

Scienze degli Alimenti e del Farmaco | Incontro per comprendere l'interazione tra luppolo e lievito

# Il progetto Lob.it: a Noceto una degustazione per la scienza

**I**l progetto Lob.it ha radunato a Noceto i degustatori ufficiali di birra (UnionBirrai Beer Tasters) per comprendere l'interazione tra luppolo e lievito: «Il progetto Lob.it (Luppolo, orzo, birra: biodiversità Italiana da valorizzare - <https://lobit.crea.gov.it/>), finanziato dal Masaf, mira ad incrementare la competitività del settore brassicolo nazionale, principalmente artigianale ed agricolo - spiega il professore Tommaso Ganino del dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco -, attraverso lo sviluppo di strumenti per la valorizzazione, all'interno della filiera, di materie prime locali, in grado di favorire la qualità delle produzioni brassicole legandole al territorio e, per questo, conferendogli maggior valore aggiunto per il settore commerciale nazionale ed estero».

## Quali sono le attività previste dal progetto?

«Il progetto, che avrà durata triennale e vedrà coinvolti i ricercatori del Crea e quelli del dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco dell'Università degli Studi di Parma, si articola in una serie di linee di ricerca monotematiche, ciascuna dedicata ad una materia prima brassicola (luppolo, orzo, lievito), più due linee di ricerca trasversali dedicate alla comunicazione e al trasferimento tecnologico agli attori della filiera e analisi statistico-economica e strumenti di policy a supporto della filiera della birra. Lob.it intende valorizzare, in chiave sostenibile, la filiera brassicola attraverso: lo studio della biodiversità italiana di luppolo, la gestione del luppolo, l'identificazione di indici di maturazione; l'ottenimento di piante virus-free e la riduzione dell'incidenza



**Noceto** Il prof Tommaso Ganino con l'UnionBirrai Beer Tasters.

delle malattie virali in luppolo; la possibilità di disporre di varietà italiane di orzo; l'individuazione di varietà di frumento ad elevata attitudine alla maltazione, per ottenere birre fatte anche con malto di solo grano duro, tenero o di farro; l'individuazione di ceppi di lievito da utilizzare nella produzione di birra a forte connotazione aromatica e a basso tenore alcolico; la ricostruzione in chiave statistico-economica della filiera brassicola, per offrire uno strumento utile agli stakeholders per lo sviluppo di interventi tesi al consolidamento di una filiera Made in Italy. I risultati ottenuti contribuiranno a favorire la competitività e la sostenibilità delle imprese del comparto, valorizzando le produzioni agricole locali e rendendo la filiera capace di confrontarsi con le sfide della globalizzazione dei mercati. La piena realizzazione degli obiettivi progettuali favorirà lo sviluppo di filiere corte, in grado di garantire ai piccoli e medi produttori una migliore redditività, nonché un più facile accesso dei consumatori a prodotti di qualità».

## Perché i degustatori di birra?

«Lob.it è un progetto in cui sono pre-

viste attività trasversali tra le diverse unità scientifiche coinvolte. Una di queste è la comprensione dell'interazione tra lievito e luppolo durante la produzione della birra. In questa attività sono coinvolte diverse unità operative: l'Università di Parma, presso l'azienda modenese Ludovico Lucchi, per la produzione del luppolo a diversi gradi di maturazione (professori Tommaso Ganino e Margherita Rodolfi), e i centri di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (Roma) e di Viteicoltura ed Enologia (Asti) del Crea per la parte legata agli aspetti microbiologici (selezione dei lieviti), sensoriale e chimici dei fermentati prodotti. Il termine "degustazione" indica un procedimento complesso di valutazione sensoriale: aspetto visivo, odore, aroma, sapore, intensità, ecc. Una delle tante tecniche di degustazione richiede l'utilizzo di tecnici esperti in grado di valutare, in maniera oggettiva le caratteristiche organolettiche della birra. Gli Ubt (UnionBirrai Beer Tasters), così si chiamano i "sommelier" della birra, sono proprio un gruppo di degustatori ufficiali riconosciuti e formati: Matteo, Alex, Dado, Alessio, Zucca, Alice, Antegus, Vale, Guerna,

Nico, Diego e Ferrett, che si sono riuniti al Pub Gourmet 19.28 (di Beppe e Bea) a Noceto per fare una degustazione "per la scienza". Una giornata dove gli Ubt hanno prestato la propria professionalità per degustare le birre sperimentali (o meglio, fermentati sperimentali) al fine di comprendere come i lieviti e il luppolo interagiscono per creare quel bouquet aromatico che caratterizza le birre artigianali. Le attività di ricerca in questo settore rappresentano una delle sfide più importanti per il settore brassicolo artigianale non solo italiano ma internazionale. È stata la prima volta che la ricerca ha incontrato l'associazione Ubt a fini scientifici. Il fine di questa attività è stato quello di far uscire dal laboratorio le ricerche e di arricchire i dati derivati da strumenti "senza anima" con dati derivati dalle emozioni e dai sensi caratteristici dell'uomo».

## Scienza e altro?

«L'interazione con gli Ubt non si è limitata alla scienza, ma anche ad un momento divulgativo importante, infatti grazie ad una start-up (TheNats) fondata da due giovani laureati (Matteo Giovannoni e Michele Anelli) dell'Università di Parma sono state realizzate delle video-pillole per divulgare ai consumatori gli stili birrari. Sì, anche se non tutti lo sanno, le birre non hanno solo un nome, ma anche uno stile di riferimento. Per citarne qualcuno: bitter, kolsh, pils, stout weiss, italian pils; queste pillole divulgative serviranno per diffondere la cultura brassicola e, come dicono alla fine di ogni pillola gli Ubt, soprattutto per "dare un nome alla tua birra". Le pillole saranno presto pubblicate sul sito del progetto».