

EURONEWS informa

Progetto “filiera della birra friulana”

IL PROGETTO SI COMPONE DI DUE PARTI CONNESSE:

Parte agronomica
Parte tecnologica

La parte agronomica, nel primo anno di attività si è incentrata su prove sperimentali varietali di orzo e luppolo.

Tre varietà commerciali di orzo distico (Tunika, Scarlett, Concerto) più una selezione ERSA (Vuardi) sono state coltivate presso l'Azienda Agraria Universitaria Servadei. Su queste varietà sono state eseguite analisi quantitative e rilievi in campo, mentre sono ancora in atto analisi qualitative.

Per quanto concerne il luppolo, sono stati realizzati due campi sperimentali con circa 20 varietà di luppolo diverse provenienti da diverse regioni dell'Europa e del Nord America, prediligendo le varietà maggiormente idonee ai nostri climi. I campi sono stati allestiti presso l'Azienda Agraria Universitaria Servadei e presso un'azienda agraria privata nel comune di Azzida. Inoltre da quest'anno l'ERSA ha preso in gestione un altro campo di luppolo

presso l'Azienda Ricchieri nel comune di Fiume Veneto (il campo era stato realizzato dal precedente progetto FuturbioErbe, finanziato con la L.R.26/05 art.17). La superficie totale dei tre campi è di circa 2200m².

La parte tecnologica-analitica, invece, è stata focalizzata sul controllo qualità delle medesime materie prime prodotte in regione (orzi e luppoli), con relative prove di micromaltazione-analisi realizzate in laboratorio (presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine).

Si è giunti ad una prima produzione sperimentale di due birre a bassa fermentazione (birrificate presso l'impianto pilota Universitario sito presso l'Azienda Agraria Servadei, con capacità di 2 hL) interamente realizzate usando prodotti della filiera coltivati in regione.

Per la produzione sono stati impiegati malti della varietà Concerto (fornito anche dall'Associazione Produttori Orzo e Malto F.V.G.) e due varietà di luppolo (Magnum e Cascade) delle venti sopra menzionate. Le due birre, con opportune variazioni nelle condi-

zioni di processo, sono caratterizzate da aspetto e proprietà organolettiche diverse; una è stata prodotta sullo stile “Pils” e risulta, quindi, di un colore oro pallido e molto luppolata, la seconda è ambrata con un grado alcolico superiore, un buon corpo e gusto strutturato. Tutte le birre hanno subito rifermentazione in bottiglia.

Entrambe le birre sono state sottoposte ad analisi chimiche di tipo routinario e da prime risultanze appaiono di notevole qualità.

Questo progetto ha lo scopo di valorizzare il territorio e le produzioni locali nonché di fornire una conoscenza dettagliata del prodotto birra ottenuto con sole materie prime prodotte in Regione. Ciò consentirà di avere un prodotto di qualità con una tracciabilità della filiera di produzione dal campo alla boccia e dei tecnici preparati per garantire supporto tecnico e trasferimento tecnologico al comparto produttivo regionale.

IL PROGETTO CRITA HA COME OBIETTIVO QUELLO DI CREARE UNA FILIERA DELLA BIRRA INTERAMENTE REGIONALE CON PRODOTTI COLTIVATI SUL TERRITORIO ED IL PIÙ POSSIBILE CON TECNICHE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE. TALE PROGETTO È SVILUPPATO DAL CRITA ATTRAVERSO I DUE PARTNER ERSA FVG ED UNIVERSITÀ DI UDINE, ED HA COME REFERENTI SCIENTIFICI IL DOTTOR COSTANTINO CATTIVELLO DI ERSA FVG ED IL PROFESSOR STEFANO BUIATTI DELL'UNIVERSITÀ DI UDINE.



Peso: 51%