Place2beer, a Drinktec 2017 le soluzioni per birrifici grandi e piccoli

piazzettabirra-birrificioangeloporetti-cb7f0eaf

L’industria della birra è sempre più ricca di sfaccettature. Da un lato ci sono i “colossi multinazionali” che promuovono la birra come bevanda globale. Dall’altro crescono **birrifici artigianali creativi e aziende di medie dimensioni** che, con le loro specialità, fanno concorrenza al vino non solo su riviste specializzate e feuilleton, ma anche nel carrello della spesa. Ognuna di queste realtà ha bisogno di soluzioni di processo, macchinari e materie prime su misura per le proprie esigenze. Tutte queste soluzioni saranno in vetrina a **drinktec 2017**, dall’11 al 15 settembre 2017 presso il **Centro Fieristico di Monaco di Baviera**. Con un ricco programma di presentazioni degli espositori ed eventi dedicati al mondo della birra, il Salone Internazionale per l’Industria delle Bevande e degli Alimenti Liquidi è un appuntamento imperdibile.

I birrifici artigianali e le multinazionali della birra condividono un principio fondamentale: la qualità del prodotto richiesta dai consumatori deve essere realizzata contenendo sia i costi di investimento (CAPEX) sia i costi di esercizio (OPEX). Sicuramente il prezzo più elevato delle birre artigianali offrono margini più ampi nella gestione dei costi, ma anche in questo comparto le aziende devono tenere conto di fattori ben precisi: la classica tecnica del “**dry hopping**” (cioè l'aggiunta di luppolo a mosto freddo) comporta uno scarto del 25 percento, perché una parte di prodotto risulta troppo torbida per essere commercializzata. Considerando i prezzi correnti del luppolo e i volumi di produzione attuali dei birrifici artigianali americani, si tratta di costi ingenti. A drinktec verranno proposti sistemi per il dosaggio ripetibile e prevedibile dei luppoli e, soprattutto, per ridurre la torbidità in fase di riempimento.

Idee e percorsi innovativi sotto i riflettori - Nel contesto fortemente competitivo dell’industria birraria globale, i costi sono la classica goccia che fa traboccare il vaso. Per gestire il problema le aziende puntano su idee e percorsi innovativi. In primo luogo, tutte le materie prime e le risorse devono essere sfruttate con la massima efficienza. Il secondo elemento chiave è la flessibilità, sia per

quanto riguarda le materie prime da lavorare, sia per la combinazione e la sequenza dei processi e delle lavorazioni. È stata introdotta ad esempio una nuova generazione di mulini che risolve la classica distinzione fra tini di chiarificazione e filtri per il mosto (filtri pressa): con la stessa struttura si possono gestire entrambi i processi e macinare diverse materie prime. Gli operatori in visita a drinktec devono dedicare tutto il tempo necessario alla sala cottura. In questo ambito le aziende stanno sviluppando nuove tipologie di macchine che rivoluzioneranno i processi tradizionali della sala cottura. Le aziende sfrutteranno quindi la vetrina di drinktec 2017 per presentare le loro novità a un pubblico internazionale.

Ripensare la concezione del birrificio - La classica configurazione del birrificio è sotto esame, come spiega Olaf Müller, Vicepresidente di Pentair Food & Beverage: “Stanno emergendo nuovi concetti che indicano chiaramente qual è la strada per il futuro, come quello realizzato nella città etiope di Debre Berhan, dove è stata costruita una fabbrica ad altissima automazione con un sistema di valvole innovativo.” I concetti chiave in questo tipo di progetti sono la completa automazione dell’attività produttiva, la decentralizzazione delle utility per ottimizzare i costi, e l’impiego delle tecnologie più avanzate e integrate lungo tutto il flusso di produzione. Müller evidenzia anche un'altra direttrice di sviluppo: “Il mercato si allontana progressivamente da singoli prodotti e servizi e cerca soluzioni complete e intelligenti da un unico partner. Le valutazioni legate esclusivamente ai costi di investimento vengono superate da un'analisi ragionata sui costi di esercizio (TCO).”

Grande attesa per i cultori della birra - Che cosa proporrà drinktec 2017 ai masti birrai nel padiglione B1 dedicato alle materie prime? Ci sarà come sempre un’offerta ricca e completa di luppoli aromatici e amari, malti standard e speciali, ed estratti di malto. Le aziende fornitrici cavalcano l’onda della birra artigianale con prodotti specifici per questo comparto disponibili in piccole quantità. Il gusto della birra non dipende però solo da luppolo e malto. Circa l’80 percento degli aromi scaturisce da un ingrediente che in origine non era neppure conosciuto come microrganismo: il lievito. Questo elemento è stato trascurato per troppo tempo, come lamenta il Dott. Ing. Mathias Hutzler, direttore del laboratorio di lieviti presso il centro di ricerca Weihenstephan del Politecnico di Monaco di Baviera (TUM): “In passato le birre avevano gusti e fragranze molto più ricchi e articolati, grazie allo spettro aromatico molto variegato dei numerosi ceppi di lieviti utilizzati in diverse combinazioni.” Nel corso degli anni questa varietà è andata persa perché in produzione sono stati privilegiati i lieviti che garantivano una buona qualità della birra e al tempo stesso una lavorazione veloce ed efficiente. In questo modo, però, la varietà di fragranza delle birre si è impoverita progressivamente. Hutzler si è posto l’obiettivo di ripristinare questa varietà di gusto: insieme ai colleghi del TUM va a caccia di ceppi di lievito in birrifici abbandonati. “Cerchiamo di riattivare vecchi ceppi di lievito in birrifici abbandonati

per metterli nuovamente a disposizione dei mastri birrai più creativi.” Buone notizie per i cultori della birra.

Fonti alternative di estratti - Un secondo tema nell’ambito delle materie prime riguarda le fonti alternative di estratti, che acquisiscono sempre maggiore importanza sul mercato internazionale. Il Prof. Martin Krottenthaler dell’Istituto Superiore Weihenstephan-Triesdorf spiega i motivi: “Un birrificio non deve essere costretto a trasportare le materie prime tradizionali in tutto il mondo per convertire l’amido in alcool. Lo stesso procedimento può essere realizzato con sciroppi di mais o zucchero e, in futuro, anche con piante nuove come la cassava.” I volumi sono già significativi: nel 2013 in tutto il mondo sono stati raccolti circa 227 milioni di tonnellate di cassava (manioca) da coltivazioni di 20,4 milioni di ettari. I principali produttori, oltre al Brasile, sono molti Paesi africani e asiatici, fra cui l'India. Insomma, mercati interessanti. Ma con una limitazione, come osserva il Prof. Krottenthaler: “La grande sfida per queste nuove piante amidacee è l’approvvigionamento, perché a differenza di malto e luppolo non esiste ancora una rete mondiale che coordina coltivazione, commercio e acquirenti. Ma sicuramente vedremo nuovi sviluppi nei prossimi anni.”

drinktec 2017: “place to be” per birrifici artigianali e internazionali - Sia per i produttori artigianali sia per le multinazionali della birra, il “place to be” nel 2017 è quindi uno solo: drinktec a Monaco di Baviera. Un ruolo di riferimento che Anja Oltmanns, Marketing Manager di GEA, aveva sottolineato già dopo la scorsa edizione: “drinktec è un vero e proprio crogiolo per l’industria delle bevande e della birra. Ci sono proprio tutti, dai birrifici artigianali ai grandi gruppi, con tutti i continenti rappresentati. Non c’è nulla di paragonabile in altri Paesi”.