

ALLEGATO A – SCHEMA PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO	Sviluppo Sostenibile della birra artigianale in Sardegna
DURATA DEL PROGETTO	30 MESI
SINTESI	<p>Il progetto proposto interverrà su diversi aspetti dell'intera filiera produttiva e ha come obiettivo generale quello di rendere le produzioni brassicole regionali maggiormente competitive sul mercato nazionale ed internazionale. Questo intento si articola in attività legate alla caratterizzazione ed alla valorizzazione di materie prime, ottimizzando la tecnologia di produzione ed ottenendo valore da un uso alternativo degli scarti di produzione. Le azioni suggerite avranno come fine quello di arricchire le conoscenze produttive anche attraverso la realizzazione di stili birrari apprezzati, ma non sufficientemente rappresentati, nel panorama produttivo locale. Il progetto mira inoltre a realizzare un modello innovativo e virtuoso di economia circolare, che trasformi in risorse i residui di produzione della birra.</p>
OBIETTIVI	<p>Per quanto attiene l'approvvigionamento delle materie prime in ambito brassicolo i principali obiettivi specifici sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione di cereali (anche di popolazioni locali e/o provenienti da coltivazioni biologiche) da destinare alla produzione della birra; - identificazione di specie frutticole e vegetali del germoplasma locale da destinare alle produzioni locali; - valutazione dell'attitudine in ambito produttivo ed il gradimento del consumatore nei confronti dei nuovi prodotti ottenuti da materie prime locali; - valorizzazione dei sottoprodotti di produzione della birra (trebbie) come fonti rinnovabili; - riduzione dei costi legati all'approvvigionamento energetico necessario al processo di produzione della birra; - rafforzamento dell'economia del settore brassicolo, attraverso la produzione di materie ad alto valore aggiunto (biochar) che costituiscano un'ulteriore possibile fonte di guadagno per i birrifici; - consolidamento della produttività del settore agricolo con l'utilizzo di ammendanti di nuova concezione (biochar). <p>Per quanto attiene l'ambito tecnologico i principali obiettivi sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - efficace ed efficiente gestione e coordinamento tra le varie figure del progetto e assicurare che le attività di ricerca e disseminazione dei risultati siano effettuati in maniera congrua a quanto stabilito nella fase di progettazione;





ALLEGATO A – SCHEMA PROGETTO

- acquisizione delle conoscenze sulle geometrie degli impianti e ottimizzare le tecniche produttive delle aziende coinvolte;
- definizione delle concentrazioni ottimali di ossigeno disciolto nel mosto durante la fase di post-bollitura/pre-fermentazione;
- scale up su impianto pilota dei processi studiati e incremento dell'alta qualità delle birre (imbottigliamento anche mediante prove di packaging innovativi opportunamente studiati e possibilmente ambientalmente sostenibili);
- applicazione in azienda di protocolli innovativi studiati e la determinazione della shelf life;
- costruzione di un profilo sensoriale delle birre artigianali ottenute allo scopo di validare le azioni di miglioramento intraprese nel progetto.

Nell'ambito della **sostenibilità delle produzioni brassicole locali** i principali obiettivi specifici sono:

- valutazione della qualità microbiologica e salustica delle materie prime locali ;
- isolamento, la caratterizzazione e la selezione di lieviti starter locali da utilizzare per l'ottenimento di birre speciali;
- valorizzazione delle trebbie come substrato per l'ottenimento di vermicompost e da utilizzare come ammendante agricolo;
- ottenimento di fertilizzante organico compostato pelletato arricchito con microrganismi rizosferici;
- valutazione del rapporto costi/benefici dato dalla sostituzione con vermicompost, compost arricchito e biochar nella produzione di ortaggi biologici, tappeti erbosi in zolla e piante ornamentali;
- risanamento delle acque reflue prodotte dai birrifici attraverso l'utilizzo di microrganismi in grado di ridurre la richiesta chimica e biochimica di ossigeno (COD e BOD) e la realizzazione di un bioreattore sperimentale;
- razionalizzazione delle risorse utilizzate nel processo di produzione.

La stretta collaborazione e lo scambio di informazioni fra i Soggetti Attuatori dell'intervento e le imprese che risponderanno all'avviso pubblico permetterà ai microbirrifici sardi di innovare il prodotto finale che risulterà unico nel panorama nazionale e contraddistinto da un elevato valore aggiunto dato dalla sostenibilità dell'intero processo grazie alla valorizzazione dei prodotti di scarto (trebbie e acque reflue) e all'utilizzo di materie prime locali. Inoltre attiverà un percorso virtuoso della filiera che potrà contribuire allo sviluppo delle economie locali, con aumento della possibilità di impiegare forza lavoro nel settore agricolo. Sviluppo di protocolli e prototipi per la trasformazione delle trebbie in ammendante per uso agricolo e per lo smaltimento delle acque reflue.



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

