

Studenti,
docenti,
didattica
e ricerca

Inserito a cura di
Katia Colini
e **Mara Varoli**

Incontro nazionale al Campus delle scienze Unipr e Crea uniscono le forze: cento protagonisti alla giornata dedicata al progetto Lob.It: luppolo, orzo, birra, biodiversità italiana da valorizzare



Birra, così la ricerca migliora la filiera

All'Università di Parma il luppolo è ormai di casa, e non solo nei laboratori. Al Campus delle Scienze, l'Ateneo ha ospitato un evento che ha riunito circa cento protagonisti della filiera brassicola italiana - produttori, birrai, commercianti di materie prime, rappresentanti di associazioni di categoria e ricercatori - per una giornata interamente dedicata al progetto Lob.It (Luppolo, orzo, birra: biodiversità italiana da valorizzare). Il convegno, intitolato «Lob.It e UniParma: sinergie per una filiera brassicola innovativa», ha messo al centro l'impegno dell'Università di Parma come motore di ricerca, innovazione e formazione per un settore che sta crescendo rapidamente anche grazie alla scienza.

Fin dall'apertura dei lavori, il legame tra ricerca accademica e sviluppo produttivo è apparso evidente. Daniele Del Rio, prorettore alla Ricerca e al Trasferimento tecnologico, e Gianni Galaverna, direttore del dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco, hanno sottolineato il ruolo strategico dell'Ateneo nel creare ponti tra conoscenza scientifica e applicazione industriale. A fare gli onori di casa, il gruppo di ricerca Cro.P.S. (Crop and Plant Science - www.crops.unipr.it), guidato dal professore Tommaso Ganino, che da anni coordina progetti di punta sulla coltivazione del luppolo e sullo sviluppo di una filiera italiana basata su qualità, sostenibilità e innovazione tecnologica.

Proprio il gruppo Cro.P.S., insieme al laboratorio IoT Lab del dipartimento di Ingegneria e Architettura, ha mostrato come la collaborazione tra discipline - dalle scienze agrarie alle tecnologie digitali - stia portando risultati concreti. Le giovani ricercatrici Martina Galaverni e Giulia Oddi hanno presentato un sistema di monitoraggio della maturazione dei coni di

luppolo basato su sensori e algoritmi di machine learning, in grado di prevedere la finestra ottimale di raccolta. Uno studio, pubblicato sulla rivista *Computers and Electronics in Agriculture*, che conferma la leadership di UniParma nella digitalizzazione delle colture specializzate. La giornata ha voluto valorizzare proprio le nuove generazioni di scienziati: giovani ricercatrici e ricercatori che con passione e competenza stanno contribuendo a costruire una filiera brassicola nazionale più solida e sostenibile. Da Carla Libia Corrado (Crea-Difesa e Certificazione), che ha illustrato le tecniche di risanamento in vitro del luppolo, a Erika Celi (Crea-Ofa), che ha presentato un approccio basato sulla spettroscopia infrarossa per distinguere cultivar e gradi di maturazione, fino ad Alessia D'Andrea (Crea-Ofa), che ha mostrato come la variazione dei metaboliti secondari durante la maturazione possa orientare la qualità finale della birra. Tutti lavori nati in collaborazione con il gruppo Cro.P.S. e che testimoniano una rete scientifica ampia e sinergica. Sempre dal dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco sono arrivati i contributi delle ricercatrici T'ai Forte e Tina Lino, che hanno studiato come la combinazione tra varietà di luppolo, grado di maturazione e ceppo di lievito possa modificare aroma e gusto della birra, aprendo la strada a prodotti dal profilo sensoriale personalizzato. Nella seconda parte del convegno, i riflettori si sono spostati sull'intera filiera. Luigi Cattivelli (Crea-Genomica e Bioinformatica) ha illustrato il lavoro svolto per sviluppare varietà italiane di orzo da malto, fondamentali per una birra «dal campo alla bottiglia» intera-

mente nazionale. Antonella Costantini e Vasiliki Ragkousi (Crea-Viticoltura ed Enologia), in collaborazione con l'Università di Parma, hanno mostrato il potenziale dei lieviti non convenzionali nel produrre birre low-alcohol con un profilo aromatico complesso e innovativo. A completare il quadro, gli interventi di Pietro Chinnici e Dario Macaluso (Crea-Politiche e Bioeconomia) hanno fornito una fotografia economica del settore, evidenziando la necessità di rafforzare la cooperazione e la formazione tecnica - ambiti nei quali l'Ateneo di Parma si propone come partner strategico per la crescita. Nel pomeriggio la parola è passata ai protagonisti del territorio: Ludovico Lucchi (Società Agricola F.lli Lucchi S.S.), Eugenio Pellicciari (Italian Hops Company) e i birrai Chiara Tarana e Davide Cresci (Birreria Agricola Turrus) hanno raccontato le loro esperienze, dimostrando come la ricerca universitaria possa tradursi in opportunità concrete per le imprese agricole e artigianali. La chiusura è stata affidata ai «Dialoghi alla spina», un confronto diretto tra scienziati e operatori. Dalle loro parole è emersa una visione comune: la filiera brassicola italiana può crescere solo attraverso l'integrazione tra innovazione scientifica, biodiversità e cultura produttiva. La giornata di Parma ha confermato il ruolo dell'Università come fulcro di un ecosistema che unisce conoscenza, giovani talenti e imprese. E se il futuro della birra italiana sarà sempre più sostenibile, tecnologico e identitario, una buona parte del merito passerà proprio dai laboratori e dai campi sperimentali dell'Ateneo parmense.



**A Parma
si è confermato
il ruolo
dell'Università
come fulcro
di un ecosistema**

r.u.

© RIPRODUZIONE RISERVATA