

# A scuola di birra artigianale con Birra Salento

LECCE – Il 20 maggio alle ore 10.30, presso Officine Birrai si terrà una visita dimostrativa degli impianti per la produzione della birra artigianale previste dal progetto BE<sup>2</sup>R – “dal campo al boccale”. Il progetto BE<sup>2</sup>R è finanziato nell’ambito del PSR Puglia 2014-2020 – SM 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”, per un importo pari ad Euro 392.419,28.

La giornata prevede la visita agli impianti, un seminario tecnico pratico dal titolo: “Birra Artigianale: dalla produzione (con cotta dimostrativa) all’assaggio” tenuto dalla Prof.ssa Antonietta Baiano (Responsabile Tecnico Scientifico di progetto, del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell’Università di Foggia) e dal dott. Francesco Maruccia (Mastro birraio), si proseguirà con l’analisi sensoriale della birra prototipo ottenuto tramite le prove di scale-up previsto dal progetto, e infine la partecipazione dei presenti alle fasi finali della cotta dimostrativa.

Il progetto ha come obiettivo di favorire lo sviluppo della produzione di birra agricola pugliese cogliendo le opportunità di crescita che vi sono su questo mercato. Il lavoro che si sta svolgendo è quindi la creazione di un protocollo per la produzione di birra agricola con una forte identità territoriale, attraverso l’impiego di cereali tradizionali pugliesi e l’utilizzo, ad esempio, di luppolo prodotto da luppoleti locali e di lieviti autoprodotti in azienda, con processi idonei a produzioni di nicchia con elevata qualità.

“Abbiamo investito nel territorio, nella passione e nella qualità – spiega Maurizio Zecca di Birra Salento –realizzando il il sogno di una birra 100% salentina. L’orzo è

rigorosamente locale, coltivato a pochi passi dal birrificio grazie a una cooperativa che coinvolge numerosi produttori e crea indotto nel territorio. Ed è qui, nello stesso comprensorio, che sono iniziati i lavori di costruzione di una malteria, la prima nel Salento, per maltare l'orzo in loco e accorciare ulteriormente la filiera. Stessa scelta fatta per i luppoli, dopo un'attenta ricerca volta a verificare parametri e condizioni che consentissero all'anima amaricante di ogni birra, di nascere anche in questo angolo di sud. Diverse le varietà piantate, che iniziano ad arrampicarsi proprio in questi giorni.

Investire sul territorio e per il territorio, creare economia e qualità ed esportarle altrove. Questa la sfida, riuscita, di "Birra Salento".

In Puglia si contano oltre 40 birrifici artigianali e circa 25 beer firm, classificandosi tra le regioni più fiorenti in Italia per la produzione brassicola. I birrifici regionali si ispirano a stili internazionalmente riconosciuti, ma reinterpretati in maniera personalizzata da mastri birrai sempre più preparati. Per Birra Salento, una crew di mastri birrai esperti e abili: i resident Luciano e Mauro, Angela, birraia tedesca e "signora" di Agricola, la helles di casa, Martin dalla repubblica ceca alchimista di Nuda e Cruda e Moreno Ercolani di Olmaia come supervisor.

I partner del progetto BE<sup>2</sup>R costituiscono un Gruppo Operativo del PEI AGRI, un modello di cooperazione basato sul "modello di innovazione interattivo" che comporta la collaborazione tra i vari attori per utilizzare al meglio i diversi tipi complementari di conoscenza, il cui principale obiettivo è la co-creazione e diffusione di soluzioni/opportunità pronte per essere implementate nella pratica.

Il Gruppo Operativo BE<sup>2</sup>R è composto da importanti esponenti: del comparto Birrario (Birra Salento Srl – Società Agricola, in qualità di capofila; Officine Birrai; Soc. Coop. Agricola Valle Verde; Solimando Giuseppe; Birra Salento Srl); del mondo della Ricerca (Università degli Studi di Foggia, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia

Agraria: Consiglio Nazionale delle Ricerche); di società di consulenza che da anni si occupano di promuovere e valutare le innovazioni nel comparto agroalimentare (Aretè Srl, Cassandro Srl); dal Dare Puglia (Distretto Tecnologico Agroalimentare) e da CIA Puglia.