

Attenti al luppolo

La gloriosa storia e i travagliati giorni recenti del birrificio delle Dolomiti Bellunesi. Gli anni aurei, la decadenza, l'acquisizione della Heineken e il rischio d'impellente chiusura e dismissione degli impianti. Un rischio che oggi sembra scongiurato.

CHE NE SARÀ DELLA **PEDAVERNA?**

22 settembre 2004: i metodi sono sbrigativi, di chirurgica applicazione del manuale. La fabbrica di Pedavena, appoggiata in una conca fra le Dolomiti Bellunesi, non rende "abbastanza" alla Heineken: troppo scomoda, demodé, per una multinazionale da oltre cen-

to milioni di ettolitri di birra l'anno, un fatturato attorno ai dieci miliardi di euro e in pugno un buon terzo del mercato italiano. Se un manager non "ottimizza" i costi che manager è? Qui finisce che ci facciamo la figura di quelli della General Motors! Bisogna ottimizzare dunque, ovvero trasferire in toto la produzione a Comun Nuovo, nel Bergama-

Demiurghi della storia di Pedavena, che iniziò nel 1897 con i crismi dell'artigianalità, furono i fratelli Luciani che, in un decennio, portarono la produzione a circa diecimila ettolitri di birra l'anno.

sco. Sai che autostrade che ci sono laggiù. Dritte, comode, efficienti: lombarde. Che palle 'sto "su e giù" sulle Dolomiti (i manager della multinazionale di Amsterdam hanno, per vocazione, abitudini da terre piatte). Pensato, detto e comunicato alle istituzioni e alle rappresentanze sindacali dell'azienda il 22 settembre 2004, appunto.

Si fa presto a dire «si chiude al 31 dicembre, senza appello» e per la Heineken è meno di un fruscio: cento "sciò" snocciolati in pochi secondi! Cento sciò ad altrettanti dipendenti, che hanno – bontà loro – tre mesi di tempo per riorganizzarsi una vita. Chi vuole può trasferirsi nel Bergamasco, a sfrecciare sulle dritte autostrade padane, e chi non vuole, troverà altro da fare nel paesino natale. Peccato che Pedavena è soprattutto "birra", quella omonima, che da più di cent'anni si produce in loco. Quella cruda, che si beve solo lì, nella birreria annessa alla fabbrica, dove se ne inghiottono centinaia di migliaia di litri l'anno. E poi le birre speciali della

Heineken e la classica bottiglia verde della linea "base". Pedavena è la birra e così tutto il territorio intorno, che in quella centenaria tradizione s'incarna.

Dunque: storia, territorio e uomini. Può bastare per far cambiare idea e tenere in vita una fabbrica? Può bastare per concedere almeno il diritto, ai dipendenti, di trovarsi un acquirente per l'intero sito? No, non basta. Ci voleva la pressione di migliaia di birrofilo del mondo, sensibili soprattutto al valore culturale di un tale sito. E con 42 000 firme, delle quali 25 000 *on line*, qualcosa è successo.

Il futuro di Pedavena

Quando abbiamo incontrato il sindaco di Pedavena e le rappresentanze sindacali della fabbrica, nel novembre 2004, la situazione sembrava irreversibile e il futuro (anzi, il non-futuro) del birrificio ormai scritto. Mancava, agli amministratori della multinazionale olandese, la volontà di trattare e di impegnarsi in una cessione. La richiesta di un intero territorio – minima, legittima,

Dal 1897 a oggi

La storia del birrificio Pedavena affonda le sue radici nella fine dell'Ottocento. Demiurghi di quest'impresa, che iniziò nel 1897 con i crismi dell'artigianalità, furono i fratelli Luciani, che in un decennio portarono la produzione a circa diecimila ettolitri di birra l'anno.

Da qui in poi la storia è costellata di successi, riconoscimenti qualitativi e ammodernamenti degli impianti sempre all'*avant-garde* nel panorama nazionale: il primo impianto pneumatico di trasporto del malto negli anni Venti o la splendida sala cottura del '27 che ancora oggi – con i rami, gli stucchi, i mosaici – conserva intatto il suo fascino. In seguito, la cronologia appunta le tappe di un'imprenditoria che sembra non aver più nulla a che fare con l'artigianalità degli esordi, che eppure rimane ben visibile nella qualificazione professionale delle maestranze: mai soltanto operai, ma dottori del malto, depositari di una tradizione prettamente locale di fare birra che avrà la sua consacrazione con l'apertura presso l'Istituto Professionale Carlo Rizzarda di Feltre (a pochi chilometri dallo stabilimento) dell'unica scuola per birrai maltatori in Italia. È qui, fino al 1978, che si forma la gran parte dell'attuale personale del birrificio di Pedavena e delle principali analoghe fabbriche italiane ed estere.

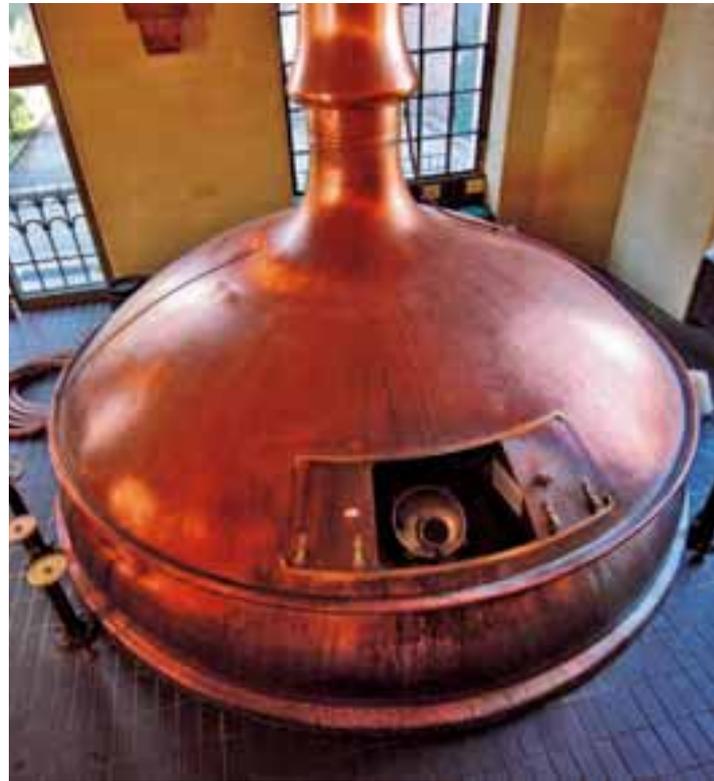
Intanto annotiamo l'acquisizione, da parte dei Luciani, della fabbrica Dreher di Trieste, l'inaugurazione a Massafra (Ta) di un nuovo stabilimento e poi gli anni del declino, che vedono la chiusura della malteria nel 1968, lo smantellamento del reparto bottai e molte altre attività ausiliarie, per culminare con il crollo societario del 1974 e la conseguente cessione del gruppo alla Heineken. Da qui in poi il birrificio cresce, diventa il fiore all'occhiello della multinazionale olandese proprio grazie al know how unico della fabbrica bellunese. Aggrega un locale di mesquita che è attualmente il primo in Italia per consumo di birra e affianca, alle classiche birre speciali della Heineken e a quella che si è continuata a produrre con il marchio Pedavena, una particolare birra non filtrata e non pastorizzata detta "del centenario", nata per celebrare il secolo di vita del birrificio nel 1997; una birra che tuttora si può consumare solo in loco.

Dal 1974, anno dell'acquisizione da parte di Heineken, il birrificio cresce, diventa il fiore all'occhiello della multinazionale olandese proprio grazie al know how unico della fabbrica bellunese.



economicamente plausibile – era quella di mettere in vendita il sito e trovare un acquirente che fosse disposto a continuare a fare quello che lì si era sempre fatto, e si sapeva fare bene: produrre birra. Quello che la Heineken non voleva. Preferiva demolire, abbandonare, frazionare, riconvertire, qualsiasi cosa: purché lì non si continuasse la produzione. Purché il know how straordinario di questa fabbrica bellunese andasse disperso nell'aria. Purché lì non si annidasse, in futuro, un concorrente in grado di avvalersi di questi saperi centenari (ammesso che chi ha in pugno un terzo del mercato nazionale possa temere concorrenti, ma evidentemente sì).

Invece l'aggiornatissimo sito messo in linea tempestivamente dai dipendenti del birrificio ha svolto bene le sue funzioni: informare su cosa stava accadendo e incassare adesioni per una campagna contraria alla chiusura. Le oltre 42 000 firme fino a oggi raccolte (sul sito della birreria ma anche su molti altri web amici, fra i quali quello di Slow Food) hanno fatto cambiare idea ai dirigenti di Amsterdam, evidentemente "sensibilizzati" sulla storia e sull'importanza del sito dalle eventuali ripercussioni d'immagine di una così ben riuscita mobilitazione di massa. Hanno aderito in tanti, a dimostrare come la vicenda non si riduca alla semplice chiusura di



Si fa presto a dire «si chiude al 31 dicembre 2004, senza appello» e per la Heineken è meno di un fruscio: cento «sciò» snocciolati in pochi secondi! Cento sciò ad altrettanti dipendenti, che hanno, bontà loro, tre mesi di tempo per riorganizzarsi una vita.



**Per seguire le news on line:
www.birrieripedavena.info/it/sostienici.asp**



uno stabilimento Heineken: i micro-birrifici d'Italia e del mondo, gli appassionati di birra artigianale, le istituzioni locali, regionali e nazionali; tutti coloro, insomma, che riconoscono allo stabilimento di Pedavena una valenza storico-culturale irrinunciabile. Il 3 dicembre 2004 è stato sottoscritto l'accordo sindacale che posticipa la chiusura al 30 settembre 2005 e conferma la volontà da parte di Heineken di cedere lo stabilimento con priorità a un altro produttore di birra. Infine, nel febbraio scorso, è arrivata l'attesa decisione della multinazionale, niente più che una ratifica – finalmente – della promessa fatta tre mesi prima, che molti temevano rimanesse inevasa: l'in-

carico affidato a UniCredit Banca Mobiliare (UBM) di trovare acquirenti interessati all'acquisto dell'intero sito.

Un altro timer è stato attivato, ma questa volta alla fine del conteggio non c'è un requiem sicuro: magari già in questi giorni, mentre andiamo in stampa, qualche imprenditore illuminato si è fatto avanti per proporre una soluzione. Vi terremo informati e, nel frattempo, vi invitiamo a non far mancare il vostro sostegno alle maestranze della fabbrica, su www.birrieriapedavena.info/it.

La splendida sala cottura del 1927 che ancora oggi - con i rami, gli stucchi, i mosaici - conserva intatto il suo fascino.

L'ultimo decennio, poi, non parrebbe un secolo di "resa" o smobilitazione. I premi continuano a fioccare: nel 1996 il *Quality Award Heineken Olanda* per la birra Heineken migliore in assoluto, nel 1995 e nel 2002 la birreria ottiene la *Commendation* per la fabbrica del gruppo Heineken al mondo che più ha migliorato nell'arco dell'anno; ancora nel 2004 il birrificio conquista il terzo posto nella categoria Strong Ale con la Moretti "Doppio Malto" – creata e prodotta a Pedavena – a un concorso internazionale tenutosi negli Stati Uniti. Eppure, nel frattempo, gli investimenti si concentrano sempre più a Masafra e a Comun Nuovo (Bg), mentre Pedavena non riceve nemmeno i fondi necessari a fronteggiare la normale manutenzione degli impianti. Nel marzo 2004 il primo rintocco che insospettisce: è venduta la centrale idroelettrica annessa allo stabilimento, che lo rendeva energeticamente autosufficiente; ai rappresentanti sindacali si comunica tuttavia che tale dismissione non significa affatto la chiusura della birreria (neanche una minima parte del ricavato è però reinvestita nello stabilimento di Pedavena). Ultima tappa – prima di quel 22 settembre dal quale prende le mosse l'articolo qui a fianco – è la festa, nel giugno 2004, per i 300 000 litri venduti da La Birreria, il locale annesso allo stabilimento. L'amministratore delegato di Heineken Italia, Massimo Von Wunster, rassicura personalmente il sindaco di Pedavena: la fabbrica rimarrà in attività ancora almeno fino al 2010. Tant'è vero che tre mesi più tardi ne viene decretata l'ineluttabile chiusura. E siamo ai giorni nostri.

