

La Birra “LEVI”

di Roberto Campedel



La produzione della birra è nata qualche anno fa da un'idea del professor Bruno Ferino di concerto con la dirigenza, e resa possibile oggi dalla collaborazione dei tecnici dell'Istituto Levi oltre che dei produttori di birra artigianale Mattia e Lorenzo che hanno contribuito con la loro esperienza e con le loro attrezzature alla produzione.

La produzione di una buona birra deve seguire alcune regole importanti a cominciare dai prodotti di qualità e dalla selezione attenta degli ingredienti, ci vuole una buona base di chimica degli alimenti, ma dopo ore di lezione teorica (in cui vengono svelati alcuni dettagli che non si trovano su Internet, ma sono frutto di esperimenti e

di tanta esperienza)... si passa finalmente alla pratica.

I ragazzi del Corso Chimica e Microbiologia dell'Indirizzo Tecnologico, guidati dal Professor Roberto Campedel si sono impegnati tantissimo e più di una volta il loro entusiasmo a compensato qualche risultato “fuori dai parametri” (il camice bianco, poi, li faceva sembrare più simili a degli scienziati che a dei “mastri birrai”), ma alla fine “è nata” una ottima Birra Blanche dal bel colore dorato intenso e opalescente, con abbondante schiuma pannosa.



“Lascia fluire sentori di agrumi, frutti a pasta gialla, panificato dolce, lievito e cereali, il tutto accompagnato da una gentile speziatura finale” e gli esperti hanno sentenziato inoltre che siamo di fronte ad una "birra strutturata, ma bevibile con un deciso tenore alcolico e un buon equilibrio".



Le caratteristiche della birra sono state apprezzate con successo venerdì scorso nella sede del Tecnologico, dagli allievi, dai docenti e dal personale scolastico dove, dopo una notte in frigorifero, è stata presentata ufficialmente con l'accompagnamento di olive, salumi e formaggi di provenienza locale.