ACCADEMIA ITALIANA DELLA BIRRA

Corso Enotria 11 c/o Dr. Prandi Massimo
12051 Alba CN

www.accademiadellabirra.it
info@accademiadellabirra.it
C.F. 90048910047

PROGETTO DI RICERCA

ECCELLENZE AGRICOLE CUNEESI PER BIRRE TERRITORIALI

RELAZIONE CONSUNTIVA

PREMESSA

Il consumatore italiano è sempre più indirizzato verso la scelta di birre speciali. Co-artefice e conseguenza diretta di questo trend è la nascita in Italia di numerosi microbirrifici artigianali, allo stato attuale oltre 800, che coprono, per contro, una limitatissima quota di mercato, non superiore, si stima al 2% del valore complessivo del settore. Si tratta per lo più di piccole aziende artigianali, che trascinate dall'onda di successo, sono più che raddoppiate rispetto al 2005. Le recenti analisi di mercato stimano che il fenomeno sia ancora in fase emergente e abbia buone potenzialità in futuro, tanto più in Piemonte, regione da sempre tradizionalmente legata a produzioni agroalimentari d'eccellenza, molto tipiche, prodotte su limitatissima scala ed in un ristretto ambito territoriale.

Nell'analisi delle prospettive bisogna anche considerare come si siano sviluppate varie forme di valorizzazione delle produzioni birrarie, fino a pochi decenni fa del tutto sconosciute sul territorio nazionale. Eventi, serate di degustazione, corsi di analisi sensoriale specifici per la birra, diffusione di negozi dedicati esclusivamente alla birra, l'hobby sempre più diffuso dell'homebrewing, l'introduzione delle "Carte della birra" a fianco delle "Carte dei vini" nella ristorazione, sono tutti elementi che contribuiscono ad enfatizzare e consolidare la curiosità, l'interesse e la passione dei consumatori verso queste particolari *specialties*.

Dal punto di vista imprenditoriale, la birra artigianale non è più percepita come una curiosa novità, ma come un settore remunerativo, al quale incominciano a guardare con interesse anche le multinazionali del settore.
Fattori limitanti ad uno sviluppo esponenziale risultano le ridotte dimensioni di tali aziende, che spesso non riescono ad organizzare una logistica capillare e raggiungere mercati più ampi di quelli locali, mancanza di un'organizzazione sinergica tra le varie imprese in funzione di un mercato globalizzato, necessità di maggiore specificità di intervento sotto il profilo legislativo, mancanza di innovazione e di sviluppo di una forte connotazione del Made in Italy (nella maggior parte dei casi le materie prime non sono di provenienza nazionale) e dell'origine territoriale locale.
Guardando agli USA, la birra artigianale ha maturato un successo più ampio e le quote di mercato sfiorano il 10%. Per i microbirrifici italiani, quindi, si può prospettare un mercato favorevole, con margini di crescita ancora ampi, soprattutto se le imprese saranno capaci di organizzarsi in ottica di sistema. Sbagliato pensare, però ad uno sviluppo privo di rischi ed in grado di dare remunerazione sicura agli investitori, soprattutto se mancano elementi capaci di distinguere in modo oggettivo sul mercato le produzioni locali.

SETTORE DELLA BIRRA ARTIGIANALE IN PROVINCIA DI CUNEO

I prodotti birrari in provincia di Cuneo sono attualmente oggetto dell'interesse crescente di consumatori ed imprenditori in relazione alla loro riconosciuta qualità. Infatti, proprio in provincia di Cuneo sono nati negli anni '90 i primi microbirrifici artigianali italiani, che si sono sempre contraddistinti per l'elevata qualità delle produzioni, tanto da emergere sul mercato a livello nazionale ed internazionale. L'attenzione all'enogastronomia e lo sviluppo del mercato delle birre di qualità incentiva la nascita di nuove esperienze imprenditoriali sul territorio, che si caratterizzano sempre più per il legame con l'agricoltura e l'artigianato locali e risultano capaci di valorizzare le produzioni agricole ed incrementare l'attività turistica.
E' necessario a tal fine considerare quanto successo stiano riscontrando negli ultimi anni le feste e sagre connesse alla birra anche nel territorio cuneese: si tratta di manifestazioni in grado di coinvolgere ed attrarre numerosi visitatori, sia dal territorio nazionale che da paesi stranieri. Inoltre, la vivacità dei movimenti di opinione e delle associazioni dedicate alla birra (come, ad esempio, Accademia italiana della birra, Organizzazione nazionale assaggiatori birra, Associazione italiana luppolo, costituitesi ed aventi sede proprio in provincia di Cuneo), anche attraverso l'uso delle nuove tecnologie di comunicazione mediante il web, permette una promozione diffusa e capillare, in grado di valorizzare non solo le produzioni birrarie ed alimentari, ma anche il territorio in genere, con particolare riferimento ad un target di pubblico giovane.

Nella tabella riportata nelle seguenti pagine sono elencati i birrifici artigianali presenti in Piemonte (numero complessivo: 108) Fonte: microbirrifici.org.

Birrificio	Località	Anno	Birre	Tipologia
Abbà	13046 Livorno Ferraris	2007	6	Birrificio Artigianale
Aleghe	10050 Coazze	2008	8	Birrificio Artigianale
Amis	10073 Ciriè	2011	5	Birrificio Artigianale
Anima	12010 Roccasparvera	2014	6	Birrificio Artigianale
Antagonisti	12020 Melle	2012	2	Beer Firm
Aramini (produzione sospesa)	14040 Vaglio di Serra	1993	1	Birrificio Artigianale
Bagunça (produzione sospesa)	15050 Volpeglino	2010	3	Brew Pub
Balabiòtt	28845 Domodossola	2014	4	Birrificio Artigianale
Baladin	12060 Farigliano	1996	81	Brew Pub
Barbanera	28010 Cavallirio	2014	3	Beer Firm
Beba	10069 Villar Perosa	1995	13	Birrificio Artigianale
Beer and Bier	14015 San Damiano d'Asti	2010	4	Beer Firm
Beer In	13835 Trivero	2011	9	Birrificio Artigianale
Befed - Settimo Torinese	10036 Settimo Torinese	2005	2	Brew Pub
Bio Birre (produzione sospesa)	10026 Santena	2005	0	Brew Pub
Birra 100Venti	28021 Borgomanero	2014	5	Beer Firm
Birra 1789	14021 Buttigliera d'Asti	2008	8	Beer Firm
Birra Elvo	13895 Graglia	2013	6	Birrificio Artigianale
Birra Madama	10128 Torino	2014	3	Beer Firm
Birra Pasturana	15060 Pasturana	2009	14	Birrificio Artigianale
Birra Riccardi	12100 Cuneo	2015	3	Beer Firm
Birrificio Alba	12050 Guarene	2015	0	Birrificio Artigianale
Birrificio B & C	12068 Narzole	2009	8	Birrificio Artigianale
Birrificio dei Santi	14022 Castelnuovo Don Bosco	2015	3	Birrificio Artigianale
Birrificio della Granda	12030 Lagnasco	2010	10	Birrificio Artigianale
Birrificio delle Officine Ferroviarie	10125 Torino	2014	0	Beer Firm
Birrificio di Galliate (Produzione sospesa)	28066 Galliate	2007	4	Brew Pub
Birrificio di Orta (produzione sospesa)	28016 Orta San Giulio	2001	0	Brew Pub
Birrificio di Pettenasco (produzione sospesa)	28028 Pettenasco	2003	5	Brew Pub
Birrificio Ossolano	28854 Malesco	2013	5	Brew Pub
Birrificio Piemonte (produzione sospesa)	15010 Cavatore	2006	4	Brew Pub
Birrificio Pinerolese	10064 Pinerolo	2007	10	Birrificio Artigianale
Birrificio Torino	10152 Torino	2001	11	Brew Pub
Birrificio Valsusa	10051 Avigliana	2014	5	Birrificio Artigianale
Black Barrels	10144 Torino	2013	17	Beer Firm
Bodi Beer	12018 Roccavione	2013	2	Beer Firm
Boero	12020 Frassino	2006	19	Birrificio Artigianale
Boia Fauss Pensavo Peggio	12051 Alba	2014	4	Brew Pub
Brasseria Alpina	10065 San Germano Chisone	2010	17	Birrificio Artigianale
Brew Up	10122 Torino	2013	1	Beer Firm
BSA - Birrificio Sant'Andrea	13100 Vercelli	2010	13	Birrificio Artigianale
Caligola	12040 Ceresole d'Alba	2012	8	Birrificio Artigianale
Canediguerra	15121 Alessandria	2015	4	Birrificio Artigianale
Casa del Popolo (produzione sospesa)	28877 Anzola d'Ossola	1998	0	Brew Pub
Castagnero	10090 Rosta	2013	5	Birrificio Artigianale
Cerea	12080 San Michele di Mondovì	2012	4	Beer Firm

Birrificio	Località	Anno	Birre	Tipologia
Chevalier (produzione sospesa)	10040 Leini	2007	7	Brew Pub
Cicci Cocò (produzione sospesa)	15040 Castelceriolo	2001	5	Birrificio Artigianale
CitaBiunda	12052 Neive	2007	11	Brew Pub
Civale	15100 Alessandria	2008	21	Birrificio Artigianale
Clan!Destino?	14050 San Marzano Oliveto	2008	1	Birrificio Artigianale
Costantina	15073 Castellazzo Bormida	2014	0	Birrificio Artigianale
Croce di Malto	28069 Trecate	2008	19	Birrificio Artigianale
De Kip (produzione sospesa)	12060 Castiglione Falletto	2008	3	Brew Pub
Diciottozerouno	28040 Oleggio Castello	2014	4	Birrificio Artigianale
Edfil	14041 Agliano Terme	2014	0	Birrificio Artigianale
Fabbrica della Birra al Cuore (produzione sospesa)	13864 Crevacuore	2001	0	Brew Pub
Fermento	15057 Tortona	2013	3	Brew Pub
Frè	12061 Carrù	2012	3	Beer Firm
Gedeone	15050 Costa Vescovato	2009	8	Birrificio Artigianale
Gilac	10098 Rivoli	2007	13	Birrificio Artigianale
Giratempopub	12040 Sant'Albano Stura	2011	6	Beer Firm
Grado Plato	10023 Chieri	2003	22	Brew Pub
Henquet	15076 Ovada	2007	12	Birrificio Artigianale
HNT - Have a Nice Trip	10022 Carmagnola	2011	4	Brew Pub
Hordeum	28100 Novara	2014	6	Birrificio Artigianale
Il Cavallino Alato	14100 Asti	2014	5	Beer Firm
Il Regno del Malto	10090 San Giorgio Canavese	2013	4	Birrificio Artigianale
Jeb	13835 Trivero	2008	9	Brew Pub
Kamun	15060 Predosa	2011	11	Birrificio Artigianale
Kauss	12026 Piasco	2013	6	Birrificio Artigianale
La Dinda	12058 Santo Stefano Belbo	2013	3	Birrificio Artigianale
La Fabbrica della Birra	28053 Castelletto Ticino	2006	1	Brew Pub
La Piazza	10144 Torino	2007	12	Brew Pub
La Tresca	28019 Suno	2013	7	Birrificio Artigianale
La Vecchia Ivrea	10015 Ivrea	2012	4	Birrificio Artigianale
L'Intruso	28070 Sizzano	2014	3	Beer Firm
Lis d'Oc	10050 Borgone Susa	2014	6	Birrificio Artigianale
Loverbeer	10020 Marentino	2009	21	Birrificio Artigianale
Lungo Sorso	10075 Mathi	2008	16	Birrificio Artigianale
Marconi	28100 Novara	2015	2	Birrificio Artigianale
Memo	12041 Benevagienna	2014	4	Beer Firm
Mistral	12100 Cuneo	2012	3	Beer Firm
Molare's	15074 Molare	2012	2	Birrificio Artigianale
Mompolino	13877 Villanova Biellese	2010	5	Beer Firm
Montegioco	15050 Montegioco	2005	46	Birrificio Artigianale
Monterosa	28013 Gattico	2015	0	Beer Firm
Nihal (produzione sospesa)	12050 Treiso	2010	3	Birrificio Artigianale
Nuovo Birrificio Nicese	14049 Nizza Monferrato	2006	11	Birrificio Artigianale

Birrificio	Località	Anno	Birre	Tipologia
Pagarì	12010 Entracque	2007	1	Brew Pub
Parsifal	10090 San Raffaele Cimena	2009	8	Brew Pub
Pausa Café	12037 Saluzzo	2008	17	Birrificio Artigianale
Point Madness	12035 Racconigi	2013	5	Birrificio Artigianale
Poison Brew	28100 Novara	2014	2	Beer Firm
PPC	10042 Nichelino	2015	0	Birrificio Artigianale
Quota 120	14015 San Damiano D'Asti	2012	4	Birrificio Artigianale
Rabèl Birrificio del Canavese	10016 Montalto Dora	2012	3	Beer Firm
Rolio Beer	12053 Castiglione Tinella	2012	5	Birrificio Artigianale
Saqrin	14042 Calamandrana	2015	4	Birrificio Artigianale
San Michele	10057 Sant'Ambrogio di Torino	2010	10	Birrificio Artigianale
San Paolo	10141 Torino	2007	21	Brew Pub
SorA'laMA'	10050 Vaie	2004	10	Birrificio Artigianale
StaBräu	12042 Bra	2015	1	Beer Firm
Troll	12019 Vernante	2003	20	Birrificio Artigianale
Trunasse	12044 Centallo	2009	8	Birrificio Artigianale
Un Terzo	13878 Candelo	2009	10	Birrificio Artigianale
Vallecellio	13024 Cellio	2005	9	Birrificio Artigianale
Vezzetti	10082 Cuorgnè	2015	5	Brew Pub

OPPORTUNITA' PER IL SETTORE DELLA BIRRA ARTIGIANALE DEL CUNEESE E SVILUPPO DI FILIERE DEDICATE

E' sempre più sentita tra i produttori ed i consumatori l'interesse verso birre prodotte con ingredienti locali, capaci di valorizzare le produzioni agricole locali ed incrementare l'attività turistica.

Manca ad oggi, però, uno studio scientifico della formulazione delle ricette birrarie che consenta la valorizzazione delle materie prime agricole locali, anche di quelle non tipicamente impiegate nella produzione della birra (innovazione) e che consenta la valorizzazione delle stesse come ingredienti di un prodotto fortemente innovativo (la birra).

La necessità della realizzazione della ricerca scientifica finalizzata all'innovazione produttiva è stata individuata mediante l'interazione diretta ed indiretta con diversi soggetti del comparto agricolo, birrario, del commercio enogastronomico, nonché grazie al diretto rapporto con un vasto numero di consumatori ed appassionati di birra.

Grazie al sito internet ed i social network di giornaledellabirra.it è stata individuata una richiesta sempre crescente di un'identità territoriale delle birre, in particolare di quelle prodotte a livello artigianale, con il luogo d'origine. Il Made in Italy nel settore birrario, infatti, non deve solo esprimersi attraverso l'estro dei mastri birrai italiani, ma anche attraverso l'impiego delle materie prime locali.

I produttori agricoli, inoltre, hanno manifestato l'interesse a veder impiegati i propri prodotti, specialmente quelli di nicchia (DOP, IGP) o di aree svantaggiate nella realizzazione della birra, settore in forte espansione e capace di valorizzare tali prodotti. Per i mircobirrifici poter impiegare prodotti locali rappresenta, inoltre, l'elemento più tangibile per difendere il concetto di "Made in Italy".
Evidenti, quindi, le possibilità di creare sinergie nuove nell'ambito di una filiera agricola - brassicola - turistica in fase di crescita, ma che necessita di essere indirizzata e guidata nelle scelte d'innovazione da parte di soggetti esterni ed indipendenti di ricerca, capaci di investimenti che superano le possibilità economiche e gli interessi di parte del singolo imprenditore.

PROGETTO DI RICERCA ECCELLENZE AGRICOLE CUNEESI PER BIRRE TERRITORIALI

Sulla scorta delle considerazioni sopra esposte e per cogliere le opportunità evidenziate, l'Associazione Accademia italiana della birra ha proposto il progetto di ricerca "Eccellenze agricole cuneesi per birre territoriali". L'attività programmata ha avuto come scopo lo studio di una serie di formulazioni (ricette e tecniche di produzione) per l'inserimento di prodotti agricoli tipici della provincia di Cuneo come ingrediente caratterizzante delle birre artigianali. In particolare, gli studi condotti hanno avuto come obiettivo quello di dimostrare - o meno - la possibilità d'uso di alcune materie agricole nella produzione della birra, individuando dosaggi di massima per ciascun ingrediente, in modo da permettere poi ai singoli mastri birrai la messa a punto della propria ricetta specifica.

FASI DEL PROGETTO

1. ottobre 2013 - gennaio 2014: ideazione del progetto di ricerca da parte di Accademia italiana della birra e definizione delle aree di intervento;
2. gennaio 2014 - marzo 2014: individuazione dei partner del progetto e fundraising;
3. aprile 2014 - giugno 2014: avvio delle attività sperimentali in fase di studio preliminare per individuare i prodotti agricoli potenzialmente impiegabili come ingredienti caratterizzanti, definizione teorica delle ricette;
4. luglio - ottobre 2014: microprove in laboratorio per validazione ingredienti e ricette;
5. novembre 2014 - giugno 2015: trasferimento delle prove in birrificio e ottimizzazione delle ricette;
6. luglio - settembre 2015: presentazione dei risultati.

PARTNER

Il progetto, considerata la multidisciplinarietà degli interessi e competenze, ha coinvolto numerosi soggetti operanti nel territorio provinciale:

- Associazione Accademia italiana della birra: promotrice del progetto, fundraising, coordinamento dei soggetti coinvolti e divulgazione risultati

- Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari dell'Università di Torino per il coordinamento scientifico, individuazione degli ingredienti, messa a punto di ricette birrarie innovative, divulgazione risultati
- Birrificio Soralamà: supporto operativo per lo svolgimento delle prove di birrificazione su scala pilota
- Azienda agricola Cascina Motta: co-finanziamento e fornitura materie prime
- Associazione Tecno.food: co-finanziamento e supporto operativo
- ONAB: supporto operativo e divulgazione risultati
- Fondazione Cassa Risparmio di Cuneo: co-finanziamento

SINTESI DELLE FASI SPERIMENTALI DEL PROGETTO DI RICERCA

Verificata la possibilità di avvio delle sperimentazioni, una volta raggiunto il minimo budget necessario per la conduzione delle ricerche, si è proceduto all'avvio di una fase preliminare di studio, in sinergia tra tutti i partner, per l'individuazione dei prodotti territoriali tipici su cui focalizzare la ricerca. Inoltre, dalla discussione tra i vari rappresentanti del mondo della ricerca, della produzione e dei consumatori è emersa l'opportunità di ridefinire alcuni punti cardine del progetto: infatti, pur mantenendo prioritario l'obiettivo di valorizzare i prodotti agricoli di nicchia come ingredienti caratterizzanti della birra, si è teso, dove possibile, al recupero di sottoprodotti considerati di scarto dell'industria alimentare, con evidenti vantaggi in termini ambientali e di riqualificazione economica della filiera produttiva dei prodotti stessi (che spesso sono afflitti da problemi di scarsa remunerazione per gli agricoltori ed i trasformatori).

Successivamente il DISAFA dell'Università di Torino, sotto il coordinamento scientifico del prof. Giuseppe Zeppa, ha provveduto alla selezione degli ingredienti su cui focalizzare le ricerche, sulla base dell'idoneità potenziale presunta e sono state condotte prove preliminari di laboratorio per verificarne l'utilizzabilità.

La formulazione delle ricette studiate a tavolino ha cercato di armonizzare l'aroma dato dall'impiego di determinati malti, luppoli e lieviti abbinati all'ingrediente caratterizzante tipico. L'obiettivo prefissato è stato quello di creare birre base simili, in modo da esaltare al massimo l'influenza organolettica della materia prima oggetto di studio.

L'attenzione delle prime sperimentazioni si è concentrata sull'utilizzo dei seguenti prodotti:

- Nocciola Piemonte IGP
- mele facenti parte della IGP Mela Rossa Cuneo
- Peperone Cuneo IGP
- farine di vinaccia ottenute da Moscato, Chardonnay e Barbera.

I risultati delle cotte iniziali hanno fornito risultati promettenti nel caso delle birre realizzate con l'impiego della nocciola, del peperone, della mela e della farina di vinaccia di Barbera. Nessuna influenza sulle caratteristiche sensoriali nel caso delle vinacce derivate da uva a bacca bianca, per le quali si è stabilito di sospendere la prosecuzione delle sperimentazioni.

Si è optato, per contro, per l'avvio dello studio dell'uso di piccoli frutti disidratati coltivati nella zona pedemontana e montana cuneese, focalizzando in particolare l'attenzione sul mirtillo.
L'eccesso di torbidità nel caso di produzione di birra con mele fresche, ha indotto verso l'impiego delle bucce disidratate. Si è ipotizzato di condurre le sperimentazioni anche su buccia disidratata di pere di origine cuneese.
Le ulteriori prove finali condotte presso il Birrificio artigianale Soralamà hanno indirizzato le sperimentazioni verso la messa a punto dei dosaggi ottimali. Sono stati, infine, prodotti una serie di campioni di birra delle diverse tipologie da impiegare per le degustazioni di valutazione e le attività di presentazione dei risultati.

Farina di nocciole disoleata

RISULTATI OTTENUTI

Nel corso delle sperimentazioni sono state testate 10 potenziali ricette, delle quali sei hanno portato alla messa a punto di bevande idonee dal punto di vista organolettico e, come tali, potenzialmente pronte per la messa in commercio.

Per ogni birra sono stati raccolti i dati delle sperimentazioni effettuate, le relative ricette vie via testate, i risultati finali. I dettagli tecnici rimangono a disposizione gratuitamente, tramite i partner coinvolti nel progetto, di tutti gli interessati.
Di seguito si riporta il dettaglio dei risultati di degustazione delle birre oggetto di sperimentazione:

Birra ottenuta con l'impiego di vinaccia disidratata di Moscato, Chardonnay, Nebbiolo, Pinot nero: non vi è stata nessuna influenza sulle caratteristiche sensoriali della birra da parte delle vinacce derivate da queste uve. Nonostante l'utilizzo di concentrazioni via via crescenti dell'ingrediente caratterizzante, non si è giunti ad un risultato soddisfacente. Si è quindi stabilito di sospendere la prosecuzione delle sperimentazioni.

Birra con l'impiego di vinaccia disidratata di Barbera: realizzata mediante integrazione della birra "Slurp!" del birrificio Soralamà (birra chiara ispirata alle Pils) presenta un'interessante connotazione del colore che, soprattutto alle concentrazioni di dosaggio più elevate assume caratteristiche di brillantezza e tonalità molto piacevoli. Le prove iniziali hanno dimostrato la necessità di impiegare vinaccia disidratata non sfarinata, in quanto la triturazione dei vinaccioli causa la cessione di olii al mosto con conseguente instabilità della schiuma. Ininfluente l'effetto sull'aroma e sul gusto. Elemento caratterizzante del prodotto è l'arricchimento in polifenoli grazie all'apporto della vinaccia, che aumenta il valore nutraceutico della bevanda. Molto rilevante anche l'interesse economico ed ambientale, grazie alla possibilità di recupero di un sottoprodotto dell'industria enologica, normalmente di scarto. L'ottimizzazione della ricetta richiede la definizione del dosaggio ottimale dell'ingrediente caratterizzante. Nella foto sono riportati i quattro campioni analizzati, a concentrazione crescente da sinistra a destra di farina di vinaccia disidratata. Si considera, per tale tipologia di prodotto, lo studio concluso positivamente.

Birra con l'impiego di buccia disidratata di mirtillo: realizzata su base pils, presenta una intensa e brillante colorazione violacea, che si percepisce anche a livello della schiuma. Poco rilevabili i sentori di piccoli frutti a livello aromatico e gustativo. Come nel caso della vinaccia disidratata di Barbera il prodotto ottenuto si caratterizza per un alto valore nutrizionale e per la possibilità di riutilizzare un sottoprodotto dell'industria dei succhi di frutta, con particolare riferimento ad una materia prima che necessita di una valorizzazione a livello di mercato per la valorizzazione delle aree agricole svantaggiate. Il prodotto ottenuto è valutato come ottimale, anche se una possibile variazione alla tesi sperimentale potrebbe

mirare a caratterizzare maggiormente l'aspetto olfattivo e gustativo con le peculiarità del mirtillo utilizzando succo di mirtillo. Si considera, per tale tipologia di prodotto, lo studio concluso positivamente.

Birra con l'impiego di buccia disidratata di Mela Rossa Cuneo IGP: le prove condotte non hanno portato all'ottenimento di risultati soddisfacenti, perché i prodotti ottenuti non presentavano l'odore/aroma tipico e con elevati dosaggi si aveva la comparsa di odori/aromi anomali ascrivibili ai fenomeni di ossidazione durante la fase di essiccazione. Inoltre si sono evidenziati problemi di dosaggio in quanto l'apporto di zuccheri determinava una eccessiva sovrapressione. Dopo svariate prove, in cui sono state studiate sia le singole cultivar facenti parte della IGP sia varie miscele nonché differenti modalità di aggiunta, le prove sono state sospese.

Birra con l'impiego farina di pere del cuneese: anche in questo caso si sono riscontrate le stesse problematiche presenti nel caso delle sperimentazioni su mele, seppur attenuate ai maggiori dosaggi. Si è optato, anche in questo caso, per la sospensione delle sperimentazioni.

Birra con l'impiego di farina disoleata di Nocciola Piemonte IGP: tali prove sono state condotte sia su base pils che su base stout. La prima ha fornito un prodotto ottimamente caratterizzato all'aroma ed al gusto dai sentori di nocciola tostata, mentre l'influenza sul colore è risultata nulla. Si tratta di una bevanda giudicata molto interessante dal punto di vista commerciale e con notevoli potenzialità in termini di abbinamenti gastronomici. L'impiego della farina disoleata, sottoprodotto dell'industria dell'estrazione dell'olio di nocciola, rende tale ipotesi vantaggiosa anche dal punto di vista economico. Inoltre l'estrazione dell'olio determina l'eliminazione della frazione grassa che può causare la riduzione della schiuma. Si considera, per tale tipologia di prodotto, lo studio concluso positivamente.

La versione su base stout ha permesso la produzione di una birra molto gradevole, più complessa rispetto all'analoga priva dell'ingrediente caratterizzante, ma nella quale non si è potuto percepire in modo netto e facilmente riconoscibile l'influenza sensoriale della nocciola. Benchè siano quindi necessarie nuove sperimentazioni volte a definire la dose ottimale di aggiunta si può considerare, per questa tipologia di prodotto, lo studio concluso positivamente.

Birra con l'impiego del Peperone Cuneo IGP: le prove sono state condotte utilizzando come base la birra "Slurp!" del birrificio Soralamà. Inizialmente è stato testato l'impiego di farina di peperone disidratato, ma le birre sperimentali ottenute presentavano forti caratterizzazioni olfattive di peperone grigliato, assolutamente sgradevoli. Le successive prove realizzate impiegando l'ortaggio fresco congelato ed hanno consentito, per entrambe le tipologie di peperone, l'ottenimento di bevande molto gradevoli, non influenzate a livello del colore dall'aggiunta dell'ingrediente caratterizzante, ma in cui risultano perfettamente riconoscibili a livello olfattivo e gustativo i sentori del peperone fresco. Si considera, per tale tipologia di prodotto, lo studio concluso positivamente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI DAL PROGETTO

Si ritiene che il progetto di ricerca abbia raggiunto gli scopi prefissati, in quanto ha consentito di dimostrare:

- il possibile impiego di prodotti di origine cuneese certificata nella produzione di birre artigianali
- la possibilità di valorizzare i prodotti agricoli di nicchia come ingredienti caratterizzanti della birra
- la potenzialità di recuperare sottoprodotti considerati di scarto dell'industria alimentare, con evidenti vantaggi in termini ambientali e di riqualificazione economica della filiera produttiva dei prodotti stessi (che spesso sono afflitti da problemi di scarsa remunerazione per gli agricoltori ed i trasformatori)
- la possibile attribuzione di proprietà funzionali e nutraceutiche alla birra tramite l'impiego di materie prime innovative.

RICADUTE A MEDIO TERMINE

L'iniziativa, che ha destato grande interesse tra i mastri birrai e gli operatori di settore, consentirà di promuovere i prodotti agroalimentari d'eccellenza del cuneese, come ingredienti caratterizzanti delle birre artigianali, comparto produttivo in forte crescita e caratterizzato da una forte dinamicità. Consentirà, inoltre, ai produttori di birra e delle materie prime agricole di cogliere ulteriori spunti per promuovere le proprie produzioni grazie alla connessione e valorizzazione del territorio di origine delle stesse. Favorendo la formula del conto lavorazione, si potrà permettere la diffusione e vendita delle birre nei luoghi stessi di produzione delle materie prime, favorendo lo sviluppo turistico e dell'attrattività dei territori stessi, anche mediante la promozione con eventi dedicati organizzati a livello locale.
L'iniziativa favorirà anche la sensibilizzazione di produttori e consumatori verso il tema del riutilizzo dei sottoprodotti dell'industria alimentare, così come è stato dimostrato possibile tramite le sperimentazioni condotte, e di assoluta attualità in correlazione all'Expo 2015 di Milano.
L'iniziativa consentirà di indurre la sperimentazione ed introduzione in commercio di bevande ad alto valore nutrizionale e nutraceutico, con benefici evidenti per la salute dei consumatori.
Grazie alla divulgazione dei risultati anche attraverso i moderni social media, il progetto consentirà di formare i consumatori, ed in particolare le giovani generazioni, verso più oculate scelte di acquisto e di consumo, contribuendo a prevenire i fenomeni di abuso delle bevande alcoliche.

BENEFICIARI DEL PROGETTO

I beneficiari diretti del progetto di ricerca sono i produttori di birra e gli imprenditori agricoli ed agroalimentari dei prodotti di eccellenza del cuneese. Inoltre, traggono vantaggi potenziali gli operatori della distribuzione e vendita, i locali pubblici ed il comparto turistico con particolare riferimento alle aree svantaggiate della provincia di Cuneo.
Indirettamente verranno valorizzate le figure professionali, i degustatori, gli studenti e tutti gli afferenti ai soggetti partner che hanno seguito il progetto, che hanno potuto accrescere le proprie competenze in un settore, quello birrario, in forte espansione.

SVILUPPI FUTURI DELL'INIZIATIVA

Accademia italiana della birra, in accordo con l'opinione dei partner del progetto, considerati i risultati positivi ottenuti dal progetto ed il notevole interesse riscontrato dagli operatori di settore e dal pubblico, ritiene che l'iniziativa possa essere estesa nell'immediato futuro. In particolare, si potrebbero estendere le ricerche ad altri prodotti tipici del territorio cuneese e piemontese, tra cui essenze vegetali e luppolo (coltivato o spontaneo).
Per proseguire l'attività, l'associazione riprenderà a breve l'attività di fundraising.

PUBBLICIZZAZIONE DEL PROGETTO

La pubblicizzazione del progetto e dei risultati ottenuti è stata garantita mediante differenti canali di comunicazione, rivolti sia ad un pubblico più generalista di appassionati, sia ai tecnici ed operatori del settore brassicolo ed agroalimentare. Pur risultando l'attività strettamente connessa al territorio locale, la comunicazione ha avuto una ricaduta diportata nazionale.

Canali di comunicazione:

- pubblicizzazione sui siti web istituzionali, degli enti partner
- pubblicazione di 5 articoli dedicati su giornaledellabirra.it ed enciclopediadellabirra.it e rilancio sui social media, per un totale di oltre 30.000 visualizzazioni nel periodo giugno 2014 - settembre 2015;
- diffusione di 3 comunicati stampa inerenti lo sviluppo delle ricerche alle testate giornalistiche della regione Piemonte ed a tutti i giornali e riviste del settore alimentare nazionali;
- numero 3 convegni tecnici di presentazione dei risultati parziali e finali dell'iniziativa:
    - 2 giugno 2015, Ortinfestival, Venaria Reale: presentazione risultati parziali delle ricerche
    - 3 luglio 2015, Birra d'Ecc, Alba: presentazione risultati parziali delle ricerche
    - 25 settembre 2015, DISAFA, Cuneo: presentazione risultati finali delle ricerche
- affissione di 120 manifesti pubblicitari dell'iniziativa e dei convegni nelle città di Cuneo, Savigliano, Mondovì e Fossano
- pubblicazione sul notiziario "Autunno a Cuneo 2015", a cura del Comune di Cuneo;
- pubblicazione e distribuzione di 10.000 volantini nelle città di Cuneo, Mondovì, Savigliano, Fossano, Alba;
- lettera e-mail di invito a partecipare come partner a tutti i birrifici artigianali della provincia di Cuneo
- lettera e-mail di invito a partecipare ai convegni di presentazione dei risultati a tutti i birrifici artigianali della regione Piemonte
- pubblicità sul social network Facebook (specifica per i singoli convegni), con copertura di 250.000 visualizzazioni complessive
- comunicato stampa di fine attività indirizzato alle testate giornalistiche della provincia

RINGRAZIAMENTI

L'Associazione Accademia italiana della birra ringrazia tutte le persone e gli enti che con professionalità, dedizione e passione hanno permesso la buona riuscita dell'iniziativa. Ed in particolare:

- Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari dell'Università di Torino, con particolare riferimento al prof. Giuseppe Zeppa
- Birrificio Soralamà, e in modo specifico al dr. Lorenzo Turco, mastro birraio
- Azienda agricola Cascina Motta
- Associazione Tecno.food

- ONAB
- Fondazione Cassa risparmio di Cuneo

FOTOGALLERY DEI CONVEGNI DI PRESENTAZIONE DEI RISULTATI

2 giugno 2015, Ortinfestival, Venaria Reale

3 luglio 2015, Birra d'Ecc, Alba

25 settembre 2015, DISAFA, Cuneo