

Dal campo al boccale, la Birra ritorna in Friuli

Convegno e Consegna del Premio Pepe

Udine, Venerdì 15 Novembre

La birra ha sempre fatto parte delle *abitudini del bere* in Friuli Venezia Giulia, come testimonia la presenza di fabbriche di birra a partire dalla seconda metà del XIX secolo. Il suo maggiore sviluppo lo si ebbe con la nascita di grosse aziende come la Moretti, la Dormisch e la Dreher, rimaste in funzione fino agli anni settanta/ottanta del secolo scorso. Accanto a queste grosse aziende sono sorte molte Birrerie, locali dove si potevano gustare piatti della cucina tradizionale friulana e di quella d'oltralpe che ben si abbinavano con questa bevanda. L'arrivo delle pizzerie ha provocato la crisi di questi locali che, nel giro di pochi anni sono quasi scomparsi. L'attivazione all'inizio degli anni ottanta, da parte dell'Università di Udine, di un corso universitario di "Tecnologia della Birra" al seguito del quale sono sorti altri due corsi uno di "Tecnico gestionale per imprenditori della Birra" e l'altro di "Degustazione per sommelier della Birra", ha evidenziato ancor di più il forte legame di questa regione con la birra, come anche testimoniato dalla presenza delle numerose aziende artigianali che si sono affermate nella produzione di birre di qualità. La birra, che negli ultimi cinquant'anni sembrava destinata ad accompagnarsi in modo quasi esclusivo alla pizza o a pietanze analoghe, è ritornata, specialmente fra i giovani, a farsi apprezzare per gli ottimi abbinamenti con i piatti della cucina tradizionale. Si ricordi inoltre il forte impulso derivato dalla possibilità, a partire dal 2010, di produrre la birra agricola, riconoscendo quindi a pieno titolo questa bevanda come un prodotto della terra.

Il convegno si propone di ripercorrere non solo il periodo dove la birra ebbe un ruolo di non poco conto nella cucina friulana, ma soprattutto di verificare, anche alla luce dei nuovi gusti giovanili quale futuro possa avere.