



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI.
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER L'UMBRIA 2007-2013 - MISURA 124.

COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.

Convegno di presentazione dei risultati del progetto:

OTTENIMENTO DI
"BIRRE UMBRE"

DA MALTI SPECIALI PREPARATI A PARTIRE DA ORZO,
ALTRI CEREALI ED INGREDIENTI FUNZIONALI
CON PROPRIETÀ SALUTISTICHE

PARTNER

SOCIETÀ AGRICOLA LA PALMA
DEI F.LLI FARCHIONI G. E M. SOC. S. - CAPOFILA

SOCIETÀ AGRICOLA TORRECECCONA SRL.

FARCHIONI OLII

COOP ITALIA

3A - PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE
DELL'UMBRIA - SOC. CONS. A.R.L.

ANALYSIS S.R.L.

CERB

(CENTRO DI ECCELLENZA PER LA RICERCA SULLA BIRRA)
UNIVERSITÀ DI PERUGIA



INNOVAZIONE
NEL SETTORE
AGROALIMENTARE

Convegno di presentazione dei risultati del progetto:

OTTIMIZZAZIONE DELLE PROCEDURE AGRONOMICHE
DEL PROCESSO DI UNIFICAZIONE CON L'OBBIETTIVO
DI OTTENERE UN GRECHETTO ED UN VERMENTINO
UMBRI AD ELEVATE PROPRIETÀ SALUTISTICHE
SFRUTTANDO AL MEGLIO LE LORO POTENZIALITÀ
ENOLOGICHE ANCHE IN VARIE CONDIZIONI DI
UNIFICAZIONE INCLUSE VERSIONI FRIZZANTI

PARTNER

3A - PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE
DELL'UMBRIA - SOC. CONS. A R.L.

SOCIETÀ AGRICOLA TERRE DE LA CUSTODIA S.S.
AZIENDA AGRARIA

DIPARTIMENTO DI MEDICINA INTERNA
DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA

SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE LA PALMA
DEI F.LLI FARCHIONI G. E M.

AZIENDA VINICOLA FALESCO - S.R.L.

"ANALYSIS S.R.L."

"OPERE PIE RIUNITE DI PERUGIA"

IMPRESA INDIVIDUALE "PROIETTI GIANNI"

IMPRESA INDIVIDUALE "BARATTA MEVANIA"

IMPRESA INDIVIDUALE "FARCHIONI MARCO
AZIENDA AGRARIA"



3A- Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
S.c.a.r.l.

Fraz. Pantalla, 06059 Todì - PG
Segreteria Organizzativa: T. +39 075 8957200
info@parco3a.org • www.parco3a.org

VENERDÌ 18 MAGGIO 2012
ORE 09.30

INNOVAZIONE DI PROCESSO E
DI PRODOTTO NELLA
UNIFICAZIONE DI GRECHETTO
E VERMENTINO IN UMBRIA
**BIRRE ARTIGIANALI UMBRE
AD ALTO POTENZIALE SALUTISTICO**

TERRE DE LA CUSTODIA - AZIENDA AGRARIA
LOC. PALOMBARA
GUALDO CATTANEO (PG)

INNOVAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO NELLA UNIFICAZIONE DI GRECHETTO E VERMENTINO IN UMBRIA

PROGRAMMA VENERDÌ • ORE 09.30

Obiettivi del progetto:

- Individuare le migliori condizioni agronomiche per la coltivazione del clone di grechetto G5 e del Vermentino che consentano di ottenere dei vini a più alta potenzialità salutistica
- Ottimizzazione del processo di vinificazione sia del grechetto che del vermentino con l'obiettivo sia di esaltare le potenzialità salutistiche sia di svilupparne le potenzialità enologiche con particolari processi di vinificazione inclusa la spumantizzazione
- Ottenere dalle uve di grechetto e vermentino una serie di vini attualmente non in commercio tutti con delle spiccate proprietà salutistiche

Attività:

- Realizzazione di prove agronomiche per valutare le migliori condizioni per ottenere uve Vermentino e Grechetto G5 che possano esprimere al meglio le loro potenzialità in fase di vinificazione e che posseggano un profilo quali-quantitativo migliore di sostanze antiossidanti
- Prove di microvinificazione in cantina sperimentale
- Test e Prove sui prodotti della microvinificazione in cantina sperimentale
- Prove di vinificazione in cantina su scala "consueta" su Vermentino e Grechetto
- Test e Prove sui prodotti delle vinificazioni in cantina

09,30 • REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

10,00 • SALUTI DI APERTURA

Pompeo Farchioni,
Presidente Presidente Gruppo Farchioni

INTERVENTI

LA MISURA 124 DEL PSR PER L'UMBRIA 2007-2013: UNA OPPORTUNITÀ PER L'AGROALIMENTARE REGIONALE

Andrea Sisti,
Amministratore Unico 3A-PTA

LA SPERIMENTAZIONE IN VIGNA ED IN CANTINA: I RISULTATI OTTENUTI

Marco Minciarelli,
Cantina Terre de la Custodia

Riccardo Cotarella,
Cantina Falesco

Roberto Luneia,
Analysis s.r.l.

Degustazione dei vini della sperimentazione

MESSA A PUNTO DEL PROCESSO DI BIRRIFICAZIONE DEI MALTI SPECIALI ED ALTRI INGREDIENTI

Giuseppe Perretti,
Centro di eccellenza per la ricerca sulla birra

LA SPERIMENTAZIONE NEL MICROBIRRIFICIO: I RISULTATI OTTENUTI

Michele Sensidoni,
Società Agricola La Palma

CARATTERIZZAZIONE CHIMICO, FISICA, SENSORIALE E SALUTISTICO-NUTRIZIONALE DEI PRODOTTI OTTENUTI DALLA SPERIMENTAZIONE

Roberto Luneia,
Analysis s.r.l.

ASPETTI SALUTISTICI DEI PRODOTTI OTTENUTI DALLA SPERIMENTAZIONE

Carlo Clerici,
Dipartimento di Medicina Interna,
Università degli studi di Perugia

12,30 • DIBATTITO

13,00 • CONCLUSIONI

Fernanda Cecchini,
Assessore alle Politiche Agricole ed Agroalimentari,
Regione Umbria

ATTIVITÀ DIMOSTRATIVE

13.30

- Visita alla cantina Terre de la Custodia
- Visita al microbirrifico
- Degustazione delle birre della sperimentazione

BIRRE UMBRE

Ottenimento di "birre umbre" da malti speciali preparati a partire da orzo, altri cereali ed ingredienti funzionali con proprietà salutistiche

Obiettivi del progetto:

- Ottimizzare il processo di produzione di malti speciali a partire da orzo, farro o altri cereali eventualmente additivati con altri "ingredienti speciali" (soia, legumi, ecc). Ciò al fine di apportare valore aggiunto in termini di valorizzazione di produzioni agricole tipicamente Umbre (orzo, farro) e di apporto di molecole funzionali che conferiscano proprietà salutistiche alla birra con essi prodotta (soia, lenticchie)
- Ottimizzare il processo di birrificazione per ottenere delle birre di alta qualità e stabili nel tempo, valutandone la possibilità di migliorare quali-quantitativamente il contenuto in sostanze funzionali
- Dimensionare e realizzare un impianto pilota "prototipale" adatto all'esecuzione di prove necessarie ad individuare tutti gli accorgimenti e procedure utili alla successiva realizzazione di un impianto produttivo di tipo industriale che sfrutti tutte le conoscenze ottenute durante le varie fasi del progetto stesso

Attività:

- Realizzazione di prove agronomiche per valutare le migliori condizioni per ottenere l'orzo e le altre materie prime previste dal progetto
- Messa a punto del processo di ottenimento di malti speciali
- Messa a punto del processo di birrificazione dei malti speciali ed altri ingredienti
- Esecuzione di test e prove su materie prime e malti. Caratterizzazione chimico, chimico-fisica, nutrizionale e salutistica del prodotto finito
- Studio nutrizionale e clinico per la valutazione del valore della birra umbra di qualità
- Progettazione e messa a punto di un impianto pilota presso il capofila