

## SOCIETÀ AGRICOLA LA PALMA

Quando l'innovazione incontra il territorio



1

### L'azienda

La Società agricola La Palma è nata nel 2005 e fa parte del gruppo Farchioni. Produce **birre artigianali** realizzate con **ingredienti tipici della regione**. Attraverso il **PSR Umbria 2007/2013, misura 124** "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale", l'azienda ha avviato il progetto "Ottenimento di birre umbre da malti speciali preparati a partire da orzo e altri cereali ed ingredienti funzionali con proprietà salutistiche"

Il progetto, avviato nel marzo 2010, si è concluso nell'agosto del 2012 e ha consentito la sperimentazione e la successiva realizzazione di una birra con materie prime innovative. Per la realizzazione del progetto è stata creata una **partnership** composta da **5 aziende agricole** per la fornitura delle materie prime per le prove agronomiche (Società Agricola Torrececcona, Azienda Agraria Gianni Proietti, Soc. Agr. Terre de la Custodia S.S. Azienda Agraria, Soc. Agr. Domenico e Pompeo Farchioni, Soc. Agr. Fonte Cupa), **2 centri di ricerca** per la progettazione dell'impianto pilota (Università di Perugia – CERB e 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria), **1 laboratorio di analisi** per il controllo di conformità (Analysis s.r.l) e **1 società** (Farchioni Olii S.p.a.) per lo studio del packaging, e la valutazione delle proprietà salutistiche della birra.



## Mastri Birrai Umbri prima dei finanziamenti

Il progetto Mastri Birrai Umbri è nato in seno alla Società La Palma e su iniziativa dell'affermato gruppo dell'agroalimentare regionale Farchioni, da sempre impegnato nella produzione di olio extravergine d'oliva, che ha coagulato attorno all'idea progettuale un partenariato composito. Con i contributi del PSR Umbria 2007/2013 è stato realizzato il progetto innovativo che valorizza le tipicità del territorio.

2

## Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Con i fondi della **misura 124** "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale" sono state finanziate azioni inerenti la sperimentazione e l'**ottimizzazione** del **processo** di **produzione** e di **birrificazione**. Il finanziamento ammesso è stato pari a € 404.000 di cui € 282.000 di contributo pubblico concesso

Gli interventi realizzati hanno riguardato:

- la progettazione dell'impianto pilota
- la realizzazione delle prove agronomiche per ottenere l'orzo e le altre materie prime previste
- la messa a punto del processo di birrificazione dei malti speciali
- l'esecuzione di test e prove su materie prime e malti (caratterizzazione chimica, chimico-fisica, nutrizionale e salutistica del prodotto finito)
- lo studio nutrizionale e clinico per la valutazione delle capacità salutistiche della birra umbra di qualità

## L'azienda e la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

**Innovazione del processo produttivo** e **creazione di un partenariato** che coinvolge aziende e istituti di ricerca sono le caratteristiche principali del progetto. L'azienda, oltre a valorizzare i **prodotti tipici della regione**, ha dato vita al marchio **Mastri Birrai Umbri** per mettere a punto una birra a partire da **ingredienti innovativi**, ma **peculiari** della **regione**, come farro, cicerchia e lenticchia. La scelta di puntare su materie prime "non convenzionali" è stata fatta per inserirsi in una nicchia di mercato nuova e unica nel suo genere. Infatti, la sperimentazione è stata diretta alla produzione di una birra con caratteristiche particolari. Il risultato finale è stato di mettere in commercio una birra ad **alto valore nutrizionale** e con **proprietà salutistiche**. La birrificazione avviene a **bassa gradazione alcolica**, preservando il gusto delle materie prime utilizzate. In quest'ottica è stato costruito l'impianto pilota che ha dato vita ad un nuovo impianto per la produzione industriale. Le proprietà nutrizionali e salutistiche della birra



prodotta nell'ambito della sperimentazione del progetto sono oggetto di uno studio che sta realizzando l'**Ospedale S. Raffaele di Milano**.

Il ruolo del partenariato composto da diverse aziende agricole e istituti di ricerca è stato fondamentale. Il coinvolgimento delle aziende agricole è stato rilevante per l'ottenimento di una **materia prima con le caratteristiche richieste dal progetto**. Le aziende agricole hanno, inoltre, messo a disposizione i campi per eseguire le **prove in campo**, condotte dagli istituti di ricerca.

3

Determinante è stato il **confronto con gli altri produttori di birra** in Italia, Germania e Belgio, in particolare per quello che riguarda il processo di produzione (doppia fermentazione in bottiglia), e con l'Inghilterra per il packaging.

### I fattori dell'eccellenza rurale

**Innovazione nella produzione agroalimentare:** la sperimentazione ha portato alla creazione di un prodotto territorialmente localizzato, utilizzando materie prime nuove e nuovi metodi di produzione della birra

**Innovazione e ricerca:** per la realizzazione del progetto è stata attivata una partnership tra produttori e Centri di ricerca che hanno contribuito a sviluppare la birra, utilizzando solo materie prime che contengono molecole funzionali (acidi grassi polinsaturi, vitamine, minerali, polifenoli, fibra, etc.), in grado di conferire proprietà salutistiche

**Innovazione e valorizzazione delle materie prime territoriali:** la sperimentazione ha privilegiato l'utilizzo in via esclusiva di materie prime (cereali/legumi) locali tipiche di questo territorio

### I numeri del progetto

5 produttori agricoli  
2 istituti di ricerca  
1 laboratorio di analisi  
1 S.r.l.

**Produzione di birra:** 1 milione di bottiglie vendute in Italia e all'estero nel 2012

**Risorse occupate:** 15 unità interne, tra cui un "mastro birraio"

### PSR Umbria 2007/2013

**Misura 124** "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale", per la parte spettante alla Società La Palma

Investimento ammesso: € 404.000

Contributo concesso € 282.000

A cura di Michela Ascani

I dati sono aggiornati a giugno 2013

