



Venerdì 28/10/2022
Dalle ore 17.00 alle 19.00

Produzione di birra artigianale

Relatori: Mauro Moresi (UniTuscia) e Michele Sensidoni (Mastri Birrai Umbri)

Moderatore: Edoardo Corbucci (Vicepresidente della FIDAF)

*Il seminario si svolgerà in **modalità ibrida**, sia **in presenza** nella sede FIDAF di Via Livenza 6 a Roma, che **a distanza** sulla piattaforma GoToWebinar®*

Per partecipare da remoto è necessario iscriversi al seguente LINK:

<https://attendee.gotowebinar.com/register/9064364390321656587>

Al termine dell'iscrizione si riceverà una e-mail di conferma con le informazioni su come partecipare al webinar.

Si raccomanda di seguire le istruzioni per la verifica dei requisiti di sistema.

Ai partecipanti iscritti agli Ordini dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali verranno riconosciuti 0,25 CFP

(NB non è possibile ottenere il riconoscimento dei CFP se collegati mediante il numero telefonico ricevuto al momento dell'iscrizione)

Economia circolare nella filiera della birra

La birra è la bevanda alcolica maggiormente consumata a livello globale. In Italia la produzione complessiva è stata di circa 15,8 milioni di hL nel 2020. La birra lager è la tipologia di birra più diffusa, rappresentando l'84,2% del consumo complessivo di birra, seguita dalle birre speciali (14,5%) e da quelle a bassa o analcolica (1,3%). Il formato di confezionamento della birra è dominato dalle bottiglie di vetro (80,8%), seguito dai fusti in acciaio (11,7%) e infine dalle lattine di alluminio (7,5%). La maggior parte dei consumatori acquista birra in bottiglie di vetro (di cui il 73,0% a perdere ed il 7,8% a rendere) o lattine di Al, mentre la birra confezionata in fusti d'acciaio è principalmente per uso commerciale.

Il settore birrario ha da anni iniziato non solo a ridurre il proprio impatto sul clima globale, ma anche a ripensare i propri modelli di produzione e distribuzione secondo il principio dell'economia circolare. Negli ultimi due decenni, diversi studi business-to-business o business-to-consumer sono stati effettuati per valutare l'impatto ambientale della birra confezionata in diversi formati. La produzione di bottiglie di

vetro o lattine di alluminio e la coltivazione dell'orzo rappresentano i principali punti caldi del ciclo di vita della birra. Quando si utilizzano fusti in acciaio riutilizzabili, la produzione di orzo costituisce la fase più impattante, seguita dalla produzione e dalla distribuzione.

In questa relazione si cercherà di verificare l'applicabilità dei concetti dell'economia circolare alla filiera della birra, analizzando i principali sottoprodotti del processo di produzione della birra ed i consumi dei materiali di imballaggio utilizzati.

Mauro Moresi

Ha svolto ricerca presso il National College of Food Technology (Weybridge, UK) della University of Reading (UK). È stato Professore associato di "Impianti e Processi della Industria Alimentare" presso l'Università di Roma I (1983-86), Professore ordinario di "Industrie Agrarie" presso l'Università di Basilicata (1986-1990) e di Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare e Valutazione dell'Impatto Ambientale dell'Industria Alimentare presso l'Università della Tuscia (1990-2020); coordinatore dei corsi di Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli alimenti" (2000-2006) e "Scienza, Tecnologia e Biotecnologia della Sostenibilità" (2014-2019) presso l'Università della Tuscia; presidente (2006-09), vicepresidente (2009-12) e proboviro (2012-2015) della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL); delegato italiano del Food Working Party della Federazione Europea di Ingegneria Chimica(1990-2015).

È socio corrispondente dell'Accademia dei Georgofili.

Si è dedicato allo sviluppo di processi fermentativi (biomasse microbiche, etanolo, ossiacidi organici e polisaccaridi), enzimatici (detossificazione di vini) ed a membrana per il recupero di cellule e metaboliti da brodi di coltura e la chiarificazione di birra torbida, nonché allo studio del comportamento reologico di sospensioni, sistemi gelificati e film e dell'impatto ambientale di scelte alimentari e di alimenti e bevande. Ha pubblicato 256 lavori su qualificate riviste nazionali ed internazionali ed ha presentato 202 comunicazioni (orali e/o poster) a qualificati convegni nazionali ed internazionali.

Author ID(Scopus): 7005605380

orcid.org/0000-0002-4706-0129 No. Totale citazioni: 2469

H-index: 28

La Filiera della Birra Agricola italiana

Il comparto della birra artigianale italiana si trova ora davanti a diverse problematiche: il costo delle materie prime e dell'energia, la sostenibilità, i cambiamenti climatici: la birra agricola e lo sviluppo di una filiera italiana possono offrire nuove opportunità.

Michele Sensidoni

È il mastro birraio del Birrificio Agricolo Mastri Birrai Umbri, dove si occupa di sviluppare le ricette, garantire la qualità dei prodotti e organizzare gli approvvigionamenti delle materie prime. Dopo la laurea in Tecnologie e Biotecnologie Alimentari a Perugia ed un Dottorato in Biotecnologie degli Alimenti a Bologna, nel 2010 è entrato nel Gruppo Alimentare Farchioni di cui fa parte anche il birrificio.

Per info scrivere a fidaf.livenza6@gmail.com o info@ardaf.it e/o visitare www.fidaf.it - www.ardaf.it - www.agronomiroma.it



Con il patrocinio di

