

SUL LARIO
LA SCELTA DELL'ORDINE DI COMO
PROMETTE RICADUTE ECONOMICHE
PROFESSIONALI E OCCUPAZIONALI

di PAOLA PIOPPI

-COMO-

DAVANTI ai nuovi formati di pasta realizzati con stampanti tridimensionali, ai corsi di laurea in ingegneria alimentare e ai tentativi di progettare carni sintetiche, la notizia che l'Ordine degli Ingegneri di Como sta cercando di investire sulla ricerca nel settore della birra, sembra quasi un atto dovuto. La grande differenza, tuttavia, è che in questo caso, l'impegno non si concentra sulla creazione del prodotto, ma sul miglioramento degli impianti per elevarne resa e qualità. La notizia, già di per sé attrattiva per le migliaia di appassionati di questo prodotto, promette inoltre di avere ricadute economiche, professionali e occupazionali non indifferenti. Per meglio comprendere quale ruolo potrebbe avere l'ingegneria nella produzione brassicola - termine che indica ciò che è legato alla birra - è stata organizzata una visita tecnica guidata in un impianto di



L'ingegneria scopre la birra

Crescono gli investimenti sulla ricerca e il miglioramento degli impianti



L'ESPERTO
Il mondo artigianale sta vivendo una vera e propria rivoluzione

energetici e idrici, il trattamento acqua e produzione di calore. Ogni filiera di produzione richiede infatti componentistica legata alla generazione di calore, integrata con quella idraulica e di controllo temperatura. La prospettiva di questa sinergia tra ingegneria e artigianalità si concentra sulla realizzazione di birre di qualità, contenendo i costi di produzione. «Per questo - precisa Volontè - è importante avere un impianto efficiente, ben progettato, dimensionato in base alla capacità produttiva e dotato di moderni sistemi di controllo processo. In tutto questo l'ingegneria gioca un ruolo fondamentale e non esiste realtà produttiva che non sia stata progettata e realizzata da un ingegnere». *paola.pioppi@ilgiorno.net*



MICHELE D'ANGELO

Impianti e produttori nascono con ritmi elevati e così anche la domanda di consulenza

componenti, produzione di software di controllo. Inoltre sempre più spesso capita di incontrare un ex ingegnere professionista alla guida di un birrifico, ma questa è un'altra storia che affonda le radici nelle passioni di ognuno di noi, che possono diventare scelte di vita».

IL PRESIDENTE VOLONTÈ
«Insieme al mastro birraio giochiamo un ruolo sempre più importante»

produzione artigianale del Leccese, il Birrifico Lariano di Sironi.

«PENSANDO all'ingegneria, a molti vengono in mente i cantieri di opere edili o infrastrutture - spiega Mauro Volontè, presidente dell'Ordine degli Ingegneri di Como -. In realtà sono molti i settori in cui la nostra professione assume un ruolo fondamentale. Tutto ciò che ci circonda è un'opera pensata, progettata e collaudata da un ingegnere. Nelle nuove applicazioni, troviamo anche i processi alimentari. Abbiamo già colleghi che si occupano della progettazione e gestione di impianti tecnologici per la produzione della birra, perché si tratta di un processo che richiede l'applicazione di molti componenti meccanici. Per questo l'ingegnere, insieme al mastro birraio, gioca un ruolo importante». L'incontro aveva quindi lo scopo di capire in che modo la professionalità degli ingegneri si possa mettere concretamente al servizio del settore, anche nell'ottica di creare nuove occasioni professionali per i giovani laureati. Alcuni comparti sono già attivi e fiorenti, come la consulenza legata alla sanificazione degli impianti, l'ottimizzazione dei consumi



IL FENOMENO Una realtà in continua espansione



I nomi "laghèe" per il battesimo

Dopo tre anni si sperimentazione nel 2014 a Galbiate ha aperto i battenti Herba Monstrum Brewery, precurdu due anni prima dal Birrifico Artigianale Dulac, con nomi di birre in dialetto «laghèe»

L'essenza di rosmarino

A Casatenovo Fabbrica Libera sta sperimentando una varietà con essenza di rosmarino una delle risorse che caratterizza il territorio. Si chiama «Birra di Montevetchia»

Le ultime nate

Tra le ultime nate ci sono le quattro varietà del birrifico Orma Bianca, piccola realtà artigianale di Costa Masnaga frutto della passione di due amici che in breve tempo hanno creato una piccola impresa

Il settore fra Como, Lecco e Sondrio

-COMO-

I BIRRIFFICI artigianali nel triangolo Como-Lecco-Sondrio, in pochi anni sono passati da rare presenze a un vero e proprio settore economico e produttivo. Nella fascia tra Leccese e Comasco si parte dal Birrifico Italiano di Lurago Marinone, aperto nel 1996. A Olgiate Comasco dal 2002 è in attività il Birrifico Bi-Du, a Bulgarograsso la Birra Vismara è sul mercato dal 2003, il Birrifico di Como ha aperto nel 2004, seguito dal Birrifico Lariano di Sironi, nato nel 2008, e Lmb - La mia birra di Premana nel 2010, mentre a Erba e Casnate con Bernate il punto di riferimento è Doppio Malto,

piccolo brand con una decina di punti di produzione in tutta Italia. Tra gli ultimi nati, la Birra Dulac di Galbiate dal 2014, preceduta due anni prima dal Birrifico Tartavalle di Taceno, il Birrifico Alveimar di Rovello Porro, in attività dal 2016, e infine Terzo Tempo di Montorfano e WackyBrew di Casatenovo, aperti lo scorso anno. A Sondrio si parte da Birra Stelvio a Bormio aperto dal 2000 e Birrifico Spluga di Gordona nel 2001, dal 2012 il Birrifico Legnone a Dubino, il Birrifico Valtellinese a Berbenno, e Bq a Delebio, dall'anno successivo Revertis a Catòlo, dal 2014 122 Dodas ad Aprica e Pinalpina a Chituro, l'anno successivo il Birrifico Li-Pa.Pi.