

# Frutticoltura

## 1. Produzione di birra artigianale

### FILONE DI RICERCA

- Diversificazione del reddito agricolo.

### ORIGINE DEL PROGETTO

L'idea di creare una realtà produttiva legata al recupero di superfici marginali attraverso un ritorno alla coltivazione di cereali, destinati alla trasformazione in malto per la produzione di birra artigianale locale, nasce dalla constatazione di una forte crescita di attenzione di questo settore nel mercato italiano. L'interesse è rivolto soprattutto alla diversificazione dei prodotti locali e alla valorizzazione degli ingredienti tradizionali, con uso di malto ottenuto da cereali locali, maltazione effettuata in proprio, biotipi locali di luppolo e ceppi autoctoni di lieviti selezionati.

### OBIETTIVI

- Verifica della fattibilità tecnologica ed economica della produzione artigianale di birra;
- Acquisizione di specifiche competenze nel settore produttivo del malto e della birra (materie prime e fenomeni biochimici e tecnologici legati a tutte le fasi produttive);
- Approvvigionamento delle materie prime locali (cereali locali maltati, biotipi locali di luppolo, ceppi autoctoni di lieviti selezionati, acqua da fonti locali) per sostenere completamente l'intera filiera produttiva locale e trasformare il birrifico in agribirrifico;
- Incentivo alla coltivazione di cereali, destinati alla trasformazione in malto, e alla conseguente nascita di agribirrifici locali, con agevolazioni fiscali e vendita diretta al consumatore nella "filiera corta";
- Diversificazione e valorizzazione della produzione di birra artigianale attraverso tagli con differenti prodotti. Nel 2019 e 2020, per esempio, al fine di potersi orientare su determinate tipologie di taglio, sono stati utilizzati i seguenti prodotti a diverse percentuali di taglio: mela Golden, mela Renetta, pera Williams, pera Martin Sec, ciliegia, kiwi, aronia, zucca, goji, vite Moscato (mosto e vinaccia), vite Fumin (mosto e vinaccia).

### ATTIVITÀ PREVISTE

- Produzione di birra artigianale;
- Tagli con prodotti vari a diverse percentuali;
- Indagine sui luppoli locali;
- Impianto di un luppoletto con varietà commerciali;
- Semina di orzo distico da maltare;
- Visite presso birrifici artigianali.

### VALORIZZAZIONE DEI RISULTATI

Degustazioni delle birre e confronto con produttori locali.

### DURATA

Anno di inizio: 2019; Anno di fine: 2025;

Per la produzione di birra a partire da materie prime aziendali il termine del progetto è ancora da definire.

### UNITÀ COINVOLTE

U.S. Frutticoltura: P. Lale Demoz e personale dell'unità; U.S. Laboratori di analisi: A. Sado, L. Thedy, S. Valentini.

### ANALISI

Analisi chimiche dei prodotti trasformati (° alcolico, acidità, pH, residuo zuccherino, densità).

### COLLABORAZIONI

## **Frutticoltura**

Contatti con produttori locali e il CERB. Sono previste delle visite aziendali allo scopo di conoscere nuove realtà e scambiare le esperienze (per es. l'azienda Frè di Cuneo produce birra a partire da materie prime interamente aziendali).

Corso online tenuto dal CERB (novembre 2020): Workshop avanzato in tecnologie birrarie.