ml) contiene 1 U.A., valore corrispondente a quello di un bicchiere di vino da pasto. Alla luce di ciò un consumo moderato è da intendersi nell'uomo entro un limite di 2-3 U.A. e nella donna di 1-2 U.A., quindi l'assunzione giornaliera può arrivare rispettivamente a quasi un litro nell'uomo e poco più di mezzo litro nella donna, ove siano assenti condizioni patologiche o terapie farmacologiche controindicanti.

Dati i recenti sviluppi nella ricerca medica potrebbe essere interessante comprendere meglio i possibili impieghi di questa bevanda in ambito scientifico e i suoi possibili potenziamenti tecnologici a fini salutistici.

Bibliografia

- Späth G., *Fare e conoscere la birra*, Firenze 2006.
- *Birra: conoscere e riconoscere le varietà di birra e i principali produttori di tutto il mondo*, Novara 2005.
- Sierksma A., Kok F.J., *Beer and health: from myths to science*. European Journal of Clinical Nutrition 66(2012): 869–870.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, *Human Vitamin and Mineral Requirements*, Rome 2001.
- Carratù B., Sanzini E., *Sostanze biologicamente attive presenti negli alimenti di origine vegetale*. Ann. Ist. Super. Sanità, 41(1)(2005): 7-16.
- INRAN, *Linee guida per la Sana Alimentazione Italiana*. 2003.

Intervista al birrificio Ofelia

di Alessia Scarparolo



Lisa e Andrea del Birrificio Ofelia

Fin dall'epoca longobarda Sovizzo, un piccolo paese in provincia di Vicenza, può vantare una tradizione brassicola documentata anche dal ritrovamento archeologico di alcuni vasi utilizzati per la miscita della birra. Proprio a Sovizzo Andrea e Lisa hanno deciso di aprire il loro microbirrificio: "Ofelia", dal nome del personaggio Shakespeariano dell'Amleto: "un'anima pura senza compromessi", come amano definire la loro birra.

Quando entro nel birrificio, in un giorno di produzione, subito mi accolgono Andrea e Lisa accompagnati dal profumo intenso del mosto che sta bollendo nella stanza a fianco. Una nuvola di vapore esce dal laboratorio e si disperde fra le scatole di cartone ordinatamente disposte lungo le pareti che aspettano solo di essere riempite con le bottiglie ambrate delle birre Ofelia.

Andrea e Lisa: coppia nella vita e nel lavoro. Lui laureato in Economia e commercio con una carriera avviata come commercialista; lei laureata in Economia del turismo con un'esperienza pluriennale presso il consorzio Vicenzaè e alle spalle anche un ristorante. Lisa si definisce una persona curiosa, con tanta voglia di scoprire il mondo. L'esperienza presso il Consorzio le ha permesso di conoscere la realtà eno-gastronomica del territorio vicentino e anche la Biblioteca "La Vigna", con tutto il suo bagaglio culturale sulla storia dei prodotti locali. Da qui l'idea di aprire un ristorante con la proposta dei prodotti del territorio e con la riscoperta delle ricette della tradizione. La passione per la birra è nata durante un viaggio in Belgio, fatto insieme ad Andrea, e la curiosità di scoprire cosa si nascondeva dietro ad una bottiglia di birra ha fatto nascere in loro l'idea di aprire un birrificio. Andrea si definisce un creativo e questa sua qualità gli





stava un po' stretta nei panni del commercialista. Con la birra, invece, ha la possibilità di sfruttare appieno la sua dote, sperimentando e creando nuove ricette e nuovi sapori. Anche per lui il viaggio in Belgio è stato un punto di svolta: una settimana trascorsa a visitare pub e birrifici, dove Andrea e Lisa hanno approfondito in particolare la conoscenza della birra e del birrificio De Ranke, grazie a Nino Bacelle, uno dei due birrai che gli ha letteralmente aperto le porte del birrificio. "La cosa bella di questa visita - racconta Andrea - è che Bacelle non ci ha fatto bere solo le sue birre (che sono molto particolari perché tagliate anche con i Lambic, stili tradizionali belgi), ma ha voluto farci assaggiare anche le basi da cui deriva la birra. Ci ha spiegato tutto senza segreti. Se dobbiamo pensare ad una persona e ad un momento che hanno segnato la nostra vita sono stati proprio Nino Bacelle e la visita al birrificio De Ranke". "Da questo esempio - continua Lisa - abbiamo imparato quanto importante sia l'accoglienza in un birrificio, cosa a cui noi teniamo tantissi-

mo, tanto che ogni sabato mattina organizziamo delle visite gratuite proprio per far vedere come funziona il nostro birrificio". Ritornati dal viaggio in Belgio sono iniziati i primi approcci alla fabbricazione della birra nel garage sotto casa, utilizzando fin dal principio un piccolo impianto semiprofessionale. Dal 2008 al 2010 Andrea e Lisa hanno sperimentato, poi hanno deciso di mettersi in gioco con il microbirrificio contando interamente sulle proprie forze e con l'entusiasmo di sapere apprezzate le proprie birre dai ristoratori (per questo molto ha contribuito l'attività di Lisa con il ristorante). "Bisogna credere molto in se stessi - dice Andrea - ma avere anche la giusta auto-critica. Io credo che si possa sempre fare di meglio".

All'interno del birrificio, Lisa si occupa di imbottigliamento, logistica, marketing, comunicazione e della parte commerciale, mentre Andrea si dedica alla produzione e all'amministrazione. Distribuiscono sul territorio nazionale, soprattutto nel Vicentino e in Veneto, ma Ofelia arriva fino in Calabria.

"Secondo le ultime stime - spiega Andrea - in Italia esistono circa 1000 microbirrifici. Questo numero non tiene conto però delle ultime chiusure. È infatti iniziata l'onda di ritorno, ossia la moria di quei birrifici che erano stati aperti sulla scia dell'entusiasmo da chi aveva visto questa attività solo come un business o che semplicemente hanno avuto sfortuna. In questo numero, poi, non si tiene conto dei beer firm che acquistano il prodotto da birrifici terzi e lo rivendono con la propria etichetta. In Italia i beer firm sono circa 400; a grandi linee possiamo dire che in attività esistono nel nostro Paese circa 550 microbirrifici. Questo ha portato, insieme alla fantasia che ci contraddistingue in questo campo, a tante birre diverse".

La fantasia: è ciò che caratterizza le birre artigianali italiane. "Di recente, nel mondo dei concorsi - racconta Andrea - è nato anche uno stile italiano, riconosciuto dal Beer Judge Certification Program (BJCP): l'Italian Grape Ale (IGA) definisce quelle birre che racchiudono in sé l'influenza dell'uva, del vino, del mosto o della botte in cui ha maturato il vino". E Andrea sottolinea inoltre come lo stile italiano sia contraddistinto dalla creatività del birraio: "una creatività come quella italiana non si ritrova nemmeno negli Stati Uniti, dove esistono circa 3000 microbirrifici e dove è nato, nel 1978, que-





sto fenomeno". Basta dare un'occhiata agli ingredienti delle birre Ofelia per capire che qui di creatività ce n'è molta. Mi colpisce in particolare l'utilizzo di prodotti locali: miele di tiglio di Meledo di Sarego (Vicenza) per la Dark Side of Saison, corniole De.Co di Cornedo per la Scarlet, zucca del territorio per la Cucurbitter... alcune birre Ofelia si possono proprio definire a km 0. "Il malto e il luppolo sono ancora difficili da ritrovare sul territorio - spiega Lisa -; una volta all'anno riusciamo però a fare una cotta con un luppolo locale coltivato a Bolzano Vicentino dall'azienda agricola Il Casale delle Erbe. La varietà è stata selezionata con il supporto dell'Università di Padova e noi la utilizziamo per produrre la "Magnagati". Per gli altri ingredienti è invece più semplice fare

riferimento al territorio".

Le ricette delle birre vengono sviluppate insieme, "poi Andrea è bravissimo a tradurle in pratica" dice Lisa. Le birre Ofelia non si rifanno ad uno stile tradizionale, a parte alcune: Amitabh, in stile inglese, e NeverMild: ambrata scura, molto leggera, dove l'importanza è data dal malto. "Tutte le altre birre sono interpretazioni nostre" dice Lisa.

Parliamo di birra e donne. Da un recente studio di AssoBirra le donne italiane risultano essere le prime al mondo per numero di consumatrici, ma anche le più responsabili, con il minore consumo pro capite. Lisa conferma che le birre Ofelia sono molto gradite al pubblico femminile; come suggerisce lo stesso nome,

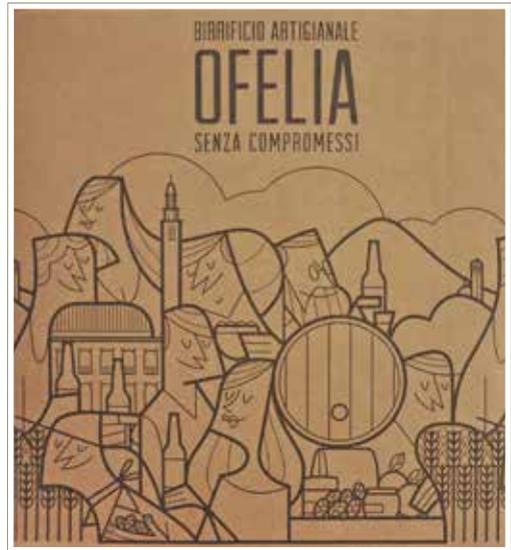
Ofelia “non è una birra mascolina - spiega Lisa - ha delle caratteristiche che incontrano molto i gusti delle donne, in particolar modo “Piazza delle Erbe”, realizzata con dieci fra spezie ed erbe in infusione, fra cui spiccano erba luisa, buccia di arancia, cardamomo, anice stellato, coriandolo e camomilla”. Talmente particolare da aggiudicarsi la medaglia d'oro al Global Craft Beer Award (Berlino 2014) nella categoria Herb or Spice Beer.

Sempre in tema di riconoscimenti, anche la Uill lu Bai ha ottenuto il terzo posto come birra dell'anno 2015 dall'Associazione Unionbirrai. Prodotta con i luppoli della costa occidentale degli USA, il suo nome ricorda le prime frasi che gli emigrati italiani, appena sbarcati a New York, cercavano di imparare per sopravvivere: “will you buy?”, pronunciato appunto “uill iu bai”!

Ma torniamo al mosto che sta bollendo nel laboratorio. Andrea mi spiega con grande precisione e competenza il processo di produzione della birra e alla fine capisco perché le sue birre sono “cuore e matematica”: la passione per il suo lavoro o meglio, per una passione che ha trasformato in lavoro, è davvero palpabile. Andrea e Lisa vogliono emozionare ad ogni sorso. Il tutto condito da una grande conoscenza dei processi chimici e fisici necessari alla produzione di una birra “senza compromessi”.

In particolare, durante la fase di produzione, Andrea e Lisa si preoccupano anche di come riutilizzare le trebbie, che presentano ancora molti nutrienti e che sarebbe uno spreco buttare. “Le trebbie - spiega Andrea - hanno una buona base proteica, fibra, carboidrati, zuccheri già trasformati. Noi le portiamo in una fattoria qui vicino che lavora in biologico e che le riutilizza come mangime per il pollame. C'è l'idea di fare anche qualcosa di un po' più creativo, di utilizzarle, ad esempio, per fare dei biscotti, degli impastati... ci sono insomma dei progetti”.

Il brand Ofelia si distingue anche per la sua immagine che si avvale delle illustrazioni dell'artista Ale Giorgini. “Nel mondo ci sono milioni di birre - precisa Lisa - e secondo noi non è corretto distinguersi solo per il gusto, ma anche per come ci si presenta. Fin da subito abbiamo capito che questo è fondamentale e abbiamo quindi cercato di dare un indirizzo preciso alla nostra immagine. In particolare, due anni fa, durante la visita alla mo-



stra “Illustri” in Basilica Palladiana, mi sono innamorata dello stile di Ale Giorgini e lo abbiamo contattato per una illustrazione che ho utilizzato per il merchandising di Ofelia: felpe, cavatappi, bicchieri, t-shirt... Proprio questa immagine è stata selezionata dalla Society of Illustrators di New York ed è entrata nel catalogo dell'illustrazione mondiale. Di recente è nata l'idea di illustrare anche le scatole di cartone con un altro disegno di Ale Giorgini”.

Progetti per il futuro? “Il progetto più grande ed imminente è lo spostamento del birrificio, sempre a Sovizzo, con il cambiamento dell'impianto produttivo - racconta Lisa - passeremo ad una sala cottura da 1.2 ettolitri per soddisfare la crescente richiesta. Inoltre, all'interno del nuovo birrificio, apriremo la nostra “tap room”, cioè un piccolo locale dove bere sempre le nostre birre alla spina e in pompa, abbinato a qualche assaggio sfizioso. Sarà possibile acquistare le bottiglie confezionate e la birra sfusa, inoltre avremo sempre una via ospite, cioè una spina dedicata ad un birrificio che stimiamo, a rotazione”.

Alla fine di questa intervista mi rendo conto che il mondo della birra artigianale è davvero affascinante, è una ricerca continua di sapori, profumi e colori, è creatività e rigore allo stesso tempo. La birra artigianale è lo specchio del birraio che la produce.

Questa non è una birra!

di Alberto Braggio

Introduzione alle birre acide e sviluppo della caratterizzazione di ceppi lattacidi per la loro produzione eseguito in associazione con Veneto Agricoltura

La birra è una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di cereali non processati, cereali processati o una miscela di queste due, presente con varie peculiarità in tutto il mondo. Con il termine birra tendiamo ad identificare quelle di stampo europeo, ottenute da acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e, se non si birra secondo le leggi del Reinheitsgebot, l'editto di purezza tedesco del 1516, da supplementi aggiunti in fase di produzione. La più antica documentazione scritta sulla produzione della birra è il Codice di Hammurabi, anche se le prime tracce dell'ottenimento di una bevanda alcolica dai cereali vengono datate dagli archeologi attorno al 7000 a.C., grazie al rinvenimento di resti di una bevanda alcolica contenente riso.

Con l'evoluzione e la differenziazione dell'umanità si sono evolute anche diverse tipologie di birra in tutto il mondo, adattandosi agli ambienti ed alle risorse della regione di appartenenza. Tra gli stili di birra più conosciuti vi sono Pale Ales e Lager, prodotte in ogni parte del globo, di colore chiaro ed alcolicità contenuta, ma vi sono stili peculiari di ogni regione del mondo, come la chicha del Centro e Sud America, ottenuta dal mais, il chang africano, ottenuto da miglio e sorgo, e le birre asiatiche a base di riso. In Europa la diversificazione della birra è un processo tuttora in evoluzione, come dimostra il recente riconoscimento dell'Italian Grape Ale (IGA), stile d'appartenenza italiana ottenuto mediante l'aggiunta di uva o mosto di vino in fase di bollitura o maturazione. Fra gli stili europei più antichi si possono

ricordare anche Indian Pale Ale, Bock, Altbier e Porter. Queste tipologie di birra posseggono tutte caratteristiche peculiari e sono ottenute mediante una procedura consolidata, ovvero ammostamento del malto macinato, in cui avviene la saccarificazione degli amidi, filtrazione, bollitura ed infusione del luppolo, whirlpooling, raffreddamento con innesto di lieviti selezionati, fermentazione e maturazione con eventuale dry hopping. In questi processi l'unica fermentazione pianificata è quella alcolica, ma possono insorgere altre fermentazioni dovute a contaminazioni da *Pediococcus*, *Brettanomyces* o *Lactobacillus*, ceppi produttori di sostanze volatili ed aromatiche indesiderate, definite *off-odours* o *off-flavours*.

Fra i vari *off-flavours* che si possono riscontrare nella produzione brassicola uno dei più temuti è il sentore acetico o lattico, dovuto ad una flora batterica luppolo resistente. La presenza di tali batteri potrebbe portare ad una contaminazione persistente e difficilmente affrontabile dell'intero impianto produttivo a causa della formazione di un biofilm. Le birre inquinate da questi batteri convertono gli zuccheri residui in acidi organici e composti volatili che alterano le caratteristiche organolettiche del prodotto, oltre a formare esopolisaccaridi (EPS) che creano una mucillaggine o gelatina e rendono viscosa la birra.

Vi sono vari modi per cui questa contaminazione può prendere atto, come la presenza di flora batterica termo e luppolo resistente sul malto o a livello ambientale che provoca la contaminazione dell'impianto o la contaminazione in fase di maturazione o imbottigliamento.

Una categoria che sta riscontrando un notevole successo nel mondo degli appassionati di birra in questo periodo è quella delle birre acide, ovvero birre che oltre



alla fermentazione alcolica vanno incontro a fermentazioni lattiche, acetiche, butirriche ed altre fermentazioni che sviluppano aromi caratteristici identificati come “funky”.

Fra queste si possono annoverare le tedesche Berliner Weisse e Gose, entrambe birre di frumento, la prima con spiccate note citriche e molto gasata (tanto da farle valere il soprannome di “Champagne du Nord” in epoca napoleonica), la seconda dal tipico sapore salato, dovuto all'acqua utilizzata nella zona di produzione originaria nei pressi di Lipsia, e speziata al coriandolo. Entrambe queste birre si presentano di colore biondo chiaro, con una scarsa amarezza (IBU 3-12) e contenuto alcolico ridotto. Queste birre devono la loro acidità all'acido lattico, ottenuto in pre-bollitura dalla fermentazione lattica della flora presente sui grani maltati o dall'aggiunta di mosto acido o acido lattico tecnico puro addizionato post bollitura.

Un altro esempio di birra acida è dato dalle fiamminghe Oude Bruin e Red Flemish, originarie delle Fiandre, caratterizzate da una fermentazione quasi totale degli zuccheri (95%) del mosto, con contenuto alcolico da 4% a 8% v/v e dal colore che va dal rosso-bruno al bruno. Ciò che le differenzia sono le tecniche di maturazione che le portano ad avere un profilo aromatico estremamente diverso. Entrambe subiscono una fermentazione alcolica a carico di *S. cerevisiae* all'inizio della produzione, ma il processo di maturazione che ne segue, che dura dai 12 ai 36 mesi, è in barrique di quercia a 21°C per la Red Flemish Ale, dove viene contaminata da flora microbica ambientale grazie alla semipermeabilità della botte. Questo conferisce note “brettate”(dovute alla presenza di *Brettanomyces* spp) alla birra, nonché sentori acetici ed altri aromi secondari. Le Oude Bruin subiscono una maturazione in tini d'acciaio a temperature più elevate, circa 32°C, dove l'acidità che si sviluppa è più contenuta e l'ossidazione è quasi assente. Queste birre sono caratterizzate da sentori di cioccolato e frutta secca.

Le birre acide più “tradizionali” come produzione sono le Lambic e le Gueuze, identificate geograficamente nella regione Pajottenland, a Sud-Ovest di Bruxelles. Si tratta di birre a fermentazione totalmente spontanea. Per ottenerle il mosto di birra, non completamente saccharificato dagli enzimi del malto, viene fatto bollire per 6 ore con l'aggiunta di luppolo “surannée” (invecchiato), in modo da estrarre anche i β -acidi. Dopo la bollitura il

mosto viene fatto raffreddare per una notte in vasche basse ed ampie (koelschip), nella parte più alta dell'impianto con ventilazione continua, in modo da raffreddarlo e contaminarlo con i batteri e i lieviti selvaggi che fermenteranno questa birra. Una volta raggiunti i 18-20° il mosto di lambic viene agitato così da ridistribuire ed omogeneizzare la flora microbica e viene poi posto in botti, dove fermenterà e maturerà per 12-36 mesi.

Le lambic più vecchie possono essere miscelate in diversa misura con lambic più giovani per sfruttarne la dolcezza residua ed esaltare le note create durante le lunghe maturazioni, ottenendo così una birra “Gueuze”. Alle birre lambic possono anche essere addizionati succhi o estratti di frutta per una macerazione di 3-6 mesi, ottenendo così le Fruit Lambic, i cui esponenti più famosi sono Kriek e Framboise, rispettivamente ottenute dalla macerazione di ciliegie e lamponi.

Le birre acide non appartengono solo al mondo belga e tedesco, esistono anche le “Sour beer”, che sono delle birre a fermentazione mista, le cui tecniche di produzione non sono quelle riportate per gli stili sopra citati e a volte sono custodite come segreti industriali. Fra queste birre possiamo annoverare stili “tradizionali”, come Porter, Stout, Farmhouse Ale e birre di frumento, ma anche categorie più innovative come la Sour Fruit Beer. Una tale diversificazione di stili e la conservazione delle tecniche di produzione come segreti industriali, come nel caso della Guinness, rende evidente un forte interesse dei consumatori di birra verso queste tipologie capaci di rendere una caratteristica “negativa” un elemento distintivo e ricercato.

Fra i nuovi metodi per l'ottenimento delle birre acide vi è la tecnica del “sour worting”, ovvero acidificazione preboil, nella quale viene preparato un mosto tradizionale che viene poi filtrato e addizionato con una coltura selezionata di batteri lattici non termoresistenti né luppolo resistenti. Questi batteri vengono lasciati fermentare per 18 ore. Il mosto acidificato viene poi trattato come un mosto tradizionale, con la bollitura e l'aggiunta di luppoli, raffreddato, aggiunto di lieviti e lasciato fermentare prima dell'imbottigliamento. Questa tecnica presenta numerosi vantaggi, come l'impossibilità di insediamento di flore contaminanti, specialmente non acido tolleranti, un maggiore vigore dei lieviti dovuto alla maggiore disponibilità di zinco, dovuto al minore pH e

migliore utilizzo delle risorse zuccherine da parte del lievito stesso, migliore precipitazione delle proteine in fase di bollitura e maggiore estensione della shelf life della birra.

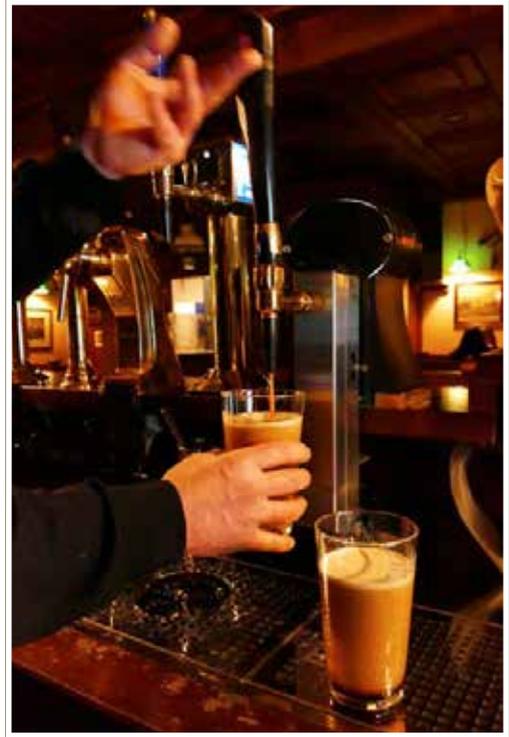
Il sour worting si basa sull'utilizzo di ceppi lattici identificati come stabili, omofermentanti acido lattico, non produttori di EPS o composti aromatici indesiderati, come diacetile, e non termoresistenti o luppolo resistenti. Per non incorrere in questi pericoli è necessaria l'identificazione e selezione di una flora microbica adatta allo scopo, con la possibilità di creare forme commerciali di tale coltura da fornire ai birrifici.

Per raggiungere questo obiettivo è stato condotto un esperimento al fine di identificare i batteri dalle caratteristiche sopra elencate partendo dalla ceppoteca di Veneto Agricoltura. Dalla flora lattica di prodotti vegetali, formaggi e salumi sono stati identificati, mediante RAPD-PCR, 171 ceppi candidati. Da questi ne sono stati selezionati 13 mediante esame olfattivo, apprezzando ceppi che fossero comprovati liofilizzabili e dalle caratteristiche olfattive particolarmente gradevoli. I successivi test per valutare la conformità ai requisiti sono stati l'analisi della capacità acidificante, ovvero il raggiungimento di pH bassi (inferiori a 4.5) entro 24 ore, il test di luppolo resistenza e la valutazione sensoriale delle birre sperimentali prodotte con ogni ceppo.

Da questo lavoro si evince che la presenza di acido lattico facilita la proliferazione e il metabolismo del lievito, avendo le birre sperimentali un tenore alcolico maggiore; si ha inoltre una conferma dell'inefficienza dell'isomerizzazione degli α -acidi del luppolo e si sono potuti identificare i ceppi più idonei alla produzione di un kit di inoculo lattico a concentrazione batterica nota (appartenenti a *Ln. citreum*, *Lb. rhamnosus*, *Pd. parvulus* e *Lb. sakei*).

Testi consultati

- Gately I., *Drink: A Cultural History of Alcohol*. New York: Gotham Books, 2009.
- Masaro S., *Caratterizzazione e selezione di batteri lattici per la produzione di birre acide, mediante la tecnica del sour worting*, Tesi di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (relatore: Lombardi A., correlatore: Andrighetto C.), Università degli Studi di Padova, a.a. 2014/2015, e bibliografia in esso contenuta.



E i Vicentini le preferiscono acide e amare...

Intervista a Vanni Borin del “The Drunken Duck” di Quinto Vicentino

di Alessia Scarparolo

Quando è nata la tua passione per la birra e quando hai deciso di aprire il locale?

Ho aperto il locale nel 2003. Quando ero giovane la birra, a dire il vero, non mi piaceva, finché non sono entrato al Vecchio Birraio a Marsango dove la birra era diversa perché producevano in maniera artigianale, senza pastorizzare, senza filtrare. In poco tempo sono diventato uno dei clienti principali. Ho sempre lavorato dietro al bancone dei locali da quando avevo 14 anni e la voglia di aprire un pub c'è sempre stata. Purtroppo all'inizio non ne avevo la possibilità economica, perciò, invece di partire subito col progetto che avevo in testa, mi sono affidato inizialmente a delle multinazionali che mi hanno finanziato e per i primi 5 anni sulle spine del mio locale ho tenuto le loro birre. Nei frigoriferi cominciavano ad apparire però fin dall'inizio le birre artigianali perché quella era la passione che avevo.

Come ti tieni aggiornato sulle birre artigianali?

Tim Webber, un giornalista inglese, ci ha definiti come uno dei quattro locali in Italia che hanno contribuito in maniera esponenziale alla crescita della diffusione della cultura della birra artigianale nel Paese. Questo è il mio mondo; quando nasce un birrificio artigianale, è lui

a venire da noi a proporre le proprie birre. Avere un impianto di spine indipendente significa poter proporre quello che vogliamo noi, quello che ci piace. Tramite fiere, tramite campionature che ci arrivano, tramite l'informazione dei canali birrari, ci teniamo in continuo aggiornamento. Organizziamo parecchi Festival culturali, ricerchiamo anche quella che è la tradizione brassicola. In Italia questa tradizione si era chiusa nei primi anni del dopoguerra, ma dopo il 1996, quando le leggi sono cambiate, sono fioriti i birrifici artigianali. In Veneto ce ne sono due che sono stati anche tra i primi in Italia: il Vecchio Birraio e il Vichingo (quest'ultimo non esiste più). In giro per il mondo la cultura birraria è molto grande. Due settimane fa, ad esempio, è uscito su un giornale tedesco un articolo sul nostro locale perché siamo andati alla ricerca dello Zoigl da portare in Italia. Nella Baviera orientale esistono dei piccoli paesi, come Windischeschenbach o Falkenberg, dove per tradizione dal XV secolo le famiglie hanno impianti in comune che utilizzano a turno per produrre la propria birra. È una birra di famiglia e la ricetta si tramanda di generazione in generazione. La producono nell'impianto comunale, la portano in casa a fermentare e quando è pronta appendono la stella di Davide fuori dalla porta così la gente sa che può andare ad acquistare la birra in quella casa. Ci siamo stati due settimane fa con lo staff, che





tengo in continuo aggiornamento. Abbiamo portato nel nostro locale le birre di cinque famiglie, contribuendo così a mantenere viva la tradizione dello Zoigl.

Ci tengo a dire, inoltre, che tre settimane fa in Italia è stata regolamentata per la prima volta la nomenclatura “birra artigianale”. Prima la birra era classificata a seconda del livello di grado Plato (livello zuccherino del mosto prima della fermentazione): si aveva così birra analcolica, birra leggera e così via fino alla birra doppio-malto, senza alcuna distinzione tra industriale e artigianale.

Da cosa deriva il nome del pub “The Drunken Duck”?

Tutto inizia ad una sagra paesana, dove abbiamo vinto un papero che è rimasto con noi per 14 anni... eravamo un po' brilli... Quando abbiamo aperto il locale non volevamo dargli un nome banale. Abbiamo ricercato così fra i pub storici scozzesi e trovato il nome “The Drunken Duck” abbiamo subito pensato che facesse

al caso nostro. Il disegno del logo è opera di un pittore nostro amico, Emiliano Segato, che inizialmente ha disegnato il papero semplicemente con il mouse (lo si può vedere attaccato ad una vetrina del pub). Poi sono venute le versioni grafiche successive.

Quanto conta il bicchiere giusto quando servi una birra?

Il bicchiere giusto è importantissimo, ma sono convinto che innanzitutto il bicchiere debba essere trattato nella “maniera” giusta. Mi spiego. Noi qui nel locale non usiamo il brillantante perché il brillantante è un veleno per la birra. I bicchieri vengono lavati a 60°-70° con detergenti neutri e vengono risciacquati ogni volta prima di spinare la birra. Quindi è molto importante il bicchiere, ma è altrettanto importante come viene trattato prima e come si spina poi la birra.

A proposito, schiuma sì o schiuma no?

Assolutamente sì, la schiuma è una parte fondamentale della birra: permette alla birra di respirare senza ossidarsi. Per fare una schiuma completa il birraio ci mette molto lavoro. Dalla schiuma si vede anche la qualità dei prodotti che vengono usati. Spesso la tenuta schiuma di una birra industriale è poca cosa perché di luppolo ce n'è poco, perché c'è il riso e ingredienti di scarsa qualità. Una schiuma resistente, invece, denota una birra di alta qualità.

In base alla tua esperienza, come si sono evoluti i gusti dei Vicentini in fatto di birre?

Quando ho aperto il locale la mia soddisfazione derivava da due piccoli frigoriferi in cui tenevo delle birre artigianali, quelle con carattere. Si cominciavano a fare le prime degustazioni, i primi assaggi e si proponevano dei sapori che erano improbabili per delle birre (per i gusti che si conoscevano allora). La cosa più incredibile sono le Gueze prodotte in Belgio. A me piacciono particolarmente e all'inizio le proponevamo molto, per far conoscere i gusti dei Lambic. Adesso i Lambic faccio perfino fatica a comprarli perché c'è una richiesta tanto ampia e una tiratura molto piccola. L'acido in questi anni sta spopolando. Noi siamo ambasciatori



di Cantillon e siamo uno dei pochi locali al mondo ad avere lo Zwanze. Abbiamo sempre tenuto il Cantillon e questo denota un amore grande per i Lambic belgi. Quello che sta accadendo adesso è incredibile: le birre acide sono molto richieste ed è a questo punto che si parla di “moda” e non sai quanto dipende dal gusto di una persona e quanto dipende dal trend del momento. Uno dei principali sentori è questo. L'altro è che si è spostata tanto la tendenza verso l'amaro, quando invece in passato se non erano birre dolcissime, birre di alta gradazione belghe, sembrava che non fossero birre importanti. Invece adesso si bevono delle birre molto leggere e con un amaro molto spiccato o con tipologie di luppoli e quindi di sapori che nel 2003 si faceva fatica a concepire, come quelli di ispirazione anglo-americana o del sud del Pacifico che hanno uno spiccato sentore di buccia di agrume che prima non si conosceva. Adesso invece sono fra le birre che vanno per la maggiore.

Differenza tra uomini e donne?

Sicuramente ci sono moltissime più donne che si stanno appassionando al mondo della birra rispetto ad una volta anche perché è stata superata l'idea per cui il vino è una bevanda raffinata e la birra è da ubriaconi. Si è cominciato a dare un po' più di concezione alla cultura birraria e le donne si stanno avvicinando spesso anche in maniera un po' più intelligente degli uomini. Si tende a dire che una birra da donna è una birra dolce, ultimamente invece le donne stanno ampliando notevolmente i loro gusti. Se l'uomo guarda spesso alla quantità, la donna guarda più alla qualità.

Per “La Vigna” in difficoltà

Lo scorso gennaio si è svolta alla Biblioteca Internazionale “La Vigna” una riunione volta a presentare e a discutere l'allarmante situazione economica che mette a rischio la sopravvivenza della vivacità culturale che il Centro ha costruito nel corso degli anni e che mai come per il 2016 ha raggiunto una progettualità così importante. L'incontro era stato preceduto da un appello che il presidente Bagnara aveva rivolto non solo ai simpatizzanti della Biblioteca, ma anche agli operatori economici e ai responsabili delle pubbliche amministrazioni. Un appello che è stato accolto dalla stampa nazionale con eccezionale risalto.

Primo punto affrontato dal prof. Bagnara: i punti di forza de “La Vigna”. Un patrimonio di oltre 51.000 volumi, unico al mondo, totalmente catalogato tramite il Servizio Bibliotecario Nazionale e messo a disposizione, attraverso un opac dedicato, a tutti gli utenti del mondo che possono servirsi dei servizi di consultazione in sede, di prestito interbibliotecario e di document delivery. Non sono infrequenti le visite di utenti stranieri che trovano nella Biblioteca “La Vigna” una fonte preziosa per le proprie ricerche, con testi talmente rari da essere presenti solo a Vicenza. Altro vanto è il bollettino “La Vigna News”, una rivista trimestrale online (che di recente ha ottenuto anche il numero standard ISSN) che può contare sull'apporto di docenti universitari e studiosi per sviluppare gli argomenti proposti di volta in volta; liberamente scaricabile dal sito web della Biblioteca, il suo bacino d'utenza è composto da lettori italiani, europei, asiatici e, per il 14%, americani. Vi è poi un Consiglio Scientifico composto da docenti universitari ed esperti in enogastronomia, vivace e propositivo, che presta il

proprio servizio in modo totalmente gratuito.

Il fattore più preoccupante, in questa situazione di difficoltà, è la diminuzione delle quote dei soci nonostante lo statuto parli molto chiaro in merito. Alla diminuzione delle quote, e quindi al mancato rispetto dello statuto, non corrisponde la rinuncia della carica in Consiglio di Amministrazione. Eccelle, tra tutti, il Comune di Vicenza che ha sempre rispettato il proprio impegno, concedendo anzi, per lo scorso anno, una quota supplementare con cui si è potuta organizzare una mostra di macchine enologiche coerente con i temi di Expo 2015. La prospettiva per il 2016 è una riduzione complessiva del 50% delle quote dei soci (che equivale a circa 20.000 euro) che si aggiunge a una riduzione delle rendite del fondo di dotazione lasciato in eredità dal fondatore Demetrio Zaccaria (altri 20.000 euro). In più non sono previsti i contributi bancari degli anni precedenti. Ne risulta un ammanco di circa 50.000 euro per il bilancio 2016.

Il prof. Bagnara si è rivolto pertanto ai privati: operatori economici e singole persone che siano interessati a sfruttare un patrimonio, anche con finalità commerciali, che mira al concreto, fornendo strumenti preziosi per l'approfondimento delle pratiche della coltivazione della terra e degli studi sulle scienze agrarie. Gli operatori economici, in particolare, potrebbero promuovere i loro prodotti anche attraverso la riscoperta delle proprie radici, raccontando la storia e la tradizione di un prodotto su un determinato territorio: è questo un valore aggiunto e per nulla scontato.

“La Vigna” non si è comunque arresa alla situazione di difficoltà, ma ha già avviato alcune importanti iniziative, come la collaborazione con l'Università del Gusto



Personale de “La Vigna” al lavoro per ridipingere gli uffici

di Vicenza (ESAC: 5 incontri cooking-show su 5 prodotti tipici del territorio), con il corso di laurea in Sicurezza e Igiene Sanitaria (ciclo di conferenze) e con Convivialtalia (progetto sulla seta). “La Vigna” sta inoltre lavorando ad altri progetti, grazie alla collaborazione del Consiglio Scientifico e di Veneto Agricoltura. Il prof. Bagnara ha inoltre ricordato come 8 anni fa un appello simile è stato accolto dalla Fondazione Monte di Pietà di Vicenza che ha contribuito a pubblicare 5 ristampe anastatiche dei propri libri e all’acquisizione del Fondo Livio Cerini di Castegnate.

Giustino Mezzalira, vicepresidente de “La Vigna”, ha relazionato sulla collaborazione che la Biblioteca sta mettendo in atto con Veneto Agricoltura, attraverso la quale si cercherà di accedere ai fondi europei con il Piano di Sviluppo Rurale e l’adesione al programma BIONET. In particolare si aderirà a un progetto sulla conservazione della biodiversità di interesse agrario con una caratterizzazione storica delle specie frutticole ve-

nete. Si cercherà inoltre di accedere ai fondi diretti europei tramite la realizzazione di una rete di istituti simili con progetti comuni.

Un incontro incoraggiante per le indicazioni fornite dai qualificati partecipanti e per le nuove adesioni di Amici de “La Vigna”.

Presenti anche il presidente del Consiglio scientifico prof. Fontana con alcuni consiglieri, alcuni componenti il CDA e al completo il Collegio dei Revisori. Preoccupante, invece, l’assenza totale dei soci.

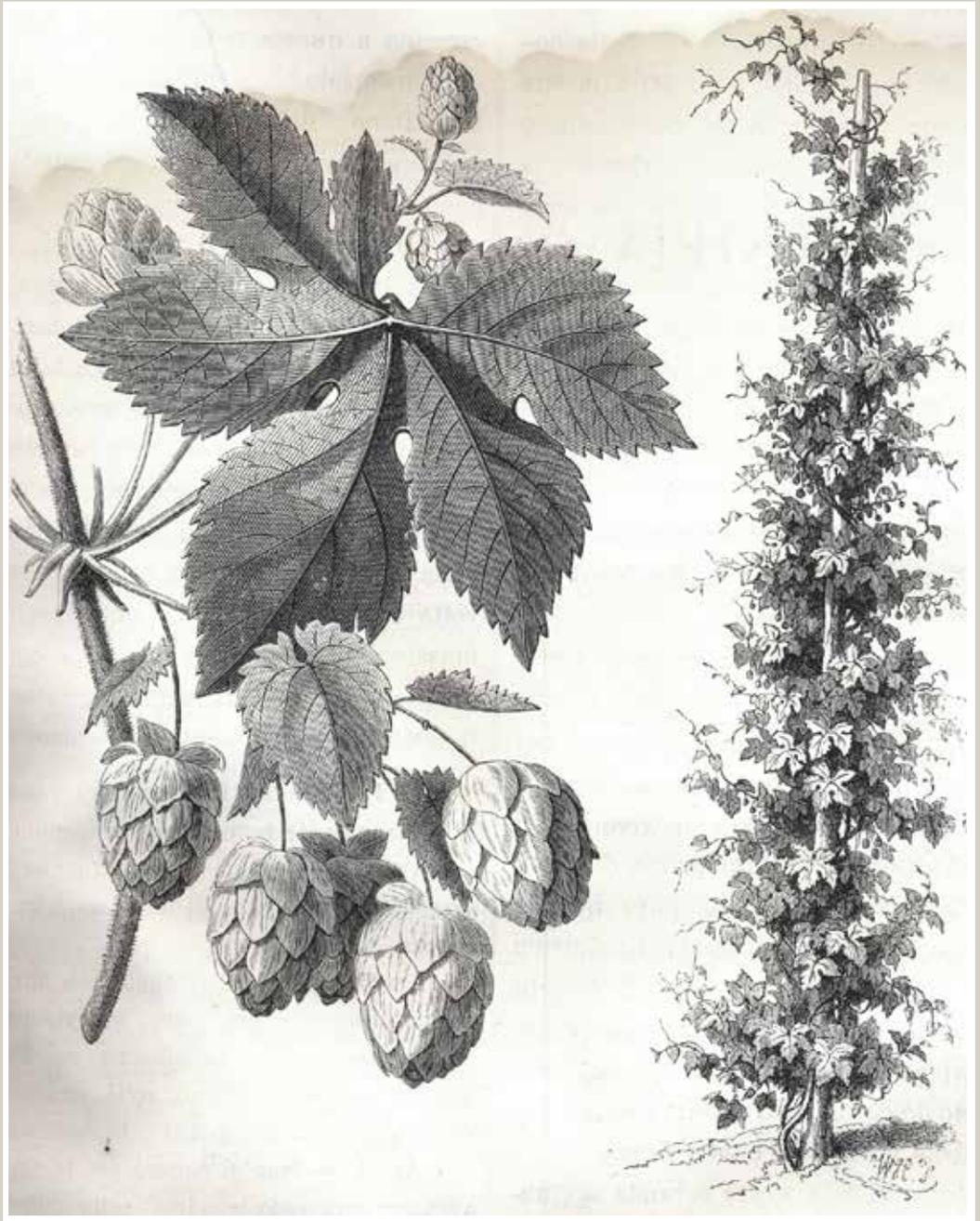
Accompagna questo articolo una foto dei lavori di tinteggiatura degli uffici di cui i dipendenti, collaboratori de „La Vigna“ e alcuni volontari si sono fatti fisicamente carico la scorsa estate... un segno molto positivo che denota l’affetto verso questa istituzione e quello che rappresenta.

A.S.

Dopo l'appello su “La Vigna” in difficoltà il primo aiuto arriva dal suo Presidente

Dopo l'appello sulle difficoltà de “La Vigna” il presidente Mario Bagnara e la moglie Marilisa, nel 50° anniversario delle loro nozze, hanno deciso di sostenere la Biblioteca donando una cospicua quantità di libri che andranno ad aggiornare il fondo moderno. La scelta dei testi è stata valutata e suggerita in collaborazione con il Consiglio Scientifico della Biblioteca, procedendo ad acquisire volumi sulla viticoltura ed enologia, argomento tanto caro al fondatore Demetrio Zaccaria, sulla storia della gastronomia e degli alimenti, sulle scienze agrarie e sulle tecnologie alimentari. La generosità dei Signori Bagnara si è ulteriormente espressa suggerendo ai convenuti alla loro festa di anniversario di seguire il loro esempio sostenendo l'attività della Biblioteca “La Vigna” con un contributo. Grazie a questa generosa iniziativa sono stati raccolti circa 5.000 euro che concorreranno all'acquisto selettivo di libri, sia sul mercato antiquario che su quello corrente, e di attrezzature.

Il personale della Biblioteca “La Vigna” desidera ringraziare tutti coloro che hanno aderito alla proposta dei Signori Bagnara che tanto hanno dimostrato di avere a cuore questa Istituzione.



Il luppolo. L. Figuier, *Il vino e la birra, l'alcool, le distillazioni, l'aceto*, Milano 1882



L'orzo. C. Durante, *Herbario nuovo*, Venetia 1684



NOME

COGNOME

SOCIO ORDINARIO

ANNO

Biblioteca Internazionale "La Vigna"
 Palazzo Brusarosco Zaccaria
 c.na Porta S. Croce, 3 - 36100 Vicenza
 +39 0444 543000 - www.lavigna.it

“Amici de La Vigna”

Le quote per partecipare all'iniziativa per l'anno 2016 sono fissate in:

Sostenitori ordinari

Enti pubblici / Aziende private (*): € 500,00

Persone fisiche: € 50,00

Sostenitori benemeriti

Enti pubblici / Aziende private: € 1.000,00

Persone fisiche: € 100,00

(*): Per i titolari di reddito d'impresa l'erogazione liberale è deducibile ai sensi dell'art. 100 comma 2, lettera m) del D.p.r. 22 dicembre 1986, n. 917

Per maggiori informazioni contattare la segreteria:

tel. 0444.543000 e-mail: info@lavigna.it



“La Vigna”. Progetto “Adotta un libro”

“Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente”

(Indro Montanelli)

Da qui nasce l'idea di salvaguardare i libri e conservarne l'integrità per i posteri attraverso la digitalizzazione, ma anche il restauro e la rilegatura del patrimonio librario della Biblioteca Internazionale “La Vigna”.

Con il progetto “Adotta un libro”, La Vigna, in collaborazione con Forma Srl, sta realizzando l'informatizzazione del proprio patrimonio librario, il più vasto, antico ed importante a livello internazionale su tutto ciò che riguarda la civiltà contadina e la cultura enogastronomica. Scegliendo il libro più vicino ai propri interessi si consentirà:

- la scansione completa in alta qualità del libro, dunque il salvataggio definitivo dei suoi contenuti;
- l'archiviazione on line, con nuove e più ampie possibilità di consultazione per tutti;
- eventuali riproduzioni digitali o anastatiche e dunque nuova vita al libro

In cambio, l'adozione darà diritto ad una personalizzazione del progetto: ad es. la pubblicazione del libro in CD o in stampa anastatica allo scopo di diffonderlo o di farne un gadget; l'utilizzo dei contenuti e delle immagini a scopo di comunicazione, anche commerciale ecc.

Con il 2014 la Biblioteca “La Vigna” propone una nuova iniziativa l'“Operazione salva-libro” per

salvaguardare il proprio patrimonio librario.

Con cadenza mensile si proporranno rilegature di volumi e periodici, piccoli interventi di ripristino e digitalizzazione di periodici settecenteschi/ottocenteschi e libri significativi. Verrà indicato il costo totale dell'intervento e il frutto di quanto raccolto verrà progressivamente aggiornato, evidenziando quali e quanti libri verranno “salvati”.

Chiunque con un minimo contributo anche di soli 5 euro, concorrerà alla conservazione e salvaguardia di un libro. In un'epoca in cui il digitale sta prendendo il sopravvento, non si può e non si deve dimenticare il fascino di sfogliare un libro.

Per partecipare a questa raccolta fondi, si possono utilizzare le seguenti modalità:

- > Bonifico: c/o Banca Popolare di Vicenza
IBAN n. IT08X0572811810010570002351
causale: Biblioteca Salvalibro
- > Assegno intestato a : CCCC Biblioteca int.le La Vigna
- > PayPal: adotta@lavigna.it
- > contanti presso la ns. sede

Un grazie anticipato per tutti coloro contribuiranno in varia misura alla buona riuscita dell'iniziativa.

www.lavigna.it/adottaunlibro

Si ringraziano per il sostegno gli “Amici de La Vigna”

Elenco “Benemeriti”

AGENA srl di Bedeschi Manuela
 Bedeschi Manuela
 Cecchetto Armando
 Cervato Gianfranco e Romana
 CONFCOMMERCIO (Ascom-
 Associazione delle imprese delle attività)
 Cossiga Sara
 Galante Francamaria
 Manfredini Giovanni e Luisa
 Pasquali Mauro
 Povolo Giampietro
 Scavazza Anna Maria
 Tonin Paolo
 Tota Adriano
 Zuccato F.Ili Srl

Elenco “Onorari”

Accademia Italiana della Vite e del Vino
 Acciaierie Valbruna - Nicola Amenduni
 Amici dei Parchi di Vicenza
 Azienda Agricola Cecchin Ing. Renato
 Bailoni Lucia
 Balzan Stefania
 Bavaresco Luigi
 Beltramini Guido
 Bernardi Ulderico
 Bertolo Gaetano
 Borin Gianni
 Boschetti Gaia
 Boschetti Gian Paolo
 Bottio Luigi Franco
 Calò Antonio
 Cantina dei Colli Vicentini Società
 Cooperativa Agricola
 Capolongo Francesca
 Carta Attilio
 Cavalli Raffaele
 Curti Luigino - Presidente 2003-2006
 De Marzi Bepi

Demo Edoardo
 Diamanti Ilvo
 Di Lorenzo Antonio
 Failla Osvaldo
 Fantin Marisa
 Ferrarini Stefano
 Fondazione Masi
 Fontana Giovanni Luigi
 Forma srl
 Fumian Carlo
 Galla Alberto - Presidente 1995-2002
 Gallo Donata
 Gasparini Danilo
 Lante Anna
 Lions Club Vicenza Host
 Loison Dario
 Margiotta Umberto
 Marini Paola
 Mauro Tullio
 MECC-ALTE di Diego Carraro
 Montanari Massimo
 Mosca Giuliano
 Novelli Enrico
 Novello Elisabetta
 Pellizzari Lorenzo - Presidente 1983-1995
 Pertile Alberto
 Pilla Giuseppe
 Pupillo Giuseppe
 Rosset Galliano
 Rossi Marica
 Rotary Club Vicenza Berici
 Scarpi Paolo
 Scienza Attilio
 Scimemi Maddalena
 Tessari Paolo
 Tomasi Diego
 Trocino Angela
 Zamorani Arturo
 Zanchettin Vitale
 Zanier Claudio
 Zonin Gaetano
 Zonin Gianni - Presidente 2002-2003

Elenco “Ordinari”

Andreoli Carlo
 Bertazzoni Marina
 Bertoldo Antonio
 Brotto Piersilvio
 Cella Agostino
 Chittero Luciana
 Cielo e terra Spa
 Circolo Fotografico Vicenza
 CONFARTIGIANATO
 (Associazione Artigiani di
 Vicenza)
 Cosaro Bruno
 Giroto Tommaso
 Grigoletto Gianni
 Ingrosso Gianfranco
 Maculan Sonia
 Michelazzo Margherita
 Mosca Giuliano
 Nicoletti Angelo
 Ordine Degli Architetti di
 Vicenza
 Peretto Dino
 Peron Carlo
 Perrot Mauro Maria
 Pulvini Michael
 Reffo Gianfranco
 Righi Lucano
 Rigon Giovanna
 Rossato Gianfranco e
 Quadri Maria
 Serra Matteo
 Specter Sally
 Suppiej Giovanna
 Tamburin Manuela
 Trattoria Molin Vecio di
 Boschetto Sergio & C. snc
 Urban Carla
 Zanchetta Anna Maria
 Zanchetta Paolo



Si ringrazia per il contributo
Lions Club Vicenza Host