



uniss

DIPARTIMENTO AGRARIA

Segreteria organizzativa

Istituto di Microbiologia generale
e applicata "A. Capriotti"
Dipartimento di AGRARIA

Marilena Budroni | Giacomo Zara | Annalisa Coi | Cinzia Porru
Viale Italia 39
07100 Sassari
t +39 079229314
f +39 079229370
email gzara@uniss.it

agrariaweb.uniss.it



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Progetto finanziato dal MIPAAF
(Ministero delle Politiche Agricole Alimentari
e Forestali) OIGA 22805 bando 10/15/2010
D.M. n. 22299 10/20/2011



grafica ufficio comunicazione - centro stampa Università (ufficio economato)

WORKSHOP



PROBIRRA

Produzione di birre artigianali con malti, luppoli e lieviti locali

mercoledì 3 dicembre 2014 | ore 10.00
Aula Magna Barbieri | Dipartimento di Agraria



La birra artigianale permette ad ogni mastro birraio di proporre una ricetta esclusiva in grado di aumentare l'appeal del proprio prodotto. Tuttavia ad oggi non esiste per la birra un legame col territorio paragonabile a quello del vino. Una birra viene prodotta con malti e luppoli di diversa origine e, quindi, l'unica materia prima locale è rappresentata dall'acqua. Con lo scopo di valorizzare le produzioni birrarie artigianali, il progetto PROBIRRA si propone di indagare sull'utilizzo di malti, luppoli e lieviti locali che potrebbero dare alla birra un valore aggiunto e connotarla come prodotto fortemente legato al territorio.

Il raggiungimento di tale obiettivo ha previsto la caratterizzazione analitica dell'orzo coltivato in Sardegna e la valutazione della sua attitudine alla trasformazione in malto; la selezione di lieviti isolati localmente, adatti allo stile di birra da produrre e, infine, la caratterizzazione analitica e sensoriale delle birre prodotte nel corso del progetto. Nel corso dell'incontro saranno illustrati i risultati più importanti ottenuti nello svolgimento del progetto che ha previsto una stretta collaborazione e forti sinergie tra i ricercatori del Dipartimento di Agraria, della Porto Conte Ricerche e il microbirrifico Lara.

La S.V. è invitata a partecipare al seminario di studio.

10.00 SALUTI

Massimo Carpinelli | Rettore dell'Università di Sassari
Giuseppe Pulina | Direttore del Dipartimento di Agraria

INTERVENTI

10.30 **Costantino Fadda** | Dipartimento di Agraria
Esiste una strategia efficace nell'innovazione di un prodotto agroalimentare?

10.50 **Giacomo Zara** | Dipartimento di Agraria
Nuovi starter per vecchi processi: utilizzo di ceppi panari per la produzione di birre artigianali

11.10 **Alessandra Del Caro** | Dipartimento di Agraria
Ruolo dell'analisi sensoriale nell'innovazione di un prodotto artigianale

11.30 **Gianni Piroddi** | Birrifico Lara
Dall'innovazione alla produzione

PAUSA CAFFÈ

La ricerca al servizio delle aziende:
Miglioramento e sviluppo delle attività brassicole sarde
POR/FSE 2007-2013 RAS

12,10 **Ilaria Mascia** | *Sviluppo, caratterizzazione e shelf-life di una birra di frumento artigianale*

12,25 **Claudia Pinna** | *Il monitoraggio microbiologico per il miglioramento delle attività brassicole*

12,35 **Luca Pretti** | Porto Conte Ricerche
Strategie per la caratterizzazione delle produzioni brassicole locali

DISCUSSIONE E INTERVENTI PROGRAMMATI

CONCLUSIONI

Coordina **Marilena Budroni**
Degustazione della Probirra Lara