

IL TRAGUARDO Lorenzetto festeggia un anno di vita raddoppiando le coltivazioni

Birrificio agricolo, venduti 70mila litri

CONEGLIANO - (zan) Un anno di vita e 70mila litri di birra venduti. Si appresta a tagliare un duplice traguardo il Birrificio Lorenzetto di Conegliano: fondato proprio a fine settembre dell'anno scorso, è uno dei pochissimi in provincia a poter vantare la qualifica di "agricolo", ovvero che coltiva direttamente le materie prime da cui ricavare la storica bevanda. Jacopo Lorenzetto (nella foto) può dire di aver vinto la sua scommessa: messa nel cassetto la laurea in giurisprudenza, ha cominciato a coltivare orzo, frumento e spezie nei campi presi in affitto a San Biagio di Callalta e Noventa di Piave. Partito con 15 ettari ha già raddoppiato la superficie a disposizione, per sostenere una produzione brassicola che ha superato la media nazionale dei microbirrifici di 60mila litri annui. «Sono soddisfatto, perché il prodotto funziona e sta facendo breccia in un mercato in grande crescita - conferma il 28enne coneglianese, socio di [Confagricoltura](#) - C'è sempre più interesse per la birra artigianale, aiutata anche da una legge recente che ne ha dato una chiara definizio-

ne, per garantire i consumatori da fake e truffe. È un settore che può dare grandi sbocchi, ma non si può improvvisare: c'è molta competizione, il livello è molto alto e il consumatore sa distinguere la birra di qualità». I progetti di crescita non mancano: dopo aver sperimentato ricette come la "Blanche Candice" (ottenuta da un ensemble particolare di orzo, frumento non maltato, avena, coriandolo, acetosella, ginepro, buccia d'arancia e fiori di

camomilla), il birraio sta mettendo a punto nuove tipologie adatte al clima invernale. E dagli attuali Veneto ed Emilia Romagna punta a vendere anche a bar, pub e ristoranti anche di altre regioni, oltre alla possibilità di aprire un locale

interno al birrificio. Intanto domani, dalle 18 alle 2 di notte, nello stabilimento di via Vazzoler, festa per il primo compleanno con musica dal vivo, hamburger e, ovviamente, tanta buona birra artigianale.

