



REGIONE  
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”



## COMUNICATO STAMPA CICLO DI SEMINARI PROGETTO BE^2R

Il prossimo **17 maggio alle ore 16.00** si terrà la prima delle tre **Giornate formative** previste dal progetto **BE^2R – “dal campo al boccale”**, finanziato nell’ambito del **PSR Puglia 2014-2020 - SM 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”**, per un **importo pari ad Euro 392.419,28**.

Il seminario di carattere tecnico, che si svolgerà online **sulla piattaforma Zoom** (link per la registrazione: <https://us02web.zoom.us/j/84461212693>), avrà per titolo **“Birre artigianali made in Puglia: dalla valorizzazione delle materie prime locali al reimpiego per uso alimentare dei sottoprodotti brassicoli. Un esempio di economia circolare”** e sarà tenuto dalla **Prof.ssa Antonietta Baiano - Responsabile Tecnico Scientifico di progetto**, del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell’Università di Foggia.

La Giornata formativa è stata anche accreditata presso **l’Albo degli Agronomi, per cui ai partecipanti saranno riconosciuti CFP**.

**Il progetto ha come obiettivo di favorire lo sviluppo della produzione di birra agricola pugliese** cogliendo le opportunità di crescita che vi sono su questo mercato. Il lavoro che si sta svolgendo è quindi la creazione di un **protocollo per la produzione di birra agricola con una forte identità territoriale, attraverso l’impiego di cereali tradizionali pugliesi** e l’utilizzo, ad esempio, di **luppolo prodotto da luppoleti locali** e di **lieviti autoprodotti in azienda**, con processi idonei a produzioni di nicchia con elevata qualità.

In Puglia si contano oltre 40 birrifici artigianali e circa 25 beer firm, classificandosi tra le regioni più fiorenti in Italia per la produzione brassicola. I birrifici regionali si ispirano a stili internazionalmente riconosciuti, ma reinterpretati in maniera personalizzata da mastri birrai sempre più preparati dal punto di vista tecnico-scientifico e che, per tale motivo, sentono come fattore limitante il dover ricorrere a materie prime destinate alla produzione massale o, in alternativa, a materie prime di nicchia generalmente reperibili solo presso fornitori esteri.

Proprio in questa ottica, diversi produttori hanno inaugurato una nuova tendenza, rappresentata dal fornire alle loro birre artigianali un’impronta territoriale attraverso l’aggiunta di ingredienti minori (per quantità) quali, a titolo di esempio, l’arancia



REGIONE  
PUGLIA



del Gargano o le erbe aromatiche tipicamente utilizzate nella gastronomia regionale. In questa tendenza, i membri del G.O. ritengono che il salto di qualità in grado di consacrare la produzione pugliese potrebbe essere rappresentata dalla realizzazione di birre le cui caratteristiche siano l'ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani in quanto le materie prime sono ottenute prevalentemente in particolari areali della regione.

Questo implica che, in aggiunta all'acqua, che pure è l'ingrediente predominante che caratterizza fortemente la qualità sensoriale della birra, è opportuno fare ricorso ad altri ingredienti che possono essere: tipici del territorio (è il caso dei cereali tradizionalmente coltivati in loco); non originari del territorio ma ottenuti adattando la coltivazione allo specifico ambiente pedoclimatico (nel caso del luppolo); generalmente acquistati in forma standardizzata ma che è possibile autoprodurre in azienda (come i lieviti).

Il partenariato del progetto BE<sup>2</sup>R sta lavorando in modo organico su tutti i livelli della filiera di produzione: dal recupero di antiche varietà di cereali, alla messa a punto di protocolli di produzione del malto e della birra agricola, sino al recupero dei sottoprodotti. I protocolli produttivi saranno sviluppati dagli enti di ricerca coinvolti, sia con riferimento alle attività di campo che per quel che concerne i processi di trasformazione. L'adattamento e il collaudo saranno effettuati dalle aziende agricole coinvolte e dal birrifico agricolo e, di conseguenza, i protocolli sviluppati saranno immediatamente operativi nelle aziende che vorranno adottarli.

Nello specifico, gli elementi innovativi saranno rappresentati da:

- protocolli di produzione cerealicola di grani antichi in due areali pugliesi;
- protocolli di produzione di luppolo in un areale pugliese;
- protocolli di autoproduzione e mantenimento di lieviti idonei alla birrificazione;
- protocolli di processo brassicolo;
- recupero delle trebbie per la produzione di prodotti da forno a potenziale funzionale.

Il know how messo a punto dal progetto consentirà agli **stakeholder interessati alla produzione di birra agricola di accedere ad un mercato interessante e di farlo in modo competitivo** con un prodotto caratterizzato da una forte identità territoriale.

I partner di progetto costituiscono un **Gruppo Operativo del PEI AGRI**, un modello di cooperazione basato sul "modello di innovazione interattivo" che comporta la collaborazione tra i vari attori per utilizzare al meglio i diversi tipi complementari di conoscenza, il cui principale obiettivo è la co-creazione e diffusione di soluzioni/opportunità pronte per essere implementate nella pratica.

**Il Gruppo Operativo BE<sup>2</sup>R è composto da importanti esponenti:** del comparto Birrario (Birra Salento Società semplice agricola, in qualità di capofila; Officine Birrai; Soc. Coop. Agricola Valle Verde; Solimando Giuseppe; Birra Salento Srl); del mondo della Ricerca (Università degli Studi di Foggia, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria: Consiglio Nazionale delle Ricerche); di società di consulenza che da anni si occupano di promuovere e valutare le innovazioni nel comparto agroalimentare (Aretè Srl, Cassandro Srl); dal Dare Puglia (Distretto Tecnologico Agroalimentare) e da CIA Puglia.

Vi invitiamo a seguire i canali social del progetto **BE<sup>2</sup>R - Dal campo al boccale:**



Per ulteriori informazioni contattare:

Stefano Massa

CIA Puglia

s.massa@cia.it