



La vita rinasce dal sughero: orgoglio ambientale ed eccellenza tecnica

IN EVIDENZA, NOTIZIE, PRIMA PAGINA



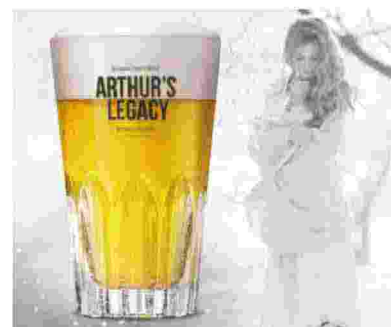
Dalla rigenerazione delle querce da sughero al re-impianto: un'attività secolare e allo stesso tempo futuristica ruota attorno alla produzione di tappi in sughero.

Si apre una nuova stagione di decortica e, mai come quest'anno, un'attività così legata alle radici più profonde della cultura portoghese, affronta **sfide destinate a cambiare il futuro dell'umanità**. Sarà per il crescente **riconoscimento del valore del sughero** in termini di sostenibilità ambientale, che lo porta ad essere richiesto da sempre più svariati settori, sarà per il suo derivare da un'attività secolare spesso tramandata di generazione in generazione, che richiede precisione tecnica e tutela della pianta, sarà per la **crecente preoccupazione verso l'uso indiscriminato e ormai ingestibile della plastica**, il sughero è il vero ed innegabile protagonista del futuro.

La stessa coltivazione delle querce è sempre più strategica per il Paese di appartenenza, il Portogallo, funestato nel 2017 da poderosi incendi, diffusi anche per la presenza dell'albero non autoctono dell'eucalipto, e che ora ha deciso di investire, con partner come Amorim, a favore di una soluzione che tuteli la popolazione e la storia ambientale del suo territorio. Sono scese così in campo forze economiche e tecnologiche per accelerare i tempi di crescita degli alberi da sughero, con un avanguardistico sistema di irrigazione goccia a goccia, infatti, si riesce ad ottenere in 12 anni (a fronte dei precedenti 36) una pianta adulta. In questa maniera sarà più facile provvedere a un rimboscimento, sostituendo l'eucalipto – albero oltretutto dal potere di combustione enorme – con le ignifughe querce da sughero, innanzitutto attorno ai centri abitati, così da proteggere anche chi abita nei pressi della foreste. **I progetti di sostenibilità, finanziati anche da Amorim** e sempre più orientati al futuro, puntano così all'obiettivo di una densità di 600 piante a ettaro, per un ammontare stimato di 50.000 ettari di nuova foresta.

«Amorim è la paladina del futuro e con i suoi investimenti monitorati, precisi e costanti **punta su un concetto di impresa "Slow" in un mondo "Fast"** – afferma Carlos Santos a.d. di **Amorim Cork Italia** – Significa sposare l'impegno di una filosofia di crescita sostenibile e di una visione a lungo termine, che contrasta con un mondo sempre più spinto da una cieca produzione basata sulla quantità e sulla velocità, irrispettosa dell'ambiente. **Vogliamo che la scelta dei nostri prodotti sia una forma di orgoglio morale oltre che di eccellenza tecnica, dal momento che il sughero oltretutto coinvolge settori sempre più disparati**».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Rimani aggiornato sulle novità

Iscriviti alla newsletter

powered by MailMunch

**Birrerie,
Pub,
Birrifici...**

**Li trovi tutti su
www.bibirra.it**

RICHIEDI UNA CONSULENZA

Otteni un report personalizzato e riproducibile.



Carlos Veloso Dos Santos AD di AMORIM

La decortica, vera e propria "carezza" per l'ambiente, trova così nuovi alleati, a monte, per mantenersi nel suo ruolo di toccasana materiale ma anche morale apprezzato in primis dalle querce. Ne è testimone la secolare "Whistler Cork Oak", che prende il nome dal suono degli innumerevoli uccelli che si posano sui suoi rami. Incoronata "Albero europeo dell'anno 2018", è stata piantata nel 1783, decorticata 20 volte (la prossima, che fornirà sughero proprio ad Amorum, sarà in questa stagione), impera quale rigoglioso **prodigio da 234 anni**: la migliore espressione per un rituale che celebra, con pazienza, i ritmi della Natura.

Un periodo magico per le sugherete del Portogallo, quindi, quello della decortica da maggio a luglio, possibile quando la linfa emerge tra il fusto della pianta e la sua corteccia. È per questa precisa e ancestrale circostanza, infatti, che la si può togliere agevolmente e si permette alla quercia di rigenerarsi. Si ottengono così le plance di sughero, materia prima che, una volta lavorata negli stabilimenti Amorum, sarà trasformata nei **rinomati tappi in sughero famosi in tutto il mondo**.

L'INTEGRAZIONE SOCIO-LAVORATIVA

A svolgere la decortica sono solo artigiani specializzati, 3000 tecnici esperti che vivono nella zona della foresta, che trovano in questa attività una preziosa opportunità di lavoro e sostentamento, dimostrandosi anche **un'ottima soluzione contro la desertificazione sociale**, problema che nell'area mediterranea va ad aggiungersi a quello dell'inacidimento ambientale delle foreste del nord Africa e del sud Europa. Si aggiunge il fatto che sia il lavoro agricolo meglio pagato al mondo: sono in pochi a possedere la manualità e le competenze necessarie, l'abilità di staccare le scocche di sughero dalle querce. Un rituale che si rivela delicato e sensibile anche verso l'Umanità, quindi, oltre ad essere il cuore pulsante di tutta l'attività Amorum, è l'operazione che permette di **estrarre una materia prima preziosa per il mondo e sempre più anche per l'uomo**.

L'ATTIVITÀ DI DECORTICA

La decortica avviene solamente in questo trimestre di inizio estate, quando la linfa emerge tra il fusto della pianta e la sua corteccia, che è quindi possibile togliere agevolmente. **Dalla semina della pianta alla prima operazione trascorrono 25 anni**. Ma il primo sughero non è adatto alla produzione di tappi, può essere utilizzato solo per la realizzazione di articoli decorativi e prodotti granulati. Dovranno trascorrere altri 9 anni prima della seconda decortica e ancora altri 9 prima che dalla corteccia si possano realizzare tappi in sughero. **43 anni minimo per iniziare a produrre tappi in sughero**: un ritmo cadenzato ogni 9 anni, un processo che può esser vissuto dalla stessa pianta per oltre 200 anni. La decortica è così un rituale che celebra, con pazienza, i ritmi della Natura.

gratuito per la tua attività



Lo specialista dei prodotti tipici tedeschi e bavaresi

DAL 1980 AL FIANCO DELLE MIGLIORI BIRRERIE IN ITALIA



REALIZZIAMO LOCALI DI SUCCESSO

Progetti e studi di arredo e design per pub, birrerie, ristoranti, bar.



L'ECOSISTEMA

Le foreste da sughero del Mediterraneo, sviluppate in un'area di 2,2 milioni di ettari, sono inoltre un sistema ecologico unico al mondo, in grado di **assorbire più di 14 milioni di tonnellate di CO2 ogni anno**. Da esse dipende la sopravvivenza di numerose specie di fauna autoctona (24 specie di rettili e anfibi, 160 di uccelli, 37 di mammiferi), un ecosistema che include varie specie di formiche, api, farfalle, nonché la lince iberica, il felino a maggior rischio di estinzione (solo un centinaio gli esemplari ancora in vita) che nelle foreste di querce da sughero trovano cibo, riparo e possibilità di riproduzione. A ciò si aggiunge un'ampia varietà di uccelli, tra cui alcuni in via di estinzione come l'avvoltoio monaco, la cicogna nera e l'aquila imperiale. **La preservazione della biodiversità crea una sinergia unica nel sughereto mediterraneo**: da un lato, contribuisce al mantenimento del suolo, aumentando la capacità idrica e agendo come efficace barriera contro l'avanzamento della siccità, dall'altro lato, la produzione di tappi di sughero per vino crea migliaia di posti di lavoro ed è stimato che più di centomila persone nel Mediterraneo dipendano direttamente o indirettamente dall'industria del sughero.

Un vero proprio rito per Amorim Cork: una combinazione di valori che ispirano, a seguire, l'intera filiera e filosofia aziendale, in un'ottica di investimento per il futuro dell'umanità.

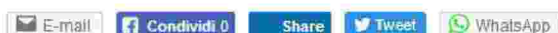


Redazione Birra&Sound

Birra & Sound è il punto di riferimento dei gestori dei locali. Notizie aggiornate sugli eventi più importanti del mondo della birra, le recensioni delle migliori aziende birraie, dei birrifici artigianali e dei locali.

Birra&Sound è anche una vetrina per le aziende dell'indotto birraio.

Condividi:



TAG

32 via dei birrai | Ab Inbev
 Adhor | Beck's | Beer Attraction
 Birra Artigianale | Birra dell'anno
 Birra Forst | Birra Leffe
 Birra Moretti | Birra Peroni
 Birre Artigianali | birreat | Birreria
 Chimay | Cibus 2016 | Demetra
 Expo Riva Hotel
 Fabbrica della birra Perugia
 Farsons | Gluten Free | Heineken
 Ho.re.ca | Interbrau
 Italia Beer Festival | Krombacher
 Menabrea
 Quality Beer Academy
 Radeberger | Ricette Birra
 Rimini Fiera | Slow Food
 Streetfood | Svevi | Theresianer
 Tre Fontane | Unionbirrai
 Vinitaly