

Nasce Biova Bergamo, la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan

Presentata in assemblea la nuova iniziativa sostenibile nel segno della filiera corta per dare nuova vita al pane invenduto in collaborazione con Biova Project

Si chiamerà Biova Bergamo la birra artigianale ottenuta dal surplus di pane dei panificatori Aspan. È la nuova iniziativa sostenibile per dare nuova vita al pane invenduto presentata in occasione dell'assemblea annuale dell'Associazione Panificatori Artigiani della Provincia di Bergamo. L'idea nasce dalla collaborazione con Biova Project, start up innovativa ideatrice di un progetto di economia circolare per trasformare il surplus alimentare in prodotti dal nuovo valore aggiunto. Verrà creata quindi un'etichetta di birra speciale per la provincia di Bergamo, realizzata con il pane recuperato dai panettieri bergamaschi, con l'obiettivo di limitare gli sprechi e ridurre il consumo di materie prime ed energia e creare benefici per tutti i partecipanti al progetto.

“Tutto ha inizio recuperando il pane, che oltre ad essere uno degli alimenti base della nostra dieta è purtroppo anche uno dei più sprecati – spiega **Massimo Ferrandi, presidente Aspan** - . Grazie alle sue caratteristiche, tuttavia, il pane può essere portato a nuova vita, utilizzandolo nel processo di birrificazione”.

La ricetta nel segno della filiera corta

locale

La ricetta ideata da Biova Project prevede che da 170 kg di pane recuperato si ottengano circa 2.500 litri di birra, vale a dire più di 7.500 bottiglie da 33 cl. Questa strategia non solo abbatta gli sprechi, ma permette di risparmiare fino al 30% di materie prime, e contestualmente viene risparmiato all'ambiente l'immissione di ben 1365 kg. di CO₂, pari a 5 voli aerei tra Roma e Londra. "Il progetto – prosegue Ferrandi – si basa sulla sinergia con i nostri panificatori e Biova Project che ritirerà nel mese di luglio l'invenduto presso alcuni panifici e lo trasformerà in birra artigianale. Il prodotto sarà poi nuovamente a disposizione dei panifici aderenti".

La caratteristica di queste birre è di "lasciare parlare il pane": ricette classiche della tradizione birraia, con un tocco di sapidità dato proprio dal pane; un gusto che colpisce, almeno quanto la bontà dell'operazione. Anche per la parte di distribuzione è prevista una filiera corta locale: la birra prodotta si troverà da settembre esclusivamente nei panifici Aspan. Un prodotto unico e particolare perché racconta il valore aggiunto che porta con sé: un futuro più sostenibile.

Italy Beer Week, la Settimana della birra artigianale si

trasferisce sul web

Dal 22 al 28 marzo su Italybeerweek.com le novità e le iniziative online e offline del mondo birrario artigianale

Per anni quello della Birra Artigianale in Italia è stato uno dei pochi settori in ascesa della nostra economia. La contrazione dei consumi dovuta alla pandemia sta mettendo a dura prova i microbirrifici, che risentono principalmente delle restrizioni applicate ai locali specializzati. Anche per supportare il comparto in questo momento delicato, dal 22 al 28 marzo 2021 si terrà la Italy Beer Week, il più grande “evento diffuso” dedicato alla birra di qualità. La Italy Beer Week è infatti l’evoluzione della Settimana della Birra Artigianale, manifestazione nata nel 2011, organizzata da Cronache di Birra, sito e testata giornalistica.

L’undicesima edizione sarà la prima con la nuova denominazione: un cambiamento non solo formale ma anche di contenuto, con eventi pensati per un mercato più maturo. “La birra artigianale non è più un prodotto di nicchia da far scoprire al grande pubblico. Tanti sono i bevitori abituali, sempre più esigenti e vogliosi di seguire le evoluzioni di un mondo in continuo fermento” afferma Andrea Turco, direttore editoriale di Cronache di Birra.

Quest’anno le attività promosse dai singoli aderenti saranno inevitabilmente condizionate da possibili restrizioni, tante iniziative assumeranno una veste digitale, ma non mancherà il consueto contributo di idee ed entusiasmo da parte dei professionisti del settore. “Per forza di cose ci siamo ritrovati ad accelerare un ripensamento del format che era già in programma – dice Salvatore Cosenza, organizzatore insieme ad Andrea Turco della manifestazione – Una sfida interessante per noi e per tutti gli aderenti: le attività on line saranno tante ma speriamo di non dover abbandonare del tutto l’idea di

vivere momenti conviviali, con tutte le precauzioni del periodo”.

Contenuti e obiettivi della Italy Beer Week

La Italy Beer Week vuole continuare a supportare il movimento birrario italiano e verranno coinvolte realtà diverse su tutto il territorio nazionale. Birrifici, pub, beer shop, ristoranti e associazioni potranno segnalare liberamente le iniziative sul sito [Italybeerweek.com](https://italybeerweek.com). Come sempre l'adesione sarà gratuita e ogni partecipante potrà contribuire con degustazioni, cote pubbliche, incontri con birrai, tap takeover, presentazioni di nuove birre, webinar, dirette sui social e altro ancora.

L'obiettivo finale è quello di suscitare la curiosità dei neofiti, tenere alto l'interesse di chi è già fidelizzato e soprattutto sostenere i consumi, in un momento estremamente delicato per l'intera filiera.



Il “Ballo delle debuttanti”

Come da tradizione, anche l'edizione 2021, sarà preceduta dal “Ballo delle debuttanti” delle birre inedite italiane. In mancanza dell'omonimo festival, che si teneva annualmente a Roma, è prevista una “Home Edition”: la vendita on line di una box di 13 birre di altrettanti produttori, acquistabile su 1001birre.it sito di e-commerce specializzato.

“Il Ballo è sempre stato il “calcio d'inizio” della Settimana, un appuntamento tanto atteso per assaggiare le novità dei birrifici italiani. Senza mutarne lo spirito, lo abbiamo reso fruibile comodamente da casa” commenta Andrea Turco.

“L'idea di una box, con 13 birre nuovissime, acquistabile da tutti gli appassionati italiani rende ancor più nazionale la nostra festa, con l'evento inaugurale che abbandona la sua dimensione romanocentrica” aggiunge Salvatore Cosenza.

Tra le 13 novità, nella box c'è anche la “Debuttante del debuttante” ovvero la nuova birra del vincitore del Premio Lallemand, dedicato ai produttori che hanno iniziato l'attività nell'ultimo anno.

Le evoluzioni del settore

I numeri delle passate edizioni sono importanti: 3145 aderenti, 2450 eventi, 1653 promozioni e scontistiche speciali. Cifre che hanno seguito di pari passo la crescita del comparto. Nel 2010 in Italia si potevano contare solo 311 birrifici artigianali, attualmente sono oltre 800, con conseguente aumento esponenziale anche dei volumi di vendita nel mercato interno (il 4% del totale dei consumi di birra) e delle esportazioni. Da prodotto di nicchia, la birra artigianale è entrata a far parte del paniere di beni quotidiani per molti.

Quattroerre Group sempre più internazionale. E anche il look si adegua



Quattroerre Group, l'azienda di distribuzione di vini e bevande di Torre de' Roveri, capitanata dai quattro fratelli Rota, si appresta ad affrontare il futuro con una serie di progetti dedicati non solo allo sviluppo interno ma anche alle molteplici opportunità che il mercato internazionale può generare.



Il nuovo logo

«Molto è stato fatto – spiega il presidente di Quattroerre Group, Giampietro Rota – e molto si deve ancora fare. Nati come produttori di vino, abbiamo fatto evolvere la nostra azienda integrandola con altri prodotti e servizi che ci permettono, con grande determinazione, di affrontare tutte le sfide che il mercato locale ed internazionale ci offre quotidianamente. Dopo trentacinque anni, abbiamo sentito la necessità di riaggiornare il nostro emblema, rendendolo più confacente all'attuale momento e, cogliendo l'occasione del nuovo aumento di capitale sociale varato dai soci, prettamente opportuno per consolidare un'immagine di stampo internazionale».

«Altro passaggio fondamentale – prosegue Rota – è stato quello di costituire una rete d'impresa ([Aidg – Attitude for Italian distribution of gourmet](#)), prima nel suo genere sul territorio, con altre aziende che condividono gli stessi nostri valori. Ogni mercato, da quello bergamasco a quello oltreoceano, ha bisogno prima di essere capito, poi interpretato ed infine anticipato. Per fare ciò, servono uomini, mezzi e una cultura del lavoro assai importante».



I fratelli Rota. Da sinistra, Luca,
Giampietro, Maurizio ed Enrico

Il percorso va di pari passo con gli investimenti. «Da meno di un anno – ricorda il presidente – abbiamo terminato anche la riqualificazione delle strutture per la logistica, necessarie per tener testa alle nuove esigenze commerciali. Gli investimenti, partendo da quello fatto assieme alla Cantina Sociale Bergamasca per il vigneto a Scanzorosciate, arrivando a quello legato alle risorse umane, fondamentali per garantire all'azienda una squadra di uomini e donne di prim'ordine, ci danno la giusta serenità per programmare un futuro da protagonisti. La partnership con il Birrificio Otus di Seriate è stata un'intuizione incredibile. Il mercato cambia, evolve. Bisogna però essere in grado, come dicevo, di interpretarlo e di cogliere ogni sfumatura possibile. La grande attenzione dedicata oggi al prodotto birra artigianale non può e non deve essere vista a livello amatoriale. La ricetta e il prodotto devono sì avere questa ispirazione, ma la produzione, il controllo qualità e un sistema a salvaguardia dell'ambiente necessitano di un processo metodico, senza attenuanti. Infine, è il consolidamento del mercato asiatico il nostro prossimo obiettivo: già presenti a Singapore e in Corea del Sud, stiamo cercando di definire nuove operazioni commerciali partendo dall'Indonesia arrivando, perché no, al mercato cinese».

Quattroerre Group

via Marconi, 1

Torre de' Roveri

tel. 035 580701

info@quattroerre.com

Grossisti vino e bevande, confermato Giampietro Rota. «Semplificazione della burocrazia e accesso al credito le priorità»

La categoria affronta un cambio nelle tendenze dei consumi e si scontra con una gestione d'impresa, a partire dalla burocrazia, sempre più dispendiosa. Il presidente Rota ha invitato il Gruppo ad una maggiore partecipazione e confronto e ha ricordato il servizio di consulenza e supporto al credito della Fogalco

Fare la birra in casa, a Osio Sotto il corso con tanto di produzione

All'Accademia del Gusto l'11 marzo un maestro birraio mostrerà in diretta tutte le fasi del processo. Al via anche il corso professionalizzante di caffetteria e quello di cucina naturale con Sauro Ricci

Birre artigianali, a Pisogne debutta un nuovo festival

A Villa Damioli tre giorni dedicati ai produttori di qualità, accompagnati da street food e eventi

In crescita i consumi di acqua e bevande. La birra è regina

A Bergamo il caldo record ha fatto segnare un incremento del 20% nel mese di luglio. Tutto il primo semestre è positivo. Rota: «Il mercato tiene anche perché ci sono prodotti capaci di fare tendenza»

Songavazzo, debutta la festa dei birrifici artigianali

Tre giorni tra spine e cucina nella “Baitenda” del ristorante La Baitella