

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 234 del 07/02/2024

Ieri al Muse la premiazione in riconoscimento dell'arte brassicola. Ora la volontà di unirsi per creare una birra trentina

Diplomati i primi otto Maestri birrai

La grande famiglia dei Maestri Artigiani trentini ha aperto le porte ad una nuova categoria: i birrai. Otto i professionisti, titolari di piccoli birrifici indipendenti con sede in varie località della provincia, che ieri accompagnati da famiglie e collaboratori nella splendida cornice del Muse - Museo della Scienza di Trento, hanno ricevuto dall'assessore provinciale all'artigianato, commercio e turismo Roberto Failoni, l'ambito titolo. Riconoscimento che è un punto di partenza: il gruppo intende infatti creare sinergie al fine di produrre e promuovere una birra artigianale a marchio trentino. "È l'ennesima esperienza di un prodotto trentino nuovo ed innovativo. Esperienza da raccontare e fare conoscere. I maestri birrai oggi hanno una grande opportunità: quanto già fatto con il vino, con orgoglio lo faremo anche con la birra", ha sottolineato l'assessore.

Lucia Del Vecchio del Birrificio 5+ di Trento, Marco Framba del Birrificio Artigianale Pejo con sede a Cogolo di Pejo, Michela Giuliani e Luca Colombari di Artesan Birrante di Rovereto, Mattia Lucca del Birrificio Tomasin di Grigno, Matteo Mincone del Birrificio Barbaforte di Folgaria, Matteo Zanei della Pizzeria Birrificio Comparsa di Montagnaga di Pinè e Rudy Zeni di Nerobrigante a Lavis: sono loro i primi maestri birrai trentini. Si tratta di quattro Maestri Artigiani ed altrettanti Maestri Professionali (la distinzione deriva dall'albo di iscrizione dell'attività, artigiana o commerciale), che a partire dai primi mesi del 2022 hanno frequentato con successo il percorso formativo di 400 ore organizzato in collaborazione con Accademia d'Impresa, azienda speciale della Camera di Commercio di Trento. Il corso, suddiviso in tre fasi, ha riguardato la gestione d'impresa, l'insegnamento del mestiere ed una parte di approfondimento sulle tecniche di produzione della birra, le tendenze evolutive del settore. Un modulo arricchito da laboratori pratici, incontri con esperti di caratura nazionale e la visita ad alcuni birrifici belgi, che si è svolto con il supporto della Fondazione E. Mach.

Quello della birra artigianale è un comparto dinamico ed in espansione, fatto di conoscenza, passione, curiosità e sperimentazione. La birra non è sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di micro-filtrazione ed i maestri utilizzano ingredienti tipici del nostro territorio, a partire dall'acqua, che rappresenta il 90% del prodotto ed è diversa in ogni valle trentina.

Il loro percorso è appena iniziato. In questi mesi hanno avuto modo di crescere professionalmente, conoscersi, confrontarsi, stringere amicizie, ed ha preso forma l'idea di fare rete, di lavorare insieme per costruire una filiera tutta trentina con l'obiettivo di creare un nuovo prodotto d'eccellenza, una birra artigianale a "chilometro zero", dalle materie prime ai fornitori fino al processo di maltazione. "La birra è un prodotto vivo, della terra. Un prodotto che evolve, fatto dalle nostre mani. Noi crediamo nello sviluppo del turismo brassicolo. Una sfida in cui chiediamo anche il vostro sostegno" hanno spiegato i maestri birrai, ricordando come in Italia siano 1.300 i birrifici artigianali (25 quelli trentini), per una produzione di 18.5 milioni di ettolitri annui.

"Accettiamo questa sfida con grande orgoglio. Tutti quanti: Provincia, Artigiani, Camera di Commercio, Confcommercio, Accademia d'Impresa. Perché solo lavorando di squadra riusciremo ad avere risultati e

redditività - ha spiegato l'assessore Failoni, omaggiato di una pala in legno per la miscelazione della birra – Le sfide in Trentino si possono vincere, abbiamo uno spot gratuito per tutti i prodotti trentini che si chiama turismo ed una macchina straordinaria quale Trentino Marketing”. Dall'assessore anche i complimenti ai nuovi maestri artigiani, per l'impegno e il sacrificio investito nelle 400 ore di formazione. “Ore tolte al lavoro, alla famiglia, ma che vi hanno permesso di acquisire professionalità e tante opportunità. Ora fate da ambasciatori, abbiamo bisogno di altre persone come voi”, ha concluso.

Complimenti sono giunti anche da Barbara Tomasoni, vicepresidente dell'Associazione Artigiani: “State già guardando al futuro, parlando di fare rete per esserci, avere una voce, lasciare un'impronta. Siate esempio non solo per chi lavora con voi ma anche per i giovani”.

Giovanni Bort, presidente della Camera di Commercio e di Confcommercio ha ricordato come “Tra i nostri compiti c'è quello di far crescere le imprese, fare formazione; cerchiamo di spingere per una promozione, uno sviluppo ed anche degli acquisti condivisi, in modo che, a fine anno, possano chiudere un bilancio soddisfacente”.

Le conclusioni sono state affidate a Alberto Turchetto, direttore Ambito Imprese di Trentino Sviluppo Spa, braccio operativo della Provincia nel fornire ai nuovi maestri birrai gli strumenti per continuare con il loro sogno.

I percorsi di Maestro Artigiano proseguono ora con la seconda edizione del corso per maestri panificatori, che sarà presentata il 22 febbraio ad Accademia d'Impresa.

Per informazioni e pre-adesioni contattare il Servizio Artigianato e Commercio allo 0461.494786.

Fotoservizio e filmato a cura dell'Ufficio Stampa

Download immagini e intervista qui: <https://bit.ly/3UwiYRB>

<https://www.youtube.com/watch?v=qaJSFZwQ9P4>

https://www.youtube.com/watch?v=V2xTfTBz_S4

Rassegna stampa ad uso interno: [Articoli da L'Adige, IL T, Corriere del Trentino - 08.02.2024](#) - [Articolo da L'Adige - 19.02.2024](#)

(M.C.)