

“Dio protegga luppolo e malto”.

Fabbrica di Pedavena: storia di un paese, di emozioni e territorio.

Giovedì 24 maggio, presso lo stabilimento produttivo della Fabbrica di Pedavena (BL) si è conclusa la terza edizione degli Open Day CSR (Corporate Social Responsibility) riservati ai docenti delle scuole superiori di secondo grado delle province di Treviso e Belluno, che per il 2018 aveva l'obiettivo di approfondire il tema “imprese agroalimentari e sostenibilità”.

Abbiamo il privilegio di essere accompagnati da Moira, guida ufficiale per questo genere di eventi e dal direttore di stabilimento, il sig. Tonet, che curerà la seconda parte dell'incontro, rivelandoci gli aspetti più tecnici che contraddistinguono questa azienda.

La prima cosa che suscita attenzione nel visitatore è la grandezza di questa fabbrica che si estende per 484 metri in lunghezza ed un totale di 36.900 m² di superficie, costeggiando il torrente Colmeda. La sua imponenza, il gusto delle birre, la possibilità di sostare nell'ombroso parco dove è presente un piccolo zoo, oppure di pranzare in una delle sale della Birreria, affrescate dal Sanzovo o ancora fare una piccola tappa al nuovo birrifico e punto vendita nato nel 2016 dove fino agli anni '80 si produceva il



Bovis¹ sono i ricordi che il visitatore porterà con sé al termine di una visita a Pedavena. La nostra guida ci fa sostare all'ombra di un albero proprio fuori dalla prima sala che ci accingiamo a visitare e ci prospetta una visita completa calcolata in un'unità di misura singolare (e che ci fa sorridere): 200 scalini per percorrere la Fabbrica nata nel 1897 per volere dei tre fratelli Luciani, originari di Forno di Canale (oggi Canale d'Agordo). Prima di approdare a Pedavena e fondare quella che rimarrà nella storia come la più importante “fabbrica – paese” in Italia, Giovanni Luciani, il più giovane dei tre fratelli e quello dallo spirito imprenditoriale più dinamico, aveva già iniziato a produrre birra (500 ettolitri in un anno) proprio, nel suo paese natale. Accorgendosi immediatamente che l'acqua calcarea non portava ad un buon prodotto si mise alla ricerca del luogo più idoneo e, paradossalmente lo trovò poco distante “da casa”. Pedavena si trova infatti, al riparo di una collina, lungo un corso d'acqua e nei pressi della vicina stazione ferroviaria di Feltre, tre aspetti che assicurano ancora oggi un clima idoneo alla conservazione del prodotto, l'approvvigionamento di acqua, ingrediente principale per la produzione di birra e la gestione logistica per la vendita. Ripercorrendo la storia aziendale scopriamo che tra la prima Grande Guerra, dove lo stabilimento fu saccheggiato e incendiato e il secondo conflitto mondiale dove si verificò un'altra crisi, la fabbrica crebbe con l'importante apertura della malteria nel 1922 e l'invenzione del Bovis nel 1925. Dopo la Seconda Guerra la famiglia Luciani si impegnò a rendere ancora più grande e presente l'azienda, non solo per l'aspetto produttivo ma anche per quello sociale. Degli anni '50 è l'apertura dello zoo all'interno del parco annesso allo stabilimento, che ospitava molti animali esotici e che ora conta un numero ridotto di specie, rispetto alle origini. Dello stesso anno è l'apertura della scuola per mastri birrai a Feltre, poi chiusa negli anni '80.

¹ Preparato alimentare per brodo e insaporitori. Nel 1925, in seguito alla ricostruzione de La Fabbrica di Birra Pedavena, i fratelli Luciani fondarono l'azienda “Bovis” produttrice dell'omonima specialità, l'estratto di lievito di birra, condimento ricco di proprietà nutritive e vitaminiche, al quale venivano addizionati spezie ed aromi. Nel 1983 l'azienda venne acquisita dalla famiglia Taliana che spostò lo stabilimento a Limena (PD) dove si trova tuttoggi.

Nel 1960, anche a causa della crisi petrolifera, iniziano i dissapori interni alla famiglia e nel 1974 Heineken acquisisce l'azienda. Per trent'anni si assiste ad un periodo di prosperità, ma nel 2002 viene chiusa anche la centrale idroelettrica che era stata realizzata, segnale forte che di lì a poco avrebbe portato anche alla chiusura dello stabilimento tre anni dopo. Ma il paese non volle piegarsi alla decisione presa da Heineken, proprio quel paese al quale la fabbrica aveva trovato lavoro per 400 persone (praticamente per tutte le famiglie), per giovani e donne e che aveva creato un indotto degno di nota. Numerose le iniziative di mobilitazione, dall'evento "Arte in tutta birra" che ha visto la creazione di 200 capolavori esposti nel parco ed ora presso il Comune di Pedavena, in attesa di trovare una nuova collocazione ed essere possibilmente nuovamente esposti, la raccolta di 45.000 firme (un numero notevole, visto che l'utilizzo dei social non aveva ancora raggiunto il livello di risonanza attuale), la partecipazione al programma televisivo "Report" ed una raccolta di denaro promossa dal Parroco del paese che poi acquista spazi pubblicitari sui quotidiani nazionali. Nel 2005 l'azienda chiude comunque la produzione, ma proprio grazie alla mobilitazione del paese nel 2006 Birra Castello di San Giorgio di Nogaro (UD) fa riaprire i battenti e 49 lavoratori tornano ad essere impiegati nella produzione di birra. Per festeggiare l'avvenimento le campane di Pedavena suonarono per 40 minuti. Con più di 6.000 ettolitri di birra all'anno consumati dai visitatori Fabbrica di Pedavena rappresenta il più grande birrifico in Italia.



La prima tappa all'interno dello stabilimento è dedicata alla sala cottura, un vero gioiellino a livello architettonico per l'impiego di mosaici, stucchi, vetri di Murano e marmo di Verona. Imponenti le caldaie di rame e interessante è poter notare i dettagli sull'evoluzione tecnologica di questa stanza, dove si è passati dal controllo manuale a quello elettronico, tramite pannello a diodi, fino ai moderni software e visualizzazione delle linee produttive a PC, che monitorano il ciclo produttivo continuo per 5 giorni su 7.



Dalla sala cottura il mosto di birra, che è composto da una miscela di acqua, orzo che già ha subito un processo di maltazione, luppolo (proveniente dal Nord Europa dove esiste una tradizione storica di coltivazione a garanzia di una elevata qualità) e lievito prosegue il suo percorso tramite condotti sotterranei. Lasciato il calore della sala di cottura, percorso qualche metro e scalino costeggiando il perimetro dello stabilimento,

scendiamo in un ambiente decisamente più fresco: la sala di assaggio che tra le 11.00 e le 11.40 di ogni giorno (questo orario particolare è dovuto alla maggiore sensibilità delle papille gustative proprio in questa fascia) si anima della presenza del mastro birraio e di una decina di assaggiatori selezionati, solitamente dipendenti dell'azienda stessa, per la loro spiccata capacità di riconoscere i difetti della birra. L'assaggio avviene per verificare che in ciascuna fase di produzione la birra mantenga lo standard di qualità deciso dall'azienda, ma riguarda anche l'assaggio del prodotto imbottigliato per verificare che mantenga le caratteristiche anche dopo la vendita, nonché quello delle birre concorrenti. Le postazioni sembrano delle piccole cabine di traduzione, gli assaggiatori possono comodamente sedersi e degustare la birra in bicchieri oscurati; al termine dell'assaggio potranno attribuire un punteggio da 0 a 10 a uno degli 8 tipi di birra e le relative 20 variazioni prodotte da questo stabilimento (89 sono i codici di vendita, che aumentano a 147 se si comprendono i *private label* della vendita conto terzi); solitamente assegnano punteggi tra 6 e 8, indici di un buon prodotto.

Camminando oltre e percorrendo corridoi dove alle pareti sono appese gigantografie di foto d'epoca testimonianti la storia aziendale, raggiungiamo le fredde cantine dove dietro un vetro si possono vedere le vecchie cisterne in alluminio. Se ne scorgono poche, ma in realtà erano 84 da 256 ettolitri, disposte in orizzontale su tre livelli. Oggi invece l'azienda utilizza invece 12 nuove e più moderne cisterne in acciaio inox da 1790 ettolitri.

Si prosegue quindi verso il piccolo e nuovo museo aziendale dove ci viene ricordato che la birra è un'invenzione delle donne egizie, ma che il gusto come noi lo conosciamo è dovuto all'aggiunta del luppolo avvenuta solo un migliaio di anni fa. Un quadro che raffigura il paesaggio di Pedavena e della sua Fabbrica reca la dicitura "fabbrica di birra e ghiaccio" ed effettivamente non tutti sono a conoscenza che sui monti più vicini gli operai della Fabbrica estraevano lastroni di ghiaccio che poi venivano venduti ai paesani per la conservazione dei cibi ed impiegati in fabbrica per la conservazione della birra.

Sempre nel museo vediamo il macchinario per imbottigliare (mansione di precisione svolta dalle donne) e quello per piegare le assi in legno delle botti.



Già, la fabbrica aveva una sua falegnameria interna e a seguito di un incendio divampato proprio da quella sezione venne costituito anche il corpo dei vigili del fuoco, poi esternalizzato e diventato corpo dei vigili del fuoco di Feltre. Infine usciamo all'aperto e guardiamo le alte cisterne di maturazione, dove la

birra sosta per 3 -4 mesi prima di essere imbottigliata e venduta nel mercato Horeca².

Concludiamo il nostro giro con la presentazione del dott. Tonet che ci fornisce un quadro più tecnico e dove veniamo a conoscenza degli altri *highlights* della Fabbrica di Pedavena: 10 sono i silos per il malto e 2 quelli per il mais. La centrale termica consta di 2 generatori la cui resa però rappresenta un punto critico per la dispersione di calore, con una resa del 70% circa, ecco perché sta per essere sostituito uno dei due generatori ad olio con uno ad acqua che porterà la resa al 93%. Nel 2016 sono stati montati pannelli solari per una resa di 348 Kwp e nel 2018 vi è stato un ampliamento per altri 115 Kwp. Nell'anno corrente verrà inoltre installato un cogeneratore che consentirà di produrre autonomamente l'energia elettrica necessaria al funzionamento dello stabilimento, evitando così l'acquisto da gestore attuale della rete. Oggi Birra Castello con i suoi due stabilimenti (San Giorgio di Nogaro e Pedavena) produce Birra Italiana per 1.224.000HL /anno con un fatturato di circa 100.000.000 € nel 2017. Inoltre l'obiettivo di farsi conoscere a livello nazionale viene raggiunto con l'apertura di punti vendita sparsi per l'Italia, dove è possibile gustare una delle fresche varietà di Birra Pedavena, Superior, Donna a cavallo; bionda, scura o rossa; senza glutine o aromatizzata al limone, ecc... C'è veramente l'imbarazzo (ma in senso buono) della scelta!

Il terzo ciclo di incontri in azienda dedicati ai professori delle scuole superiori si chiude, arrieverci al 2019 con un nuovo programma di incontri, ma prima, estendiamo l'invito a partecipare alla festa dell'orzo in programma a Pedavena dal 6 all'8 luglio 2018 che, da come ci viene descritta, rappresenta un evento ricco di appuntamenti che animano il paese e che allietano il visitatore.

Treviso, 31.5.2018

Federica Alimede

Sportello CSR e Ambiente Treviso

² Horeca, acronimo di Hotellerie-Restaurant-Café (ma la terza parola viene a volte identificata con Catering, o altre similari) è un termine commerciale che si riferisce al settore dell'industria alberghiera. Il canale Horeca è rappresentato da chi, per professione, somministra alimenti e bevande mentre quello della grande distribuzione organizzata (GDO) o dei negozi è relativo a chi commercia alimenti e bevande. La stragrande maggioranza dei soggetti del mondo Horeca sono piccole o micro imprese.