



REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020. Misura 16.2 Priorità 1 FA2A- “Offerta conoscenza tecnologica adeguata al contesto produttivo pugliese”; Priorità 1 FA2B-6 “Figure professionali in grado di incontrare domanda con offerta di innovazione (...)”; Priorità 2 FA2A-9 “Processi di ammodernamento delle imprese agricole attraverso diversificazione (...)”; Priorità 3 FA2A-15 “Processi di miglioramento della qualità e qualificazione prodotti agricoli (...)”; Priorità 4 FA2A-18 “Sostenere e sviluppare la diversità delle specie autoctone (...)”. Il recupero di varietà antiche di cereali autoctoni da destinare alla produzione di birra artigianale di origine agricola pugliese, nonché la messa a punto di tecniche di maltazione su “micro scala” concorrono a “promuovere l’innovazione, il capitale umano e il networking” (“Smart Puglia 2020”, Obiettivo Specifico: 4).

Attuato dal Gruppo Operativo: GO BE^2R

Soggetto Capofila: BIRRA SALENTO SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA DI LEO CONSOLATA & CO.

Responsabile tecnico scientifico: Prof. Antonietta Baiano – Università di Foggia

Tipo di operazione

La proposta ben si collega all’Area 1 di cui al Piano strategico per l’innovazione e la ricerca nel settore agricolo, alimentare e forestale 2014-2020: “Aumento sostenibile della produttività, della redditività e dell’efficienza delle risorse negli agro ecosistemi” (ex Art.9 dell’Avviso pubblico). È, dunque, pertinente alle seguenti tematiche: “Incremento della produttività agricola attraverso un uso più efficiente delle risorse naturali (...)”(PEI); “prodotti e tecniche delle coltivazioni cerealicole (...)” (Linee Guida 2012-2014 della Regione Puglia). Il Piano di Azione è, altresì, coerente con le FOCUS Area e i fabbisogni del PSR: Priorità 1 FA2A- “Offerta conoscenza tecnologica adeguata al contesto produttivo pugliese”; Priorità 1 FA2B-6 “Figure professionali in grado di incontrare domanda con offerta di innovazione (...)”; Priorità 2 FA2A-9 “Processi di ammodernamento delle imprese agricole attraverso diversificazione (...)”; Priorità 3 FA2A-15 “Processi di miglioramento della qualità e qualificazione prodotti agricoli (...)”; Priorità 4 FA2A-18 “Sostenere e sviluppare la diversità delle specie autoctone (...)”. Il recupero di varietà antiche di cereali autoctoni da destinare alla produzione di birra artigianale di origine agricola pugliese, nonché la messa a punto di tecniche di maltazione su “micro scala” concorrono a “promuovere l’innovazione, il capitale umano e il networking” (“Smart Puglia 2020”, Obiettivo Specifico: 4).

Obiettivi

L’obiettivo generale del progetto è quello di favorire lo sviluppo della produzione di birra agricola pugliese cogliendo le opportunità di crescita che vi sono su questo mercato, sviluppando un protocollo di produzione di birra agricola che abbia una forte identità territoriale e prevedendo l’impiego di cereali tradizionali pugliesi, luppolo da luppoleti locali, lieviti autoprodotti in azienda e processi idonei a produzioni di nicchia e di elevata qualità.

Per perseguire questo obiettivo generale il GO lavorerà in modo organico su tutti i livelli della filiera di produzione, dal recupero di antiche varietà di cereali alla messa a punto di protocolli di produzione del malto e della birra agricola e sino al recupero dei sottoprodotti.



REGIONE
PUGLIA



Il know how messo a punto dal progetto consentirà agli agricoltori interessati alla produzione di birra agricola di accedere ad un mercato interessante e di farlo in modo competitivo con un prodotto caratterizzato da una forte identità territoriale.

Finalità

Gli obiettivi operativi del progetto sono i seguenti:

1. Recuperare e caratterizzare varietà antiche di cereali autoctoni Pugliesi da destinare alla produzione di birra artigianale di origine agricola.
2. Mettere a disposizione degli agricoltori varietà di luppolo preventivamente valutate sulla base delle performance produttive e qualitative.
3. Utilizzare nel processo produttivo multi prodotti a partire da orzo autoctono coltivato sul territorio pugliese.
4. Valutazione di lieviti (*Saccharomyces* e non-*Saccharomyces*) e batteri lattici indigeni.
7. Messa a punto di diversi protocolli per la produzione brassicola agricola.
8. Ridurre la presenza di microrganismi contaminanti in grado di pregiudicare la qualità e la salubrità del prodotto.
9. Valorizzare i sottoprodotti e gli scarti della filiera valutando la vitalità delle cellule di lievito per il loro reimpiego e recuperando le trebbie per produrre prodotti da forno a potenziale funzionale.
10. Valutazione dell'impatto ambientale e dell'impatto economico delle innovazioni introdotte messe a punto dal progetto.
11. Verrà inoltre condotta l'analisi di mercato, che valuterà i potenziali mercati di destinazione delle materie prime (malto, luppolo, lieviti) e della birra agricola.
12. Conoscere le dinamiche e gli attori di filiera; divulgare i risultati ottenuti durante ed al termine del progetto.

Risultati attesi

Con riferimento agli effetti produttivi, il rafforzamento della identità e della competitività della birra agricola pugliese avrà effetti importanti sull'intera filiera, che aumenterà la propria produzione e diverrà più efficiente e redditizia.

In particolare, la messa a punto di idonee pratiche colturali consentirà di razionalizzare le attività di campo, riducendo così gli sprechi degli ausiliari di produzione, incrementando la produttività nel caso dei cereali e ottenendo una produzione remunerativa nel caso del luppolo.

Inoltre, la messa a punto dei protocolli di produzione della birra agricola migliorerà la qualità e la sicurezza dei prodotti, con conseguenza interessanti sulle quote di mercato che tali prodotti potranno ottenere.

Per quanto concerne gli aspetti economici, il progetto intende migliorare la redditività della filiera della birra agricola, rafforzandone l'identità ed il legame con il territorio e creando quindi le condizioni per una sua migliore valorizzazione anche in relazione all'attitudine turistica di molte aree della Puglia. Il miglioramento dell'efficienza produttiva ed il recupero dei sottoprodotti contribuiranno a migliorare la redditività della filiera e delle aziende in essa coinvolte in un'ottica di economia circolare.

Il progetto intende inoltre migliorare la sostenibilità ambientale delle produzioni attraverso la riduzione degli impatti del trasporto delle materie prime (filosofia del 'km 0'), il riutilizzo degli scarti di produzione per la formulazione di alimenti funzionali e l'efficientamento dei processi di produzione.

Dal punto di vista sociale, il progetto intende rafforzare il legame con il territorio e l'avvicinamento delle giovani generazioni, principali consumatrici di birra, al mondo agricolo. Sempre dal punto di vista sociale, interessanti dovrebbero essere gli impatti in termini di opportunità di lavoro create nell'ambito della filiera locale della birra.

Importo del sostegno ricevuto dall'Unione europea

Importo Richiesto: € 490.524,10

Importo ammesso: € 392.419,28 (80%)

Sito web della Commissione dedicato al FEASR: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/rural-development_it