



SEMINARIO DI  
AGGIORNAMENTO TECNOLOGICO

# Innovazione nelle birre artigianali



## AMBITO

Progetto cluster "Innovazione di processo e prodotto nelle birre artigianali"

## INTERVENTI DI

*Luca Pretti, Giovanna Attene, Giuseppe Perretti e Flavio Boero*



**SARDEGNA  
RICERCHE**

**Venerdì  
5 giugno 2009  
ore 10:00**

**Porto Conte Ricerche  
Loc. Tramariglio – Alghero (SS)  
Sala Nettuno**

S.P. Porto Conte – Capo Caccia Km. 8.400

info@portocontericerche.it  
www.portocontericerche.it  
www.sardegna ricerche.it

Per informazioni: Luca Pretti  
pretti@portocontericerche.it  
tel. +39 079 998.400 | fax +39 079 998.567

---

Porto Conte Ricerche organizza per venerdì 5 giugno 2009 il seminario di aggiornamento tecnologico del progetto "Innovazione di processo e prodotto nelle birre artigianali".

Il progetto di durata annuale, finanziato da Sardegna Ricerche, si propone di studiare la *shelf life* delle birre crude prodotte in Sardegna da microbirrerie. Le attività previste riguardano l'analisi di tipo microbiologico, chimico e sensoriale svolta sulle birre crude sarde ed in seguito la sperimentazione di nuove tecnologie di processo; si svolgeranno inoltre attività di formazione del personale che opera presso le aziende produttrici di birra.

Le microbirrerie sono nate negli ultimi anni per soddisfare le richieste di una

clientela sempre più esigente in termini di gusto e che cerca prodotti artigianali di qualità. Ciascun tipo di birra prodotta presenta, tuttavia, delle problematiche che sono intrinseche al prodotto stesso. La mancata pastorizzazione, che di solito caratterizza queste birre, da un lato preserva una certa freschezza sensoriale ma dall'altra obbliga ad un consumo rapido a causa di una limitata durata del prodotto.

Al seminario, che rientra tra le attività di formazione previste dal progetto, parteciperanno tre relatori che affronteranno le problematiche delle birre artigianali secondo punti di vista differenti. Nel pomeriggio, si terrà una sessione di analisi sensoriale delle birre artigianali, rivolta ai soli produttori.

---

#### RELATORI

---

**Luca Pretti** | Porto Conte Ricerche

**ore 10:30**

**Presentazione del progetto cluster "Innovazione di processo e prodotto nelle birre artigianali"**

---

**Giovanna Attene** | Università degli Studi di Sassari

**ore 10:45**

**Orzo per la birra: è possibile in Sardegna?**

---

**Giuseppe Perretti** | Università degli Studi di Perugia

**ore 11:15**

**Il controllo di qualità per le birrerie artigianali**

---

**Flavio Boero** | Carlsberg Italia

**ore 11:45**

**Trouble Shooting, ovvero utilizzare l'analisi sensoriale per distinguere gli aromi della birra, capire come si originano, quando diventano difetti**