



REGIONE AUTONOMA  
DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## COMUNICATO STAMPA

Cagliari, 23 luglio 2018

**Mercoledì 25 luglio**, alle 11:00, alla Manifattura Tabacchi di Cagliari, sarà presentato l'avviso per la partecipazione al progetto *cluster* "**Sviluppo sostenibile della birra artigianale in Sardegna**", promosso da Sardegna Ricerche e finanziato dal POR FESR Sardegna 2014–2020.

I birrifici artigianali rappresentano la novità più significativa del settore birrario dell'ultimo decennio. Il numero di queste realtà imprenditoriali, in gran parte giovanili e ad alta intensità occupazionale, è più che sestuplicato, passando da 113 nel 2008 a 718 nel 2017. La Sardegna non fa eccezione tanto che i micro-birrifici rappresentano un importante elemento di sviluppo: si sono affermati marchi che, da piccoli distributori locali, sono divenuti il simbolo di eccellenza, con una elevata qualità di prodotto. La **ridotta dimensione aziendale** dei micro-birrifici porta ad una grande vitalità e duttilità nei protocolli di produzione, ma induce una forte debolezza economica e limita gli investimenti in ricerca e sviluppo necessari al fine di migliorare e innovare la propria produzione.

Per ovviare a questi problemi, Sardegna Ricerche ha avviato un programma di sperimentazione e innovazione incentrato sullo sviluppo di nuovi prodotti e processi di lavorazione nel settore, con i seguenti obiettivi: individuare **opportunità di business** innovative; sensibilizzare le imprese sul tema dell'innovazione e sostenerle nel proprio percorso innovativo sperimentando nuove modalità di produzione; migliorare i processi di lavorazione di tutta la filiera: dall'approvvigionamento e valutazione delle materie prime, allo smaltimento delle trebbie e al trattamento dei reflui.

*"In questo progetto cluster ci sono tutti gli elementi indispensabili per la crescita delle nostre imprese e la valorizzazione delle nostre produzioni sui mercati, elementi che abbiamo sempre sostenuto con tutte le politiche messe in campo da questa Giunta: fare rete e costruire filiere, anche nel settore agroalimentare, puntando su innovazione tecnologica e adeguato sviluppo delle competenze",* dice l'assessore della Programmazione e vicepresidente della Regione **Raffaele Paci**. *"Fare filiera è l'unico modo per le nostre imprese, quasi sempre di dimensioni molto ridotte, per rafforzarsi e poter affrontare anche i mercati internazionali. Altrettanto importante è l'innovazione, che consente di migliorare le fasi di produzione ma anche di collocamento sui mercati. Sono sicuro che ci sarà grande partecipazione a questo bando da parte dei birrifici artigianali, realtà nuova e sempre più importante nel panorama imprenditoriale della Sardegna",* conclude Paci.

Dopo la presentazione delle linee generali del progetto, a cura del direttore generale di Sardegna Ricerche, **Giorgio Pisanu**, sono previsti gli interventi di **Luca Pretti** (Porto Conte Ricerche), **Marilena Budroni** (Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari) e di **Marcella Fadda** (Sotacarbo SpA) che verteranno sulle tre linee d'attività del progetto, volte rispettivamente alla caratterizzazione e approvvigionamento delle **materie prime**; alla sperimentazione e ottimizzazione delle **tecnologie di produzione**; alla valorizzazione dei **residui della produzione**.

I progetti *cluster*, promossi da Sardegna Ricerche e finanziati grazie al **POR FESR Sardegna 2014-2020**, sono attività di **trasferimento tecnologico** condotte da organismi di ricerca pubblici con l'attiva collaborazione di gruppi di piccole e medie imprese, per risolvere problemi condivisi e portare sul mercato le innovazioni sviluppate nei laboratori. Le imprese che intendono partecipare al progetto hanno tempo fino alle ore 12:00 del prossimo **17 settembre** per inviare la manifestazione d'interesse.

Sul sito web di Sardegna Ricerche ([www.sardegna ricerche.it](http://www.sardegna ricerche.it)) è disponibile l'**avviso pubblico**, con il modulo per l'adesione e la **scheda di progetto** con una sintetica descrizione delle attività previste.

Per maggiori informazioni ci si può rivolgere a **Daniela Cossu** del settore Networking di Sardegna Ricerche (tel. 070.9243.2830; email: [cossu@sardegna ricerche.it](mailto:cossu@sardegna ricerche.it)).

### CONTATTI PER LA STAMPA

Sandro Angioni – Sardegna Ricerche - Comunicazione e divulgazione scientifica  
email: [sandro.angioni@sardegna ricerche.it](mailto:sandro.angioni@sardegna ricerche.it) – tel. 070.9243.2252

[di seguito la scheda sintetica del progetto]

## PROGETTO CLUSTER “Sviluppo sostenibile della birra artigianale in Sardegna”

### FINANZIAMENTO

**POR FESR Sardegna 2014-2020** - Asse prioritario I "Ricerca scientifica, sviluppo tecnologico e innovazione"; Azione 1.1.4 "Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi [realizzate dalle imprese in collegamento con altri soggetti dell'industria, della ricerca e dell'università, e dalle aggregazioni pubblico-private già esistenti, come i Distretti Tecnologici, i Laboratori Pubblico-Privati e i Poli di Innovazione]"

(POR: Programma Operativo Regionale; FESR: Fondo Europeo di Sviluppo Regionale 2014-2020)

**DURATA**      **30 mesi**

### PRESENTAZIONE

Il progetto 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 e internazionale. Questo intento si articola in attività legate alla caratterizzazione e 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.

### OBIETTIVI

Per quanto attiene l'approvvigionamento delle **materie prime**, i principali obiettivi specifici sono:

- identificazione di cereali (anche di popolazioni locali 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 e 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*, carbone vegetale) 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*).

Per quanto attiene l'**ambito tecnologico** i principali obiettivi sono:

- 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;
- acquisizione delle conoscenze sulle geometrie degli impianti e ottimizzazione delle 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 della qualità delle birre (imbottigliamento anche mediante prove di packaging innovativi 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.

### RISULTATI

La stretta collaborazione e lo scambio di informazioni fra i Soggetti Attuatori dell'intervento e le imprese che risponderanno all'Avviso pubblico permetterà ai micro-birrifici sardi di innovare il prodotto finale. Questo risulterà unico nel panorama nazionale e sarà 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 il progetto 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.

### CONTATTI

**Sardegna Ricerche - Settore Networking** - tel. 070.9243.1; referenti: Dario Carbini, [carbini@sardegna ricerche.it](mailto:carbini@sardegna ricerche.it); Daniela Cossu, [cossu@sardegna ricerche.it](mailto:cossu@sardegna ricerche.it); Graziana Frogheri, [graziana.frogheri@sardegna ricerche.it](mailto:graziana.frogheri@sardegna ricerche.it).