

- [Turismo e Vacanze](#)
- [Legislazione alimentare](#)



Avvocato Stabilito

www.cepu.it/abilitazione_spagna

Sei laureato in Giurisprudenza? Diventa avvocato Stabilito. Info!



» [RSS](#) » [Newsletter](#) » [TagCloud](#) » [Mappa del sito](#)

- [Homepage](#)
- [International](#)
- [Italia](#)
- [Regioni](#)
- [Speciali](#)
- [Eventi](#)
- [In Vetrina](#)
- [Video](#)
- [NFW TV](#)
- [Le Fiere](#)
- [EXPO 2015](#)
- [OTA](#)
- [LINO CAUZZI ALBERGATORE](#)
- [Speciale Sicilia](#)

Piemonte

Like { 0 } Tweet { 1 } [g+1](#) { 1 }

2

Martedì 25 novembre 2013, Alba (CN)

Nasce l'Accademia italiana della Birra 2.0 nel reame di Re Barolo

Intervista esclusiva di newsfood.com al Presidente dr. Massimo Prandi ed al vicepresidente, dr Roberto Tomasi

Pubblicato il 09/12/2013 alle 17:10



Milano, 9 dicembre 2013

Martedì 25 novembre scorso ad Alba, città patria del Barolo e del buon vino, è stata costituita l'Accademia italiana della Birra. Si tratta di una associazione culturale senza scopo di lucro, che si pone come obiettivo la diffusione della conoscenza della cultura birraria e del corretto stile di consumo delle bevande alcoliche. Abbiamo intervistato il presidente, dr. Massimo Prandi, ed il vicepresidente, dr. Roberto Tomasi, esperti del settore alimentare, che sono stati promotori della costituzione dell'associazione.

Presidente Massimo Prandi, da quale esperienza personale nasce l'idea di fondare l'accademia della birra e quali esigenze culturali si propone di soddisfare?

Il motivo ispiratore della nascita dell'Accademia italiana della Birra derivata da una mia grande passione e dalla mia vita professionale: ho, infatti, dapprima sviluppato il mio percorso di studi frequentando la Scuola enologica

di Alba, poi ho conseguito le lauree magistrali in Scienze e tecnologie alimentari e Scienze viticole ed enologiche presso l'Università di Torino; da più di dieci anni lavoro in ambito enologico ed alimentare, confrontandomi con le realtà di piccole e medie imprese del territorio piemontese; inoltre, dal 2009 ho avviato una mia impresa agricola, con il progetto di spostare le mie competenze enologiche nella produzione di birra.

Conosco, quindi, in modo diretto il settore enologico e quello dei microbirrifici. Ritengo che il consumatore italiano abbia una notevole attenzione verso la cultura degli alimenti e sia molto formato e critico rispetto ai cibi della tradizione, in particolare il vino. Verso la birra si è creato, soprattutto nell'ultimo decennio, un movimento di interesse altrettanto attivo, ma vi è al momento una carenza di strumenti indipendenti e liberi che mettano a disposizione dei consumatori e dei tanti nuovi piccoli imprenditori di settore informazioni e conoscenze sulla cultura birraria.

Il nostro obiettivo si muove, appunto, verso questa direzione.

Quali sono gli obiettivi dell'Associazione a medio-lungo termine?

Gli intenti dell'Accademia della Birra, così come indicato nello statuto approvato dai fondatori, sono legati in primis alla divulgazione della cultura della birra, della sana alimentazione, del consumo consapevole e responsabile degli alcolici. Questo obiettivo viene già attivamente perseguito mediante la divulgazione via web, attraverso il portale di informazione www.enciclopediadelbirra.it

Tra gli altri scopi da realizzare nel prossimo futuro, si annoverano l'attività di studio, ricerca, valorizzazione e promozione della birra di qualità, la creazione di banche dati e di centri di informazione, lo sviluppo di sinergie con le rappresentanze del mondo accademico, agricolo, industriale, istituzionale e politico, la collaborazione a livello nazionale ed internazionale con altri enti ed organismi di settore.

Dottor Prandi, può illustrarci meglio le peculiarità del portale www.enciclopediadelbirra.it?

A quale pubblico volete rivolgervi?

Il portale è l'organo di divulgazione con cui l'Accademia italiana della Birra persegue i propri obiettivi giorno dopo giorno, con accessibilità gratuita e potenzialmente rivolgendosi a tutto il mondo. Gli autori aderiscono al codice etico di www.enciclopediadelbirra.it: si tratta di un web site dedicato alla divulgazione della cultura della Birra, con lo scopo di valorizzare le produzioni di questa bevanda e contribuire alla diffusione di un corretto stile di consumo e di sana alimentazione. www.enciclopediadelbirra.it è nato e si sviluppa con la mission di fornire ad ogni consumatore - internauta una informazione gratuita, libera, corretta, indipendente ed aperta al confronto.

Elemento su cui si sviluppa l'informazione fornita da www.enciclopediadelbirra.it mette al centro il concetto di filiera. Essa rappresenta il percorso che compie un alimento dalla terra alla tavola, un processo suddiviso in fasi che vede coinvolti più soggetti: agricoltori, industria di trasformazione, distributori, commercianti, fino al consumatore. Parlare di birra in ottica di filiera significa, quindi, affrontare i temi delle modalità di coltivazione, della selezione, della distribuzione e vendita dei prodotti, della loro stagionalità e del rapporto che esiste tra la birra e la cultura di una comunità. Il sito si caratterizza, inoltre, per un'ampia possibilità di interattività con gli utenti, che possono condividere idee ed esperienze personali legate alla birra. Inoltre, la capillare presenza sui principali social network italiani (facebook, twitter e linkedin), permette di raggiungere, in particolare, le fasce più giovani e sensibili della popolazione.

Non mancano, però, gli aggiornamenti tecnici (annoveriamo tra i nostri autori persone molto specializzate in ambito tecnico - scientifico, legale ed economico) rivolti ai professionisti del settore birrario, con particolare riferimento ai titolari di brewpub e microbirrifici.

Passiamo la parola al vicepresidente, commercialista braidese, esperto del settore agroalimentare ed appassionato di birra. Quale la sua visione del progetto di Accademia della birra?

Seguo professionalmente diverse realtà nel settore alimentare, nel quale ho maturato una certa esperienza.

L'elemento caratterizzante della struttura produttiva della birra in Italia vede contrapposte grandi realtà industriali, spesso nelle mani di grandi gruppi multinazionali, molto radicati sul mercato, ed un innumerevole e crescente numero di piccole unità produttive artigianali, molto frammentate e spesso non organizzate tra loro. Questa situazione crea limiti nella possibilità di valorizzare in genere le produzioni birrarie italiane, sia per le produzioni più industriali, che spesso si caratterizzano comunque per alti livelli qualitativi, e ancor più per i microbirrifici. L'Accademia italiana della Birra si propone di giocare un ruolo da protagonista anche in quest'ottica, diventando un soggetto di riferimento e di alta competenza tecnica nelle logiche del mercato italiano e globale.

Dottor Tomasi, da esperto del settore economico, quale ritiene siano gli intenti che l'Accademia italiana della birra dovrà perseguire per valorizzare le produzioni artigianali e di qualità, con particolare riferimento ai tanti microbirrifici del nostro Paese?

Personalmente ritengo che il settore della produzione artigianale della birra in Italia rappresenti una grande opportunità di crescita per il comparto agricolo ed agroalimentare: oltre alla crescita di domanda interna, le birre italiane sono sempre più apprezzate anche all'estero. Se l'imprenditoria di settore saprà guardare a queste opportunità, ad innovare i propri prodotti con l'inserimento di materie prime ed ingredienti del territorio, valorizzando così la tradizionalità della filiera agricola in un settore molto innovativo, si potranno raggiungere risultati economicamente positivi e con garanzia di stabilità nel lungo periodo.

Per supportare ed incentivare questi processi, nello statuto dell'Accademia italiana della Birra sono contemplate iniziative per la tutela dell'originalità dei prodotti alimentari, tra cui la difesa dalla contraffazione e dai falsi commerciali, e la promozione dello sviluppo di filiere di produzione e commercializzazione nell'ambito del settore birrario, che favoriscano la valorizzazione dei prodotti agricoli e delle materie prime con forte legame con il territorio di origine.

Info:

www.accademiadellabirra.it,

info@accademiadellabirra.it

o al numero telefonico del Presidente

che Newsfood.com pubblica su espressa autorizzazione: 329/7866732

Redazione Newsfood.com

Tutto su: [Birra](#), [Piemonte](#), [Alba](#)

Commenti

Lascia un commento

[Segnala via e-mail](#)

Nome

E-mail (non sarà pubblicata)

Commento

Scrivi il colore del sole

Nessun commento presente!

Con lo stesso tema...

- [Nasce l'Accademia italiana della Birra 2.0 nel reame di Re Barolo](#)
- [Claudio Sacchetto, Assessore Agricoltura, a Piemonte Anteprima vendemmia 2013 \(Video\)](#)
- [Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba 2013 in diretta satellitare](#)
- [Birra, da Heineken ed Unioni Consumatori arriva Le Birre](#)

- [Una montagna di Gusto ai piedi del Gran Paradiso - Programma completo](#)
- [Birra, dopo lo sport aiuta il recupero](#)
- [Birra, raccolta di firme contro le tasse](#)
- [Birra, le donne italiane sono le prime consumatrici al mondo](#)
- [Marco Zorzettig, la grande birra dalle terre del vino](#)
- [Celest Jewel Ale, la Birra con polvere di Luna](#)

Crea il tuo sito gratis



www.1and1.it/Sito_Web_Gratis

Crea il tuo sito web in 5 minuti! Veloce.
Facile. Personalizzabile.



SVILUPPO SOSTENIBILE

[Rifiuti, nel 2012 è cresciuta l'Italia del riciclo](#)

il magazine per l'energia di domani di Sorigenia

- [Chi siamo](#)
- [Collaborare con NEWSFOOD.com](#)
- [Comunicati Stampa](#)
- [Note Legali](#)
- [Pubblicità: glossario parole adv-web](#)
- [Advertising](#)
- [PARTNERS](#)

Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria - Direttore responsabile:
Giuseppe Danielli © 2005 [Editrice Taro](#) - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [[Contatti](#)]