

Mastri Birrai Umbri, un progetto innovativo che valorizza le tipicità del territorio

Tra la Valle Umbra e la Valle Tiberina un birrifico sperimenta nuovi metodi produttivi. Il risultato è una birra artigianale di qualità a base di cereali tipici del territorio

Mastri Birrai Umbri è il marchio di una birra artigianale realizzata con ingredienti tipici della regione dalla Società agricola La Palma. Promotore dell'iniziativa è stato il gruppo Farchioni noto per la produzione di olio extravergine d'oliva.

Il progetto, finanziato attraverso il PSR 2007/2013 della Regione Umbria ha previsto la costruzione di un impianto pilota per la produzione di una birra particolare. Infatti vengono utilizzate materie prime comuni in Umbria, ma usate normalmente per l'alimentazione. Orzo, farro, cicerchie e lenticchie sono alla base della birra Mastri Birrai Umbri. La scelta di puntare su nuovi ingredienti per la produzione di birra è stata fatta per conquistare una nicchia di mercato particolare e per valorizzare il territorio. Il progetto ha visto il coinvolgimento di una partnership formata da aziende agricole che hanno messo a disposizione le loro produzioni per la sperimentazione effettuata dall'Università di Perugia e dal Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.



Abbiamo incontrato Marco Farchioni, giovane imprenditore, che ci ha spiegato in cosa consiste il progetto.

Marco, come nasce il progetto e come si è sviluppato?

Mastri Birrai nasce intorno al 2005 dall'idea di valorizzare l'orzo, che soffre di una bassa remunerazione sul mercato. Abbiamo pensato quindi al suo impiego nella produzione di birra, una birra però "innovativa". La convinzione di base è che le eccellenze abbiano il vantaggio di dare gusto e tipicità, per questo abbiamo deciso di usare orzo, farro, lenticchia e cicerchia umbri, per fare una birra umbra. L'idea in più, che va oltre la tipicità e la territorialità del prodotto, è quella di non fare un prodotto "standard", ma una birra dalle proprietà salutistiche. Stiamo per questo conducendo un'indagine in collaborazione con l'Ospedale S. Raffaele di Milano sulle proprietà salutistiche della lenticchia, uno degli ingredienti della "birra umbra".

Quindi alla base dell'innovazione un'idea di sviluppo basata sulla tipicità...

Vogliamo puntare sulle tipicità per valorizzare il territorio, creare eccellenze e reti per fare sviluppo. Fare sviluppo in Umbria non è solo fare reddito, ma anche creare reti, creare un "giro" che possa essere utilizzato anche in seguito per altri progetti e idee. Crediamo che sia indispensabile creare occupazione affinché le risorse territoriali non si perdano. Puntiamo a rendere competitive non solo le aziende, ma anche il territorio, creando una sorta di carta di identità che è legata al "gusto", a prescindere dal marketing: se oggi non sei tipico non sei originale. Cerchiamo di dare vita un "mercato nel mercato" basato proprio sulla tipicità, per rendere il prodotto unico.



Il birrifico pilota

Durante il percorso che dall'idea iniziale ha portato alla "birra umbra", quanto è stata importante l'acquisizione di conoscenze?

E' stata fondamentale. Ci siamo affidati al CERB - Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, per realizzare un birrifico pilota in grado di fare 100 litri di birra al giorno, quindi non per fare produzione, ma sperimentazione per quanto riguarda gusto, qualità e proprietà salutistiche. La misura 124 ha finanziato la messa a punto dell'impianto pilota e la sperimentazione, si è trattato di un investimento in innovazione, quindi non produttivo: la birra prodotta nel birrifico sperimentale, se venisse venduta, avrebbe un prezzo di oltre 20 euro a litro! L'apprendimento dei nuovi metodi è stato fatto anche grazie a visite effettuate presso produttori in Italia, Germania e Belgio.

Oggi la birra di Mastri Birrai si può definire una "birra umbra"...

Il progetto di innovazione finanziato dalla misura 124 è tutto umbro, con macchinari umbri, con la consulenza del CERB, un centro di ricerca del territorio. La birra di Mastri Birrai Umbri è oggi già tipica e innovativa: la birra bionda, che è in assoluto la più venduta, è fatta con malto e farro umbri al 98%; la rossa a base di cicerchia contiene il 95% di malto umbro; la scura, proteica, è fatta con il 20% circa di lenticchia umbra; la birra doppio malto contiene il 99% di materie prime umbre.



L'imbottigliamento



Come è stato l'approccio con il PSR?

Una parte di investimento era già stata fatta prima del progetto finanziato con la misura 124, che ha comunque dato un contributo importante al progetto. Il PSR ha permesso di fare più velocemente quanto sarebbe stato fatto comunque, ma più tardi. La misura 124 è stata reputata una misura che, più delle altre, "permette di crescere".



Le birre

Cosa rimane da fare?

Continuare a fare un prodotto che tutti siano in grado di riconoscere e acquistare, un prodotto di qualità che sia al contempo accessibile al consumatore. Il prossimo obiettivo è la conclusione della verifica sperimentale delle proprietà salutistiche della birra.

di Michela Ascani