



REGIONE  
PUGLIA



PSR Puglia 2014-020

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



PROGETTO BE<sup>^</sup>2R

*Dal campo al boccale*

## **Convegno di chiusura del progetto BE<sup>^</sup>2R: valorizzazione della birra agricola pugliese**

**(13 maggio 2024, ore 15.30 – CIA Puglia, Bari)**

Il 13 maggio 2024 alle ore 15.30 presso la sede di CIA Puglia in Via Nicola Cacudi, 40 a Bari, si svolgerà la **Convegno di chiusura del progetto BE<sup>^</sup>2R “Dal campo al boccale”**, un’iniziativa nata con l’obiettivo di valorizzare la produzione di birra agricola in Puglia.

Il progetto, finanziato dal 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 € 392.419,28., ha visto la collaborazione di un partenariato solido e diversificato, composto da birrifici artigianali, enti di ricerca e società di consulenza. Insieme, hanno lavorato a 360 gradi su tutta la filiera produttiva, dalla riscoperta di varietà di cereali allo sviluppo di protocolli innovativi per la produzione di malto e birra agricola, fino al recupero efficiente dei sottoprodotti.

Il Convegno di chiusura sarà l’occasione per presentare nel dettaglio i risultati raggiunti dal progetto BE<sup>^</sup>2R. Tra i punti salienti si annoverano:

- i protocolli di produzione cerealicola di grani pugliesi;
- i protocolli di produzione del luppolo in un'altra area specifica della regione;



REGIONE  
PUGLIA



- i protocolli di autoproduzione e mantenimento di lieviti idonei alla birrificazione;
- i protocolli di processo brassicolo e il recupero delle trebbie per la produzione di prodotti da forno con potenziale funzionale.

I risultati del progetto BE<sup>2</sup>R rappresentano un passo avanti significativo per la valorizzazione della birra agricola pugliese, un prodotto che si distingue per il forte legame con il territorio e per le sue caratteristiche uniche, apprezzate da un pubblico sempre più ampio di consumatori.

Ad introdurre i lavori, entrando nel merito delle tematiche affrontate, ci sarà la **prof.ssa Antonietta Baiano**, Responsabile Tecnico Scientifico del Progetto, docente di Scienze e tecnologie alimentari del DAFNE (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria) dell'Università di Foggia.

A seguire ci saranno gli interventi di **prof. Giuseppe Spano** (UNIFG), **Prof. Vittorio Capozzi** (CNR-ISPA Foggia), **dott. Pasquale De Vita** (Crea CI) e **Dr. Francesco Grieco** (CNR-ISPA Lecce), oltre ad una rappresentanza delle imprese coinvolte del mondo birraio e partner di progetto con i saluti **dell'agronomo Marco Povero** che rappresenterà la società **BIRRA SALENTO DI LEO CONSOLATA & CO.** (azienda Capofila), **Maruccia Francesco** (OFFICINE BIRRAI S.R.L e BIRRA SALENTO S.R.L.), **prof.ssa Milena Sinigaglia** (DARE PUGLIA SCRL), **Manlio Cassandro** (CASSANDRO SRL), **Nicolò Sansoni** (ARETE' SRL), moderati da **Giannicola D'Amico** di CIA Puglia.

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.



REGIONE  
PUGLIA



L'incontro di chiusura del progetto BE<sup>2</sup>R si preannuncia come un evento importante per il settore agroalimentare pugliese, in particolare per la valorizzazione della birra agricola e del suo legame con il territorio. Un'occasione per conoscere da vicino i risultati di un progetto innovativo e per degustare prodotti di eccellenza.

Si ricorda che per quanti siano impossibilitati a raggiungere la sede del Convegno, si potrà seguire la diretta in streaming sulla pagina Facebook del progetto BE<sup>2</sup>R ([https://www.facebook.com/gobe2r?locale=it IT](https://www.facebook.com/gobe2r?locale=it_IT)).

Per maggiori informazioni sul progetto, visitare sito e social:



**Stefano Massa**

Cia Puglia

Mail: [s.massa@cia.it](mailto:s.massa@cia.it)

Mob. 327.70.55.834