

COMUNICATO STAMPA

A TUTTA BIRRA: QUANDO IL PANE DIVENTA LIQUIDO

Presentazione della birra Bakery, in vendita nei panifici della provincia di Treviso

In uno dei luoghi simbolo dei ritrovi estivi, nel giardino del bar Al Dazio di Treviso, è stata presentata oggi alla presenza dei vertici di Confcommercio e dei panificatori, la birra **"Bakery: pane liquido"**, ideata dal Gruppo Provinciale Panificatori Confcommercio e prodotta dal birrificio artigianale "Casa Vecchia" di Povegliano (TV), di proprietà di Ivano Borsato.

Prodotta in bottiglie da mezzo litro, la si troverà a partire dai prossimi giorni sugli scaffali dei 180 panifici aderenti al Gruppo Panificatori a Treviso e provincia, ad un prezzo indicativo nell'ordine dei 6 euro a litro. Così, insieme a pani, pizze e focacce si potrà acquistare la birra artigianale.

"L'idea" - spiega il Presidente del Gruppo Tiziano Bosco- "è venuta per ridurre al minimo gli sprechi nei nostri punti vendita. Questa birra è fatta col pane raffermo, quello del "giorno prima" ovvero con il pane invenduto che altrimenti andrebbe sprecato, di tutti i generi, bianco, integrale, coi cereali. Nel birrificio artigianale di Ivano Borsato abbiamo trovato un partner abituato a lavorare coi prodotti tipici del territorio, in grado di capire la nostra volontà che è quella di creare una circolarità intorno al pane. Dagli avanzi di pane nasce la birra e dalla birra nascono altri panini aromatizzati, per una produzione che diventa economia, manualità, artigianalità, valorizzazione del territorio e innovazione dei sapori. Il tema degli sprechi ci sta molto a cuore e come Gruppo abbiamo già in essere varie collaborazioni con Caritas e Parrocchie, ognuno di noi aiuta le famiglie bisognose e cerchiamo di non far mancare a nessuno il sacchetto di pane quotidiano. Il pane "non si butta" e la produzione della birra è un altro modo per riutilizzarlo, oltre alle tante ricette di cucina e pasticceria".

Alla presentazione è intervenuto Nicola Dal Dosso, ViceCommissario di Unascom che ha sottolineato come questo progetto locale "aggiunga valore al commercio di prossimità, attuando quelle buone pratiche innovative legate a genuinità e freschezza che dimostrano tutta la vitalità e il dinamismo del commercio sottocasa, che anche durante la pandemia ha dato prova di essere un soggetto propositivo nell'economia delle città e dei quartieri".

"La birra Bakery "pane liquido"- ha affermato Ivano Borsato che produce birre dal 2010- "nasce con l'obiettivo di aumentare la cultura intorno alla birra, creando l'abbinamento col piatto, come si fa con il vino. Ad ogni piatto la sua birra. Si tratta di una birra vocata alla ristorazione, che contiene tutti i cereali: orzo, farro, frumento, avena, segale. Si rifa al modello della birra tedesca Weizen di grano, che ha avuto molto successo". L'etichetta di "pane liquido" non lascia dubbi: è una birra a km zero, che proclama apertamente le proprie intenzioni e che porta con sé un gran messaggio: "questa birra nasce per dare un nuovo scopo al pane vecchio che di solito si butta via. Per un segno di civiltà, di bontà e di gentilezza. Per un'economia circolare, per il bene dell'ambiente."

Basta un boccale per rendere concreta quella sostenibilità tanto invocata che i panificatori hanno messo in atto con una filiera corta, con messaggi semplici e con il desiderio di segnare il passo della ripresa dopo una stagione di lutti e fatturati in calo.

Treviso, 24 giugno 2021. Ufficio stampa Unascom, Silvia Milani, tel. 3482562694 unascom@milanipress.it

Per info: www.ivanborsato.it

