

La birra del lago dal pane invenduto E il progetto cresce

L'iniziativa. Prodotto lanciato da Confcommercio in collaborazione con i panificatori comaschi. Piace ai turisti ed è un modello su Lombardia 2030

COMO
LEA BORELLI

Successo per la Bread Beer Lago di Como che sta registrando parecchi consensi, tanto che si pensa a delle nuove varianti.

La birra realizzata utilizzando il pane invenduto dei panificatori comaschi, è stata lanciata da Confcommercio Como e ha coinvolto i panificatori, i ragazzi del Cfp, le attività del settore del commercio e del turismo. Il pane invenduto viene raccolto, trasportato a Buscate (Milano) dove la birra viene prodotta e imbottigliata. L'idea iniziale arriva da Biova Project la startup piemontese che dal 2019 è partita con diversi progetti dedicati al recupero del pane invenduto: da 150 kg di pane vengono prodotti 2.500 litri di birra e contestualmente viene risparmiata all'ambiente l'immissione di 1.365 kg di CO2 ma anche di altre materie prime come il 30% di malto d'orzo.



«È un piccolo benvenuto ai turisti che tornano»

Il progetto, per la sua valenza in termini di economia circolare, è stato pubblicato su Lombardia 2030, la sezione della piattaforma Open Innovation dedicata alle iniziative che sul territorio realizzano i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda Onu 2030.

Primo bilancio

«Sta andando molto bene. eravamo partiti con qualche incertezza perché ci trovavamo in un momento in cui non si sapeva cosa sarebbe successo tra aperture e chiusure - racconta Graziano Monetti direttore Confcommercio Como - La prima cotta "è andata via come il pane" è stata venduta in tempi rapidissimi e ci siamo messi subito all'opera per fare una seconda cotta che adesso è in distribuzione, è stata prodotta agli inizi di giugno e anche questo secondo lotto sta andando molto bene nei diversi canali coinvolti dai ristoranti ai negozi di alimentari».

La birra, una lager di ispirazione tedesca, è apprezzata: «Ci sono ottimi ritorni di gradimento, la birra piace, anche se non era quello l'obiettivo, volevamo dare un benvenuto

ai turisti e siamo contenti che stia prendendo piede, certo mancano ancora americani e australiani che probabilmente sono anche quelli che apprezzerebbero maggiormente il prodotto. Come associazione abbiamo messo in campo questa iniziativa proprio per dare una sferzata di rilancio per la ripartenza turistica».



Graziano Monetti

Visto il successo della Bread Beer Lago di Como si sta pensando di produrne altre: «Stiamo studiando varie opzioni per dare una variante al prodotto originale come quella non alcolica o senza glutine».

A RistorExpo

Il progetto verrà ripresentato a Lariofiere nell'ambito di RistorExpo dal 26 al 29 settembre: «Faremo un lancio coinvolgendo anche il Cfp che farà una dimostrazione degli aperitivi elaborati per l'abbinamento con la birra». Gli studenti del Centro Professionale di Monte Olimpino, seguiti da Massimiliano Tansini avevano elaborato per il lancio iniziale l'Aperitivo del Lago di Como preparato a base di prodotti tipici.

«L'aperitivo è stato un po' penalizzato dai divieti in vigo-



La bread beer Lago di Como è prodotta dalla startup Biova



Da 150 chili di pane vengono prodotti 2.500 litri di birra

re al momento del lancio, avevamo pensato ad una presentazione all'interno della scuola con preparazione dal vivo e degustazione, ma non è stato possibile procedere. Avevamo anche concordato sempre con il Cfp di offrire ai ristoratori la possibilità di assistere alla preparazione degli aperitivi per poi poterli riproporre nei propri locali, appuntamenti che sono slittati e poi saltati sempre a causa dell'emergenza sanitaria, è per questo motivo che vogliamo riproporlo a

RistorExpo per dare importanza al grande lavoro svolto dai ragazzi con entusiasmo».

Le ricette sono state supervisionate e valutate da un team di cuochi professionisti capitanati da Mauro Elli chef consigliere di Fipe Como. Collegato all'iniziativa è stato creato anche un ricettario tradotto in sette lingue disponibile sul sito di Confcommercio Como e nei punti vendita dove viene distribuita la Bread Beer, accessibile tramite Qr code.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

Dai ragazzi del Cfp le ricette per l'aperitivo

Come gustare al meglio la Bread Beer, la birra del Lago di Como, se non accompagnandola con le specialità della cucina lariana? A promuovere l'esclusivo prodotto del Lario ci hanno pensato i ragazzi del Cfp di Como che hanno elaborato delle proposte di aperitivo per esaltare il particolare gusto della birra.

Si tratta di preparazioni che valorizzano i prodotti comaschi e li reinterpretano nella formula di un aperitivo da asporto, sostenibile. I ragazzi della classe terza a cui si sono uniti quelli di prima, accompagnati dal professor Massimiliano Tansini che è anche presidente dell'Associazione provinciale Cuochi Como, hanno realizzato le ricette, poi valutate da una giuria di professionisti e chef stellati (si consultano in sette lingue con QR Code).

«Il progetto realizzato con Confcommercio Como ha un duplice valore - commenta Tansini - Da un lato ci ha permesso di riproporre alcuni prodotti del Lago di Como e dall'altro ha dato la possibilità ai ragazzi di mettersi in gioco e lavorare dopo un anno e mezzo in cui non hanno potuto sperimentare quanto appreso sui libri. Anche la formazione ha molto sofferto in questo periodo per l'assenza di stage ed eventi. Il risultato è ciò che noi vediamo oggi, con la mancanza di personale denunciata da molti imprenditori».

Il primo box comprende una focaccia accompagnata da missoltino; la seconda un bignè salato farcito con patè di lago e glassato con caramello salato; la terza una tortina gluten free con mortadella di fegato; la quarta una chips preparata con farina di mais accompagnata da formaggio Casoretta del Bisbino e marmellata ai frutti rossi; la quinta un cannolo salato farcito con Zincarlin e cipolla bianca di Brunate caramellata. F. SOR.

Cera d'api meglio della pellicola Soluzione green per gli alimenti

La storia/2

Dall'attività di apicoltrice Silvia Bernasconi ha sperimentato il nuovo strumento

Il miele è messaggero degli aromi, dei profumi e della biodiversità botanica locale e quello prodotto da Silvia Bernasconi, biologa specializzata nella divulgazione scientifica e nell'educazione ambientale e apicoltrice a Caviglio, sintetizza fedelmente tutti questi aspetti.

«Dopo la laurea in Biologia mi sono appassionata alla vita complessa e affascinante delle api. Ho seguito alcuni corsi, ma solo dopo aver affiancato un apicoltore esperto mi sono dedicata a questa attività, partendo da piccole

famiglie di api poi cresciute nel tempo. Oggi, ho nove alveari, per una produzione di circa cento chili di prodotto» spiega.

I mieli tipici del territorio sono quello di acacia e il castiglio, dall'unione di castagno e tiglio, che sarà confezionato proprio al termine dei mesi estivi. In realtà, l'invasettamento è l'ultima fase di un lavoro di trasformazione a opera delle api che parte dalla bottinatura, vale a dire la raccolta del nettare che poi viene trasformato direttamente da questi infaticabili insetti con l'aiuto di particolari enzimi, per poi essere stoccato come loro riserva alimentare per l'inverno. Una parte di esso, viene, però, prelevata dall'apicoltrice per procedere alle fasi di smielatura, filtrag-



Il lavoro per la manutenzione delle arnie

gio, maturazione e confezionamento. Tuttavia, il risultato, in termini di quantità e di tipologia di miele, non è programmabile. «La vita dell'apicoltore è legata ai ritmi naturali e ai problemi mete-

rologici e ambientali. Quest'anno, per esempio, c'è stata una gelata che ha colpito l'acacia compromettendone le gemme e, di conseguenza, anche la quantità di miele che ne deriva, mentre, in questo

momento, i protagonisti sono i fiori di castagno e di tiglio che, dopo tutte le fasi di trasformazione, daranno vita al castiglio, perfetto da consumare in purezza o per accompagnare, per esempio, la degustazione dei formaggi tipici lariani» aggiunge Bernasconi che, in qualità di biologa, mantiene una particolare inclinazione per lo studio e per la ricerca. Per questa ragione, sta sperimentando l'utilizzo a tutto tondo dei prodotti derivanti dall'alveare come la preziosa cera d'api, ricavata dagli opercoli di chiusura delle cellette contenenti il miele, che si presta a svariati utilizzi.

«La cera è un elemento prezioso, pertanto ho pensato di andare oltre la classica realizzazione delle candele. Ho frequentato un corso e ora mi diletto nella sperimentazione di qualche cosmetico come, per esempio, il balsa-

mo labbra, il sapone, ma anche una crema per il viso. Poi, mi piace autoprodurre anche i teli di cotone cosparsi di cera, utili per la conservazione dei cibi. Grazie a questa soluzione, posso evitare l'uso delle pellicole alimentari, dal momento che i teli cerati sono lavabili, riutilizzabili e perfetti per coprire eventuali contenitori da tenere in frigorifero, per conservare i formaggi, ma anche per avvolgere i tramezzini per le merende dei miei figli» specifica l'apicoltrice.

La passione per questo mondo ha spinto Silvia Bernasconi a organizzare anche incontri con gli alunni delle scuole d'infanzia e delle elementari, affinché i bambini possano avvicinarsi senza paura sia le api mellifere, sia quelle selvatiche, con la speranza di risvegliare la curiosità di qualche apicoltore in erba. Daniela Mambretti



Silvia Bernasconi