

Sviluppo della coltivazione di luppolo toscano per la produzione di birre artigianali made in Tuscany (HopS Tuscany)

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

HopS Tuscany

Tematica

Biodiversità

Focus Area

4a) Salvaguardia, ripristino della biodiversità, tra l'altro nelle zone Natura 2000

Informazioni

Periodo

2019 - 2021

Durata

32 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Toscana

Comparto

Culture industriali

Localizzazione

ITI18 - Arezzo

ITI19 - Siena

Costo totale

€150.357,04

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

Risorse genetiche

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<http://www.hopstuscany.it>



Obiettivi

Introdurre e sviluppare, nei terreni delle aziende agricole partner e successivamente anche in altre realtà aziendali vocate della Toscana, la coltivazione di alcune cultivar di luppolo scelte tra germoplasma spontaneo locale e cultivar disponibili nel panorama varietale europeo per una produzione di coni di qualità superiore rispetto a quello di importazione da destinare al processo di birrificazione artigianale. Il luppolo è l'ingrediente più caratterizzante l'aroma, il gusto, la serbevolezza e la stabilità della schiuma della birra. Il suo impiego nella birrificazione è oggi una tecnologia all'avanguardia, efficace per controllare e produrre birre con una qualità superiore e costante.

Risultati

Il progetto HopS Tuscany ha permesso di dimostrare che le piante di luppolo crescono bene nel nostro territorio, sia in collina che in pianura, e che gli ecotipi toscani sono molto interessanti per caratterizzare le birre locali.

Le birre sono infatti state capaci di riflettere il terroir di produzione del luppolo, diversificandosi nei principali parametri gustativi, sempre mantenendo alto grado di accettazione da parte dei consumatori.

Tali risultati aprono alla possibilità di estendere la coltivazione del luppolo a contesti diversi e areali più ampi e di creare disciplinari di coltivazione, di essiccazione e di stoccaggio.

Ci sono ampi margini di miglioramento e i dati raccolti, anche economici, possono fornire spunti di investimento per gli imprenditori agricoli. D'altro lato, molte altre realtà agricole potrebbero includere il luppolo nelle coltivazioni, e accedere ad un'altra fonte di reddito oltre che diversificare la produzione. A tal proposito, durante gli incontri e i corsi svolti sono emerse

Stato del progetto
completato

anche altre possibilità di impiego del luppolo, oltre che per la birra, ad esempio in erboristeria (tisane, decotti), cosmesi, benessere, e come tintura vegetale. Inoltre, i suoi scarti (tralci di potatura oppure 'trup' di luppolo post bollitura) possono essere impiegati per realizzare ammendanti o compost, in linea con gli obiettivi di economia circolare e di recupero degli scarti.

Attività

Il progetto prevede:

- introduzione della coltivazione di alcune cultivar di luppolo scelte tra germoplasma spontaneo locale e cultivar del panorama varietale europeo;
- messa a punto di: tecnica colturale; tecnica di raccolta; tecnica di essiccazione e trattamento post raccolta; processo di birrificazione con l'impiego di luppolo autoctono; tecnica di conservazione per il mantenimento delle caratteristiche qualitative dei coni;
- valutazione della potenzialità economica, la sostenibilità ambientale della coltura; della qualità dei coni delle diverse cultivar e degli ecotipi definendone i profili aromatici, chimici e nutraceutici;
- disseminazione risultati e formazione.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Birrificio Valdarno Superiore Srl	Via nazionale 82 - Località Malafrasca 52020 Pergine Valdarno AR Italia		info@birrabvs.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	Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente	Piazzale delle Cascine 19 50144 Firenze FI Italia	055 2755700	segreteria@dispaa.unifi.it
Partner	DREAM Italia scrl	Via Garibaldi 3 52015 Pratovecchio Stia AR Italia	0575 529514	segreteria-ar@dream-italia.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda Agricola Peri Laura	Via di Picille 51 52025 Montevarchi AR Italia	333 6606279	info@lauraperi.com

Innovazioni

Descrizione

Il progetto intende introdurre diverse forme di innovazione:

Di prodotto:

Produzione di birra artigianale e tipica, caratterizzata dal luppolo localmente prodotto localmente e valutazione delle sue proprietà aromatiche e gustative, per una sua tipicizzazione geografica;

Di processo:

Realizzazione di impianti di luppolo con l'introduzione di specifiche tecniche adatte agli areali toscani individuati soprattutto con la previsione di accorgimenti per un adeguato sviluppo della coltivazione;

Di filiera:

Il modello della proposta progettuale potrebbe costituire le basi per la realizzazione a livello regionale di un sistema di filiera corta per la commercializzazione e l'impiego del luppolo.

Risultati

Sono stati realizzati due impianti con varietà di luppolo commerciali e ecotipi selezionati nel germoplasma autoctono ed è iniziata la valutazione delle performances di crescita, quantità e qualità dei coni (in progress), sostenibilità idrica e ambientale (in corso), impiego nella birrificazione (in corso). Al termine del progetto sarà redatta una guida alla coltivazione e impiego del luppolo in Toscana, e saranno indicate le peculiarità (anche nutraceutiche) delle varietà autoctone.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	http://www.hopstuscany.it	Sito web
Partner web page	https://www.dagri.unifi.it/p723.html	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Opuscolo con i risultati della sperimentazione	https://www.hopstuscany.it/wp-content/uploads/2021/07/HopsTuscany-opuscolo_comp...	Materiali utili

Sviluppo della coltivazione di luppolo toscano per la produzione di birre artigianali made in Tuscany (HopS Tuscany)

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/sviluppo-della-coltivazione-di-luppolo-toscano-la>
