

IL CASO

# Il birrifico virtuoso

## in piazza dei Mestieri

Nel quartiere San Donato il centro di formazione professionale in cui si impara a spillare con qualità

### Formazione

Il Birrifico la Piazza nasce all'interno della Piazza dei Mestieri, scuola di formazione professionale nel quartiere San Donato. Gli ambiti spaziano dall'estetica alla grafica, fino all'informatica, ma il cuore del progetto è l'attività dedicata alla ristorazione



di LEO RIESER

A

Torino tutti conoscono il Birrifico La Piazza e soprattutto il frequentatissimo pub annesso, uno dei luoghi di ritrovo più importanti nel quartiere San Donato. Ma vale la pena di raccontare qualcosa in più dell'intero progetto Piazza dei Mestieri, struttura nata nel 2004 dagli sforzi di Regione, Comune, e fondazioni bancarie negli oltre ottomila metri quadri della conceria Florio. Nasce come centro di formazione professionale per l'apprendimento dei mestieri.

Le tipologie di corsi appartengono a diversi filoni e i corsi sono in gran parte rivolti a ragazzi, usciti dalla scuola media da ri-orientare. Gli ambiti spaziano dall'estetica, alla grafica, fino all'informatica, utilizzando l'attigua Piazza 2, (altri quattromila metri quadri).

Il fiore all'occhiello è l'attività dedicata alla ristorazione, alla cucina, e lo sviluppo delle botteghe dedicate al cioccolato, alla panificazione e al birrifico, per cui ha ottenuto il riconoscimento di Mae-

stro del Gusto. Se la parte didattica è quella preponderante (negli anni sono state aperte altre due sedi, a Catania e a Milano), le botteghe, il pub e il ristorante del secondo piano non sono da meno.

Il coordinamento di queste attività è in gran parte sulle spalle di Maurizio Camilli, un passato come allievo di Walter Eynard (Flipot) e chef a Piozzo da Baladin, che ha posizionato con successo il ristorante (assai richiesto per convention) e fornito una giusta identità alla birreria, proponendo prodotti senza compromessi sulla qualità. Tassello fondamentale è stato il decollo del Birrifico. Cresciuto con la consulenza di un produttore storico artigianale della Valle di Susa, oggi l'impianto, guidato dal 2014 da Riccardo Miscioscia produce valide birre, prevalentemente di scuola tedesca a bassa fermentazione. L'American Jasper di ispirazione tedesca, ma con luppoli americani, la Chagall doppelbock di grande struttura e la Kellerplatz, nata per festeggiare il compleanno del birrifico, continuano a riscuotere grande successo e collezionano premi in ambito internazionale.