

## HopS Tuscany Sviluppo della coltivazione di luppolo toscano per la produzione di birre artigianali made in Tuscany

### Il gruppo...

#### Membri del gruppo

**Coordinatore** BVS Birrificio Valdarno Superiore

#### Imprese agricole

Azienda Agricola PERI Laura  
Birrificio Agricolo Bio La Stecciaia

#### Ricerca

UNIVERSITA' DI FIRENZE -DAGRI  
(Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie,  
Alimentari, Ambientali e Forestali)

#### Consulenza/formazione e informazione

D.R.E.Am. Italia Soc. Coop.



#### Regione Toscana

Finanziamento: 150.357  
Contributo: 137.139

Febbraio 2019  
Marzo 2021

#### Funzionamento del gruppo e modalità di comunicazione interna

Alle attività coordinate dal capofila e svolte mantenendo un continuo contatto fra i vari partner si aggiungeranno riunioni plenarie e i relativi report.

### ... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

#### Descrizione del problema/opportunità:

Si rileva la necessità per i birrifici artigianali di disporre di materie prime locali per tipicizzare il prodotto birra attraverso la qualità dei coni, che contengono sostanze in grado di conferire alla birra caratteristiche aromatizzanti e amari ben definite, contribuendo alla serbevolezza e alla stabilità della schiuma.

L'obiettivo è introdurre in Toscana, prima nelle aziende partner, per poi diffonderla in altre, una coltivazione del luppolo di alta qualità per la birrificazione artigianale.

### ... quale soluzione?

#### Breve descrizione della soluzione individuata

Il luppolo autoctono spontaneo toscano è ricco di sostanze amari, aromatizzanti e di polifenoli, e pertanto costituisce un'importante fonte di germoplasma per la "tipicizzazione" del prodotto **birra artigianale**.

Realizzare gli impianti in località diverse ci consentirà di verificare se i luppoli toscani sono più idonei come aromatizzanti o per il carattere amaro, e di capire come reagiscono i luppoli commerciali coltivati in Toscana rispetto ai loro Paesi di origine ai fini del gusto e della qualità della birra locale.

### Attività

#### Descrizione del problema/opportunità

- Realizzazione nuovi impianti di luppolo bio e convenzionale
- Caratterizzazione del profilo aromatico dei coni di luppolo dei genotipi raccolti e esaminati
- Identificazione delle sostanze fitochimiche e elementi minerali in grado di legare il prodotto all'ambiente di coltivazione
- Produzione di birre artigianali con luppolo toscano
- Elaborazione di protocolli di coltivazione, bio e convenzionale, del luppolo, di essiccazione/conservazione e di birrificazione per la produzione della birra «**Made in Tuscany**».

#### Chi fa cosa?

- BVS: coordinamento, essiccazione e birrificazione
- Peri Laura: impianto sperimentale convenzionale
- La Stecciaia: impianto sperimentale bio e birrificazione
- UNIFI: identificazione degli elementi caratterizzanti e definizione dei protocolli
- D.R.E.Am.: attività di formazione e divulgazione del progetto e dei risultati



### Risultati attesi/realizzati

- Produzione di luppolo Toscano per la realizzazione di birre interamente locali e tipiche
- Tutela e valorizzazione ambientale delle risorse naturali, salvaguardia dell'agrobiodiversità
- Informazioni utili per massimizzare il contenuto di sostanze fitochimiche nei coni e per mantenere intatta la qualità dei coni dopo la raccolta
- Individuare *claims* nutrizionali e salutistici da indicare sul prodotto

### Comunicazione e divulgazione

Il progetto ha partecipato alla sessione **poster** «La settimana dell'innovazione nello Sviluppo Rurale» (Firenze, Marzo 2019). Sul **sito web** [www.hopstuscany.it](http://www.hopstuscany.it) sono condivisi gli obiettivi e le fasi di avanzamento del progetto. Sono previsti **corsi di formazione** e **iniziative di tipo divulgativo** come incontri tematici e presentazioni pubbliche: i risultati del piano saranno poi pubblicati in specifici depliant e in un opuscolo finale.