Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO DI
Giovanni Rossi Anna Shkapa

Una birra buona come il pane

“Una birra per valorizzare il pane e riutilizzare quello raffermo” (Graziano Bottura, Presidente dei panificatori bolognesi). “Un prodotto nuovo da una eccedenza di un prodotto diverso” (Mirko Regazzi, di Hera).
Sono alcune affermazioni con le quali è stata presentata “La Fornara” dal colore biondo miele, una birra artigianale prodotta con il riutilizzo del pane. La presentazione è avvenuta nella sede del ristornate “Adesso Pasta”, in pieno centro a Bologna che più centro non si può (a fianco di Palazzo d’Accursio). A “sfornarla” è il birrificio artigianale “Vecchia Orsa” di San Giovanni in Persiceto (BO) che è anche una cooperativa sociale. Il progetto è partito congiuntamente dall’Associazione Panificatori di Bologna e Provincia e dalla Birreria persicetana ed ha avuto, nella fase di produzione sperimentale, l’appoggio di Hera (che sta già pensando ad un progetto per il recupero del vuoto a rendere) ed un piccolo contributo della Regione Emilia-Romagna che ha assegnato agli ideatori il Premio Innovatori Responsabili 2019.
Si tratta di una birra e, nel complesso, di una iniziativa molto particolare. Il prodotto, il cui marchio è stato depositato, con una gradazione pari a 5, lo si troverà solo ed esclusivamente dai fornai associati e con funzioni promozionali. Non ci sarà, ad esempio, la bottiglia in formato famigliare. In sostanza è un prodotto di nicchia che tale vuole essere (è stato più volte ribadito che non si vuole fare concorrenza a nessuno) e che ha, tra l’altro, la funzione di segnalare – come ha sottolineato il direttore dell’Associazione commercianti bolognesi (ASCOM), Giancarlo Tonelli – lo sforzo di ripresa e di rilancio dopo la quarantena che anima i 150 fornai, sfogline e pasticceri aderenti all’ASCOM. Infatti, a loro sarà lasciata la possibilità di farsi la propria birra aggiungendo al nome “La Fornara” il proprio. Insomma, la fantasia al potere.
Si tratta di un esempio classico di economia circolare: non solo dal pane la birra, ma dal mosto e dalle trebbie della birra un nuovo pane, una nuova crescente ed una nuova pinza. Insomma, dal pane raffermo la birra e dai sottoprodotti di questa pane, focacce e dolci.

E non è finita qui. In autunno sarà presentata una ulteriore birra, “buona quanto questa”, parola di Bottura. Questa volta si tratterà della “birra fornarina”, detta Rina. Anche in questo caso sarà una chiara, ad alta fermentazione, con gradazione alcolica 5.4, caratterizzata dall’utilizzo di pane tostato. A produrla il Birrificio Petroniano, anch’esso artigianale, di Sasso Marconi (BO).