



Officina della Birra, Via Cademario 2, CH-6934 Bioggio

**OFFRIAMO 1 POSTO DI TIROCINIO NELLA PROFESSIONE DI:
TECNICO ALIMENTARISTA AFC (BIRRA)**

2023: PRIMA BIRRERIA TICINESE DIVENTATA AZIENDA FORMATRICE DI APPRENDISTI

CARATTERISTICHE PREFERENZIALI DEL CANDIDATO:

Domiciliato

Maggiorenne con Patente B

Buona Condizione fisica

Buon profilo scolastico nelle materie tecniche

Conoscenza base lingue nazionali

La storia dell'Officina della Birra SA

Correva l'anno 1998 ed era il momento di riportare la birra artigianale in Ticino, a mezzo secolo di distanza dalla scomparsa degli ultimi birrifici storici. Iniziarono i colloqui con i professionisti, la ricerca costante di macchinari e fornitori, la stesura di un business plan dettagliato, i sopralluoghi di possibili sedi per la produzione e la vendita. La scelta ricadde sull'ex Osteria Dolfini con il suo bocciodromo, storico punto di ritrovo dei malcantonesi. Accanto a Eric il mastro birraio Claudio Gorza, Stefano Hujjo, Valeria Notari, Nicola Vavassori e Abele Mercolli. Il loro supporto fu vitale per far nascere l'Officina della Birra SA, primo brew-pub nel Ticino e tra i primi in assoluto in Svizzera. In breve l'Officina della Birra divenne un fulcro della movida ticinese, un luogo in cui generazioni diverse si incontravano e si mescolavano, anche grazie al ricco programma messo in piedi dai suoi titolari, con musica dal vivo, spettacoli e degustazioni di birra. Nel 2005 Eric decise di abbandonare il mondo della ristorazione, a cui fino ad allora si era dedicato, per concentrarsi esclusivamente sulla birra. Tre anni più tardi a lui si unì come socio l'amico Roberto Bernasconi. Per la prima volta le forze erano sufficienti per iniziare a pensare in grande, rimanendo sì a Bioggio, ma guardando anche al di fuori dei confini del Ticino. Nel 2010 arrivò anche Lucio, il figlio ventenne di Eric, che fino ad allora aveva fatto il meccanico. Il secondo decennio del Duemila coincise con una maturazione per l'Officina della Birra SA. La creazione delle etichette per l'imbottigliamento delle birre Lisbeth e Oroincenso diventò l'occasione per creare una vera e propria *corporate identity*. Fu messo in piedi un nuovo impianto di produzione da 12 hl, con annessa imbottigliatrice ed etichettatrice, capace di produrre 1600 bottiglie all'ora. I nuovi volumi consentivano finalmente di portare il prodotto fuori dall'Officina stessa, proponendolo a distributori di tutta la Svizzera. Oggi l'Officina della Birra SA ne produce circa 250.000 L. Con il passare del tempo e l'aumento dell'esperienza l'assortimento si è arricchito di molte nuove ricette. Il birrificio è arrivato a produrne una quindicina in maniera costante lungo l'intero arco dell'anno, alle quali i clienti si sono ormai affezionati; ci sono poi le stagionali, che escono una volta all'anno, e gli esperimenti – chiamati Alchimie – in edizione limitata. Nel 2019 l'Officina della Birra ha festeggiato i suoi primi 20 anni e con essi i traguardi raggiunti, le fatiche e le soddisfazioni. Il prossimo obiettivo? Festeggiarne altrettanti.

CANDIDATURA PER E-MAIL: info@officinadellabirra.ch

**OFFICINA DELLA BIRRA SA
VIA CADEMARIO 2 CH-6934 BIOGGIO
INFO@OFFICINADELLABIRRA.CH
T +41 91 604 54 88**