

Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

QUALI_BIRRE

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

32 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Toscana

Comparto

Colture industriali

Localizzazione

ITI14 - Firenze

ITI17 - Pisa

ITI19 - Siena

Costo totale

€312.414,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP010: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Toscana

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione



Obiettivi

Elevare le conoscenze degli imprenditori agricoli in merito alle tecniche di produzione della birra, curando in particolare gli aspetti relativi alla qualità e serbevolezza del prodotto artigianale che, non potendo essere pastorizzato e filtrato, richiede particolari accortezze e forme di monitoraggio sia nelle fasi di produzione, sia in quelle successive di stoccaggio e commercializzazione.

Risultati

I risultati ottenuti a livello chimico e microbiologico hanno consentito di individuare le fasi del processo di produzione della birra artigianale che è importante tenere sotto controllo da un punto di vista chimico (FoodMicroTeam) e microbiologico (DAGRI - Granchi) al fine di verificare il corretto decorso della fermentazione primaria e della rifermentazione in bottiglia in modo tale da avere il tempo per intervenire con azioni correttive, prima che eventuali contaminazioni microbiche compromettano la qualità sensoriale del prodotto finito. Per ogni fase della produzione sono stati individuati i parametri da tenere sotto controllo e la frequenza con cui questi devono essere monitorati. È stato anche fornito un protocollo per definire in modo analitico la shelf life della birra artigianale ed infine, grazie ad analisi condotte negli ambienti produttivi dei vari birrifici, è stato possibile individuare potenziali fonti di contaminazione microbica a cui gli operatori dovrebbero porre particolare attenzione. Parallelamente, i vari birrifici sono stati messi nella condizione di utilizzare, in modo corretto e consapevole, un apparecchio per eseguire in autonomia la quantificazione di alcuni composti chimici utili a monitorare i processi fermentativi e la vita di scaffale della birra.

Sito web

<https://www.qualibirre.it/>

Stato del progetto
completato

Attività

- breve indagine esplorativa preliminare condotta per valutare la qualità chimica e microbiologica dei processi di produzione della birra artigianale e del prodotto finale durante la sua durata.
- attività di analisi e valutazione al fine di introdurre innovazioni di processo/prodotto per migliorare la qualità della birra
- attività di divulgazione, informazione e formazione

Contesto

La produzione della birra artigianale rappresenta un'attività in continua e rapida crescita e l'inserimento dal 2010 della produzione del malto e della birra tra le attività agricole sta determinando un importante impulso nell'ambito del settore primario. Attualmente si contano in Toscana 79 birrifici artigianali dei quali 10 brewpub. Circa il 25% di tali opifici è riconducibile ad imprese agricole. L'ampliamento dell'ordinamento produttivo che si ha con l'introduzione della produzione della birra rappresenta una importante forma di diversificazione multifunzionale delle imprese agricole toscane e tale aspetto, oltre ad elevare le opportunità di reddito per le imprese rappresenta un'importante opportunità per sostenere la produzione cerealicola locale incapace di competere sui mercati globali.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Società Agricola Opificio Birrario	Va Cucigliana Lorenzana, 79 56040 Lavoria PI Italia	347 0818749	info@opificiobirrario.it
Partner	DREAM Italia srl	Via Garibaldi 3 52015 Pratovecchio Stia AR Italia	0575 529514	segreteria-ar@dream-italia.it
Partner	Birrificio Agricolo Bio La Stecciaia (Az. Agr. Podere del Pereto di Riva Isabella)	Località Pereto 53040 Rapolano Terme SI Italia	335 6300662	birrificio@lastecciaia.it
Partner	Cooperativa Agricola La Diana	Viale Landucci Leonida, 2 53100 Siena SI Italia	345 2783444	Birrificio@birraladiana.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)	Piazzale delle Cascine, 18 50144 Firenze FI Italia	055 2755700	direttore@dagri.unifi.it
Partner	FoodMicroTeam S.r.l.	Via Panciaticchi, 16 50127 Firenze FI Italia	347 0801180	simona@foodmicroteam.it
Partner	Azienda Agricola Corzano	Via Giuseppe Garibaldi, 25A 50031 Barberino di Mugello FI Italia	339 3834432	birrificio.corzano1985@gmail.com

Innovazioni

Descrizione

Introdurre nei birrifici artigianali agricoli un protocollo di autocontrollo del processo che consenta a queste aziende di produrre birre qualitativamente migliori da un punto di vista microbiologico, chimico e sensoriale in modo da ottenere prodotti più stabili nel tempo. Il protocollo di autocontrollo prevedrà l'individuazione dei punti critici durante il processo produttivo della birra, l'inserimento di semplici sistemi per il rilevamento di eventuali difformità e, quando possibile, la correzione da eseguire.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Analisi di domanda, offerta e prezzi di prodotti vegetali ed animali

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Tutela della biodiversità

Miglioramento commercializzazione

Risultati

All'interno delle attività di analisi sensoriale, sono state messe a punto e trasferite alle aziende partecipanti al progetto tre innovazioni principali.

La prima innovazione messa a punto ha riguardato lo sviluppo di un vocabolario descrittivo specifico per le birre agricole Toscane prodotte dai birrifici coinvolti nel progetto. Il trasferimento di questo strumento alle aziende coinvolte può permettere di valutare l'intensità delle proprietà sensoriali delle birre e di procedere quindi all'ottimizzazione del loro profilo sensoriale, alla creazione di nuovi prodotti sulla base dei dati raccolti e al monitoraggio del profilo sensoriale delle birre nel tempo e tra i diversi lotti di produzione. Il vocabolario può essere utilizzato anche per comunicare le caratteristiche del

prodotto a chi si occupa della loro commercializzazione al fine di presentarli più efficacemente ai consumatori. Infine, il vocabolario può essere usato per la valorizzazione del prodotto e delle sue peculiarità rispetto ai competitor. La seconda innovazione messa a punto e trasferita ha riguardato l'implementazione di una metodologia derivante da recenti ricerche scientifiche per l'ottenimento di informazioni utili alla valorizzazione delle birre nei contesti d'uso attraverso lo sviluppo di un questionario prodotto-specifico. Il questionario realizzato costituisce uno strumento operativo utile per migliorare il posizionamento delle birre agricole Toscane sul mercato. Infatti, il suo utilizzo durante le valutazioni delle birre agricole previste dal progetto ha permesso di fornire ad ogni birrifico indicazioni su quali contesti d'uso e quali abbinamenti con i cibi sono i più appropriati per una efficace promozione e comunicazione del proprio prodotto in funzione delle peculiari proprietà sensoriali di ogni birra. La terza innovazione introdotta dal progetto e direttamente trasferita alle aziende ha riguardato le tecniche di valutazione per il controllo della qualità sensoriale dei prodotti.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://www.qualibirre.it/	Sito web
Manuale delle Buone Pratiche	https://www.qualibirre.it/wp-content/uploads/2022/12/Manuale-Buone-Pratiche-Qua...	Materiali utili
Relazione Tecnica Finale	https://www.qualibirre.it/wp-content/uploads/2023/01/23.01.12.Relazione-FINALE-...	Materiali utili
Comunicato stampa su Pinta Medicea	https://www.pintamedicea.com/birra/2022/qualita-e-futuro-della-birra-agricola-i...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Comunicato stampa su Mondo Birra	https://www.mondobirra.org/articolo5253.htm	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Comunicato stampa su Agen Food	https://www.agenfood.it/bevande/qualita-e-futuro-della-birra-agricola-in-toscan...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto