

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

Il gruppo...

Membri del gruppo

Coordinatore BVS Birrificio Valdarno Superiore

Imprese agricole

Azienda Agricola PERI Laura
Birrificio Agricolo Bio La Stecciaia

Ricerca

UNIVERSITA' DI FIRENZE -DAGRI
(Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie,
Alimentari, Ambientali e Forestali)

Consulenza/formazione e informazione

D.R.E.Am. Italia Soc. Coop.



Regione Toscana

Finanziamento: 150.357
Contributo: 137.139

Febbraio 2019
Marzo 2021

Funzionamento del gruppo e modalità di comunicazione interna

Alle attività coordinate dal capofila e svolte mantenendo un continuo contatto fra i vari partner si aggiungeranno riunioni plenarie e i relativi report.

... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

Descrizione del problema/opportunità:

Si rileva la necessità per i birrifici artigianali di disporre di materie prime locali per tipicizzare il prodotto birra attraverso la qualità dei coni, che contengono sostanze in grado di conferire alla birra caratteristiche aromatizzanti e amari ben definite, contribuendo alla serbevolezza e alla stabilità della schiuma.

L'obiettivo è introdurre in Toscana, prima nelle aziende partner, per poi diffonderla in altre, una coltivazione del luppolo di alta qualità per la birrificazione artigianale.

... quale soluzione?

Breve descrizione della soluzione individuata

Il luppolo autoctono spontaneo toscano è ricco di sostanze amari, aromatizzanti e di polifenoli, e pertanto costituisce un'importante fonte di germoplasma per la "tipicizzazione" del prodotto **birra artigianale**.

Realizzare gli impianti in località diverse ci consentirà di verificare se i luppoli toscani sono più idonei come aromatizzanti o per il carattere amaro, e di capire come reagiscono i luppoli commerciali coltivati in Toscana rispetto ai loro Paesi di origine ai fini del gusto e della qualità della birra locale.

Attività

Descrizione del problema/opportunità

- Realizzazione nuovi impianti di luppolo bio e convenzionale
- Caratterizzazione del profilo aromatico dei coni di luppolo dei genotipi raccolti e esaminati
- Identificazione delle sostanze fitochimiche e elementi minerali in grado di legare il prodotto all'ambiente di coltivazione
- Produzione di birre artigianali con luppolo toscano
- Elaborazione di protocolli di coltivazione, bio e convenzionale, del luppolo, di essiccazione/conservazione e di birrificazione per la produzione della birra «**Made in Tuscany**».

Chi fa cosa?

- BVS: coordinamento, essiccazione e birrificazione
- Peri Laura: impianto sperimentale convenzionale
- La Stecciaia: impianto sperimentale bio e birrificazione
- UNIFI: identificazione degli elementi caratterizzanti e definizione dei protocolli
- D.R.E.Am.: attività di formazione e divulgazione del progetto e dei risultati



Risultati attesi/realizzati

- Produzione di luppolo Toscano per la realizzazione di birre interamente locali e tipiche
- Tutela e valorizzazione ambientale delle risorse naturali, salvaguardia dell'agrobiodiversità
- Informazioni utili per massimizzare il contenuto di sostanze fitochimiche nei coni e per mantenere intatta la qualità dei coni dopo la raccolta
- Individuare *claims* nutrizionali e salutistici da indicare sul prodotto

Comunicazione e divulgazione

Il progetto ha partecipato alla sessione **poster** «La settimana dell'innovazione nello Sviluppo Rurale» (Firenze, Marzo 2019). Sul **sito web** www.hopstuscany.it sono condivisi gli obiettivi e le fasi di avanzamento del progetto. Sono previsti **corsi di formazione** e **iniziative di tipo divulgativo** come incontri tematici e presentazioni pubbliche: i risultati del piano saranno poi pubblicati in specifici depliant e in un opuscolo finale.