

"Sangorache", birra artigianale a base di amaranto coltivato in Italia

Regione

Toscana

Comparto/Prodotto

Multifiliera

Anno di realizzazione

2022

Email

@email

Telefono

3477145833

Validazione dell'innovazione

Validata dall'Accademia dei Georgofili

Ambito Innovazione

Filiere agroalimentari

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Organizzativa

Fase processo produttivo

Commercializzazione

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Creazione di nuovi mercati

Birrificio del Forte



Indirizzo

Via della Breccia Violetta, 5/A

55045 Pietrasanta LU

Italia

Il Birrificio del Forte è un birrificio artigianale indipendente italiano, che crea e reinterpreta birre, non microfiltrate e non pastorizzate, con un suo proprio stile. Ricerchiamo, prima di tutto, equilibrio, eleganza e costanza qualitativa attraverso un'assidua cura del dettaglio. Le nostre birre nascono con l'idea di essere abbinate alla gastronomia, nazionale e non solo; abbiamo l'ambizione di creare un'identità brassicola, artigiana e italiana, che ci contraddistingua in tutto il mondo. Coniugare artigianalità con evoluzione tecnologica e qualità costante nel tempo è una delle nostre maggiori sfide quotidiane. Solo così facendo le nostre birre avranno quel carattere di costanza e affidabilità che è componente essenziale del piacere e del desiderio di (ri)berle

Abbiamo un approccio ispirato dagli stili classici che reinterpretiamo in chiave moderna e italiana, mantenendone però salde le caratteristiche principali. I nostri prodotti rispecchiano ciò che abbiamo sempre desiderato trovare in una birra: facilità di bevuta, equilibrio ed eleganza. La cura estrema riposta in ogni fase della produzione e l'attenzione volta a un continuo e costante miglioramento hanno portato il Birrificio del Forte a essere oggi una delle realtà italiane più conosciute e premiate a livello sia nazionale che internazionale.

Le birre del Forte hanno sviluppato nel tempo grande carattere e personalità, pur restando classiche nelle loro radici produttive. Tutto questo si apprezza pienamente nella linea de "Le Fondamentali" (referenze disponibili in tutto l'arco dell'anno) e nella linea de "Le Celebrative": quattro etichette in edizione limitata, ciascuna con la propria caratterizzazione produttiva, la cui uscita annuale è divenuta un appuntamento fisso! Le Radici sono una serie di creazioni legate al mondo vitivinicolo italiano, che richiamano le nostre tradizioni e la nostra cultura. Il loro obiettivo è quello di esplorare il territorio di contaminazione tra vino e birra tramite ricerca e sperimentazione, ma continuando a navigare distante da estremizzazioni concettuali e organolettiche.



Origine dell'idea innovativa

L'idea è nata dal contatto con il gruppo di ricerca del prof. Paolo Casini del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze. Il Docente, dal 1999, si occupa, presso la Tenuta di Cesa di Terre Regionali Toscane (Loc. Cesa, Marciano della Chiana, Arezzo) dell'introduzione nei nostri ambienti di pseudocereali esotici. Le ricerche sono iniziate con la quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) quando il dipartimento è stato responsabile italiano dell'European Test of Quinoa (FAO-UNA-PERU). Tale specifica ricerca ed i suoi sviluppi è culminata con il rilascio della privativa europea per la prima varietà italiana di quinoa denominata "Quipu" (CPVO application number 20183401).

Dal 2010 sono iniziate anche le ricerche sull'amaranto da granella (*Amaranthus cruentus* L.) sempre con lo scopo di costituire una o più varietà adattabili alle nostre latitudini. Allo stesso modo di quanto descritto per la quinoa, anche per questa coltura il DAGRI è in attesa del rilascio della privativa per la prima varietà italiana di amaranto a seme chiaro provvisoriamente denominata "DAGRI-6161" (CPVO application number 20200084284).

Parallelamente il DAGRI ha iniziato la selezione di una particolare varietà di amaranto a seme nero e con pianta completamente rossa, al momento denominata "UNIFI-BrackRed" caratterizzata, nei semi, da un elevato contenuto di polifenoli. Interrogandoci sulla possibile utilizzazione di tale tipo di seme e pensando all'assoluta innovazione che rappresenta la produzione di seme di amaranto nei nostri ambienti, abbiamo pensato alla produzione di una bevanda e, nella fattispecie, di una birra artigianale confidando su possibili nuove caratteristiche organolettiche; tutto ciò, legato anche ad un prodotto caratterizzato da un'aurea esotica. Infatti, se più scontato risultava l'utilizzazione della varietà a seme chiaro (tipico), lo era meno per l'utilizzo di quello nero.

Dopo alcune prove di fermentazione condotte nel corso del 2021 e di ricerche sulla letteratura scientifica riguardanti le caratteristiche dell'amido di amaranto, nel 2022, anche a seguito di valutazioni positive di panel test, si è proceduto con la prima produzione su scala commerciale.

Per rafforzare la suddetta "esoticità" del prodotto, abbiamo scelto di chiamare la birra "SANGORACHE".

Per riassumere, gli obiettivi dell'innovazione sono di ordine agronomico, industriale ed economico:

- utilizzo di nuove varietà di amaranto da granella adatte ai nostri ambienti;
- introduzione nei nostri ordinamenti colturali di una coltura alternativa, ed economicamente sostenibile, a quelle tradizionalmente coltivate;
- avvio di una filiera corta innovativa ed economicamente sostenibile.

Descrizione innovazione

Ciò che contraddistingue la "Sangorache" è in *primis* la volontà di mantenere uno stretto legame con il territorio attraverso l'introduzione di una coltura che può rappresentare una valida alternativa da inserire nelle rotazioni e per nuove produzioni.

L'amaranto a seme nero (varietà *UNIFI-BlackRed*) coltivato in Toscana presso la Tenuta di Cesa di Terre regionali Toscane, appositamente selezionato per l'ambiente mediterraneo dall'Università di Firenze (DAGRI) è stato utilizzato in ammostamento insieme al malto d'orzo. La percentuale di utilizzo è di circa il 30% sul totale del peso della materia prima amidacea. Di particolare interesse è il fatto che la resa zuccherina dell'amaranto, in rapporto al suo peso, può essere paragonata a quella del malto d'orzo. Varie prove e test effettuati ci hanno permesso di conoscere in modo più approfondito la componente amidacea dell'amaranto che ha richiesto una procedura di ammostamento con tempistiche più lunghe prima di arrivare alla conversione totale della componente amidacea in zuccheri.

L'amaranto conferisce alla birra finita una particolare rusticità organolettica. Il risultato è una birra dal colore paglierino scarico, quasi pergamena; aspetto velato; la schiuma bianca e copiosa. All'olfatto, l'aroma, fresco, richiama il pane appena infornato, la frutta in prima maturità (pera), i fiori (sambuco, tiglio, lino), le spezie (chiodo di garofano, pepe), con una curiosa punta minerale-affumicata. All'assaggio la sorsata è agile, grazie al corpo leggero e alla bollicina vivace, nonché al gusto asciutto, colorato in chiusura da un dosato taglio amaricante.





Benefici dell'Innovazione

AGRONOMICI

L'amaranto si può considerare a tutti gli effetti una specie da rinnovo a semina primaverile-estiva (fine aprile-primi di maggio in Italia Centrale). Questa caratteristica risulta molto importante, soprattutto nel settore dell'agricoltura biologica, dove la necessità di seguire razionali avvicendamenti spinge alla costante ricerca di idonee colture da rinnovo che siano però economicamente sostenibili. Ed in questo contesto l'amaranto lo è, anche in prospettiva di utilizzazioni diverse del seme rispetto a quello che lo vede coinvolto nella fabbricazione di una birra artigianale.

Economici

- La possibilità di sviluppare nuove birre che possano andare a cercare nuove aromaticità e caratteristiche.
- Nel mondo della birra artigianale molto spesso c'è una ricerca a nuovi prodotti e materie prime che possano caratterizzare il prodotto.

Per l'ambiente

L'amaranto è una specie tollerante la siccità e le alte temperature a semina primaverile-estiva nei nostri ambienti. Inoltre è anche una coltura di modeste esigenze nutritive e questo, contribuisce a considerarla una coltura "a basso input agronomico-energetico". Infatti, la si coltiva in asciutto, senza il ricorso all'irrigazione se non in casi di estrema necessità e con modeste dosi di azoto generalmente non superiori a 70-90 kg/ha secondo la precessione culturale. Le ripercussioni positive sull'ambiente sono quindi palesi e comprendono i seguenti aspetti:

- risparmio delle risorse idriche (es.: circa -50% rispetto ad una coltura di mais da granella di media precocità) e quindi anche energetico legato alla distribuzione dell'acqua di irrigazione;
- riduzione della distribuzione dei concimi azotati;
- conseguente riduzione o assenza di inquinamento delle falde da nitrati;
- considerando che, almeno attualmente, non esistono principi attivi (diserbati, antiparassitari) registrati per questa coltura, l'amaranto viene giocoforza coltivato in modo "biologico" utilizzando per esempio, la sarchiatura meccanica in luogo degli erbicidi. Tutto questo comporta naturalmente ripercussioni positive per la microflora e microfauna del terreno e per la salvaguardia della biodiversità del comprensorio agrario di riferimento.

Per il sociale

Di particolare interesse la possibilità di un processo di ricerca, produzione e sviluppo in sinergia tra privato ed Università. Questo, che risponde agli obiettivi di terza missione per la ricerca universitaria, rappresenta per una micro impresa una grande opportunità di sviluppare prodotti sia innovativi, sia che rispondono a criteri di qualità riconosciuti. A livello sociale rappresenta per il privato un'opportunità di crescita in termini culturali e produttivi, garantendo una riflessione sulla propria

visione aziendale. A livello di politica territoriale permette la creazione di una rete tra enti pubblici e privati che ben risponde alle necessità di valorizzazione del territorio e delle realtà locali nel panorama nazionale ed internazionale.

Questa sinergia tra Università ed azienda ha avuto un impatto diretto sulle possibilità di ampliare la sperimentazione di una piccola realtà aziendale permettendo la realizzazione di prodotti innovativi che non sarebbero potuti essere realizzati in modo indipendente. Da questo punto di vista l'esperienza costituisce senza dubbio una buona pratica da un punto di vista dello sviluppo e ricerca aziendale.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Da un punto di vista produttivo il processo e i metodi sono assolutamente replicabili in ottica di sperimentare ulteriori sviluppi e caratteristiche di prodotto finito.
