

Prima birra artigianale 100% comasca Dal pane invenduto dei produttori locali

Il progetto. La regia di Confcommercio Como dietro l'avvio di Bread Beer Lago di Como. Coinvolti cinque panifici, prime bottiglie tra un mese e mezzo: «Un brand per il turismo»

COMO
LEA BORELLI

Tra una quarantina di giorni sarà possibile sorseggiare una pinta di Bread Beer Lago di Como. Una birra artigianale contro lo spreco alimentare realizzata attraverso il recupero del pane invenduto.

Un progetto di economia circolare che punta anche al sostegno dell'economia del territorio comasco e alla sostenibilità ambientale: «L'iniziativa nasce dall'intento di trovare un qualcosa di curioso e locale che potesse aiutare a risolvere l'economia del territorio in particolare in chiave turistica, nel periodo post Covid» spiega Graziano Monetti direttore Confcommercio Como.

In fermentazione

Partner dell'iniziativa la start up piemontese Biova Project che ha realizzato un progetto simile a San Salvario un quartiere della movida di Torino, uno dei più colpiti dall'emergenza sanitaria. Il pane in esubero di produzione viene recuperato dai panifici del quartiere e tramite fermentazione, nasce una birra artigianale che viene poi somministrata dai locali di quello stesso quartiere.

«Abbiamo pensato di replicare anche a Como questa interessante iniziativa coinvolgen-

do i nostri associati panificatori. Il pane avanzato dai panifici è stato raccolto e sta fermentando, tra una quarantina di giorni circa saremo in grado di distribuire la birra nei bar, negli hotel, nei ristoranti e nei negozi di alimentari associati a Confcommercio Como, su tutto il territorio provinciale».

Il progetto Bread Beer Lago di Como sta riscuotendo grande interesse soprattutto da parte delle attività turistiche, dagli alberghi ai ristoranti, una birra comasca per dare il ben-

■ «Il valore del recupero e un'iniziativa per propiziare la ripartenza»

venuto ai turisti che sceglieranno di visitare il lago e i suoi dintorni.

Coinvolto nell'iniziativa anche il Centro Formazione Professionale di Monte Olimpino: «Insieme agli studenti del Cfp stiamo studiando dei piatti che possano accompagnare la birra, una giuria composta dagli chef stellati della provincia di Como, giudicherà i migliori abbinamenti. Organizzeremo in

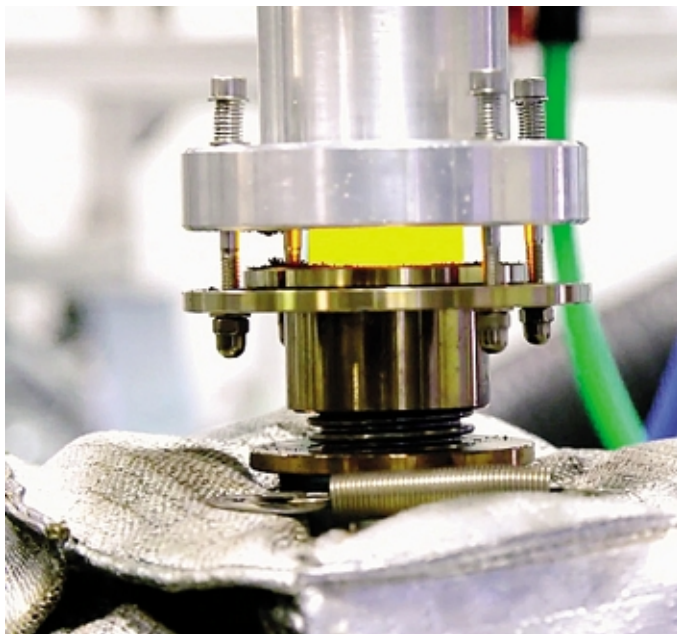
maggio, pandemia permettendo, un "Aperitivo del Lago di Como" per presentare tutto il progetto. Un welcome kit per la ripartenza post covid».

Fase sperimentale

In questa prima fase sperimentale hanno partecipato 5 panifici comaschi: da 150 kg di pane recuperato vengono prodotti 2.500 litri di birra, detta "cotta", dai quali si ottengono più di 7.575 bottiglie da 33 cl. Contestualmente viene risparmiata all'ambiente l'immissione di 1.365 kg di CO₂. Ogni giorno in Italia si producono 72.000 quintali di pane di cui ne vengono acquistati 59.000, mentre 13.000 rimangono invenduti, non raggiungono nemmeno le nostre tavole. Gli zuccheri necessari alla fermentazione della birra arrivano proprio dal pane, permettendo anche un risparmio di materie prime, circa il 25% di malto d'orzo, e soprattutto contribuendo alla valorizzazione del pane stesso.

«La birra è ispirata a una kölsch leggera, avrà un'etichetta brandizzata che abbiamo già studiato con l'immagine stilizzata del Lago di Como su sfondo nero». Una lager di ispirazione tedesca, con un tocco inaspettato di sale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una fase di produzione della birra artigianale



La birra comasca nata sotto l'egida di Confcommercio Como

Il modello di Torino Una realtà da due anni

«Noi lo spreco ce lo beviamo». Questo è uno degli slogan di Biova Project la start-up piemontese che dal 2019 è partita con questo progetto e che ad oggi ha recuperato: 1.752 kg di pane e 1.000 kg di materie prime evitando l'emissione di 15.925 kg di CO₂.

«La nostra startup lavora nell'ambito dell'economia circolare e nella fattispecie con un focus specifico sul management del surplus - afferma Franco Dipietro cofondatore e Ceo di Biova Project - Ci occupiamo di lotta allo spreco alimentare. L'idea è nata dalle nostre esperienze passate di volontari in nonprofit che recuperavano scarti alimentari».

Il pane è uno degli alimenti che vengono maggiormente sprecati e la sua veloce deperibilità non aiuta nel suo riutilizzo. «Mense e luoghi dove vengono preparati i pasti per chi ne ha più bisogno, ne hanno già a sufficienza e capita che lo rimandino indietro. Abbiamo cercato un'idea alternativa per abbattere ulteriormente questo spreco».

Tutto è iniziato con il recupero di pane dalla catena Coop Nordovest e oggi la Bread Beer è distribuita in Liguria, Piemonte e Lombardia. «All'inizio dell'estate abbiamo lanciato l'iniziativa nel quartiere di San Salvario a Torino, producendo la birra con il pane non venduto dei panettieri del quartiere».

Zona rossa, stop ai parrucchieri «Una penalizzazione assurda»

Nuovo decreto

Confartigianato e Cna in preallarme
Si prospetta la chiusura di tutto il settore benessere

Estetisti, ma ora anche parrucchieri e barbieri potrebbero dover chiudere in zona rossa. Destano allarme le anticipazioni contenute nella bozza del nuovo Dpcm, che entrerà in vigore il prossimo 6 marzo, circa la sospensione delle attività di acconciatura in zona rossa.

«Le misure di contenimento del virus nelle cosiddette zone rosse hanno opportunamente consentito la prosecuzione di tali attività riconoscendo l'efficacia dei protocolli di sicurezza a cui le imprese del settore si sono adeguate in maniera stringente e rigorosa - spiegano dalla Cna - Non è un caso che saloni di acconciatura e barbieri, in questi mesi, non abbiano in alcun modo rappresentato fonte di contagio. Appare, pertanto, incomprensibile e priva di motivazioni oggettive questa repentina e inaspettata esclusione dal novero delle attività di servizio ammesse in zona rossa. La Cna ha, inoltre,

manifestato in più occasioni la necessità di consentire la prosecuzione dell'attività in zona rossa anche alle imprese di estetica che, contrariamente a quelle di acconciatura, non si sono viste riconoscere tale possibilità neanche nei precedenti decreti. Tali imprese, al pari degli acconciatori, garantiscono, infatti, la massima sicurezza sia per organizzazione che per modalità di svolgimento del lavoro. Stupisce, pertanto, l'inversione di rotta contenuta nella bozza di Dpcm, laddove conferma la sospensione delle attività di estetica in zona rossa e reintroduce la stessa misura anche per quelle di acconciatura. Pare assurdo che queste categorie, già penalizzate dalle restrizioni sociali e dal forte calo dei consumi, possano essere punite di nuovo. Chiediamo che il Governo adotti dei correttivi alle misure annunciate, riconsiderando l'opportunità di garantire piena operatività alle imprese di acconciatura e di estetica anche in zona rossa».

La preoccupazione è condivisa anche da Mary Rubino, presidente di Confartigianato estetica di Como. «Avevamo accolto con soddisfazione la sentenza del Tar del Lazio che,



Doccia fredda per acconciatori e centri estetici

annullando la disposizione contenuta nel Dpcm di gennaio, nel caso della riproposizione delle restrizioni per i territori in zona rossa, non obbligava più gli estetisti a chiudere - sottolinea Rubino - ora questo cambio di rotta ha messo il

■ «Di recente il Tar del Lazio aveva dato l'ok all'apertura anche delle estetiste»

comparto in allarme. Non solo le attività di estetica chiuderebbero in zona rossa, ma anche i parrucchieri. Ci stavamo già attivando per far sì che anche la normativa rispetto agli spostamenti al di fuori del proprio Comune venisse rivista, per consentire ai clienti di recarsi dal proprio parrucchiere o estetista di fiducia, ed ora giunge questa notizia che, se confermata, ci impedirebbe di operare, rendendo la situazione economica ancor più drammatica e contribuendo a un ulteriore incremento dell'abuso». **F. Sor.**

Benessere dei lavoratori Le aziende premiate

L'iniziativa

Confindustria Como e Ats Insubria premiano le realtà locali che si sono distinte nel corso del 2020 per il loro impegno a favore del benessere e della salute sui luoghi di lavoro. Si è tenuto ieri in forma di webinar, l'evento "La rete delle aziende Whp - Promozione della salute: più benessere nei luoghi di lavoro" per approfondire i temi del Workplace Health Promotion, gli stili di vita salutari per la qualità di vita dei lavoratori, il clima aziendale e la produttività.

Queste le imprese premiate: Asci - Lomazzo, Asst lariana, Caglifio Clerici S.p.a, Camst - la Ristorazione italiana soc. coop. a.r.l. Como, Cellografica Gerosa S.p.a, Confindustria Como, Fondazione Opera Pia Colleoni residenza San Giovanni sede di Asso, Gentium s.r.l., Ima - industria meccanica, Inail direzione territoriale di Como, Nuova De.f.m S.p.a, Ratti S.p.a, Saati S.p.a Appiano Gentile, Saati S.p.a Veniano, Sacco s.r.l., Smurfit Kappa Italia S.p.a, Unindustria Servizi s.r.l. Como.

Como Acqua Potenziato lo sportello digitale

Utilities

La strada tracciata da Como Acqua si conferma digitale. L'utility comasca infatti rinnova e potenzia lo sportello online, uno strumento che consentirà agli utenti di adempiere un vasto numero di pratiche comodamente da casa.

«Crediamo fortemente nella cosiddetta cittadinanza digitale - dichiara Enrico Pezzoli, presidente di Como Acqua - I tempi sono maturi perché il rapporto tra cittadino e pubblica amministrazione cambi e si trasformi in una relazione all'insegna della velocità, semplicità ed efficienza».

Como Acqua sarà la prima società in house pubblica a permettere l'autenticazione con Spid. Questo significherà consentire al cittadino di adempiere molteplici funzioni, direttamente dal proprio domicilio.

La digitalizzazione spalancando le sue porte e si racconta in un webinar aperto a tutti che si terrà martedì 9 marzo, alle 10, previa iscrizione al link urly.it/3bhjs presente sull'home page del sito di Como Acqua www.comoacqua.it.