

ADOZIONE DI TECNICHE INNOVATIVE PER LA COLTIVAZIONE E PROPAGAZIONE DEL LUPOLO NELLE MARCHE, PER LA PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE NELLA FILIERA DELLA BIRRA E PER L'UTILIZZO ALIMENTARE E NUTRACEUTICO.

Il gruppo....

Membri del gruppo

Coordinatore: Azienda Agricola di Sofia Paccapelo

Imprese agricole

Azienda Agricola Dott.ssa Elena Spinsanti
Azienda Agricola UNIVPM

Ricerca

Università Politecnica delle Marche – D3A

Consulenza/formazione

AAP Studio Agronomi Associati

Altri

Birrificio del Gomito di Paolo Ragni



Regione Marche

Costo totale del progetto
€ 298.874,85

Data avvio lavori 25/02/2019
data conclusione 25/02/2022

Funzionamento del gruppo e modalità di comunicazione interna

Il G.O. si interfaccia con tutti i membri mediante l'utilizzo di software, collegamenti mediatici, telefonici e per email. Inoltre vengono effettuate, previa organizzazione, riunioni presso l'UNIVPM

... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

Nelle Marche il settore della birra ha avuto negli ultimi anni un forte incremento dovuto alla realizzazione di micro birrifici artigianali e agricoli. Gli ingredienti tradizionali per la realizzazione della birra si producono anche in Italia. L'unica materia prima che ancora non è compresa nella filiera è il luppolo ancora totalmente importato da altri Paesi. E' evidente che una possibile coltivazione del luppolo anche nelle Marche potrebbe chiudere la filiera utilizzando materie prime locali. Inoltre i giovani germogli di luppolo rappresentano nella tradizione gastronomica di tutte le regioni italiane, un prodotto tipico della raccolta spontanea.

... quale soluzione?

L'innovazione risiede nella implementazione ex-novo di coltivazioni di luppolo partendo dalla individuazione, selezione propagazione e successiva valutazione di varietà già testate da alcuni anni (azienda capofila) nell'areale nord marchigiano con l'obiettivo di trovare quelle più idonee alla coltivazione per l'utilizzo nel processo di birrificazione e al consumo alimentare fresco e trasformato. Pertanto, anche la realizzazione di prodotto consumabile fresco (cime), con particolare cura nel confezionamento e conservazione (da valutare in itinere), potrebbe diventare una nuova opportunità, estremamente innovativa, di coltivazione ad uso alimentare da integrare all'interno di preparazioni di insalate miste. L'opportunità di creare ex novo una filiera del luppolo interamente marchigiana è concreta dalla quale possono nascere nuove realtà produttive incrementando positivamente il tessuto socio economico della Regione.

Attività

- Realizzazione di impianti di valutazione varietale includendo cultivar di luppolo disponibili sul mercato, note per un possibile interesse in questo territorio;
- Valutazione fenolo-morfologica, produttiva e qualitativa dei diversi genotipi portati in valutazione e identificazione di quelli più idonei;
- Messa a punto di tecniche di propagazione e certificazione di piante delle cultivars risultate più interessanti per questo areale di coltivazione;
- Controllo analitico della qualità tecnologica (infiorescenze destinate alla birrificazione) e della qualità nutrizionale (germogli destinati al consumo fresco)

Chi fa cosa

- Az.agr. Di Sofia Paccapelo – capofila – impianto di luppolo a uso brassicolo
- Az.Agr. Dott.ssa Elena Spinsanti – partner – impianto di luppolo da cima
- UNIVPM – partner – ente di ricerca



Risultati attesi/realizzati

- Offrire alle aziende una nuova opportunità di diversificazione produttiva con l'introduzione della coltivazione del luppolo (per consumo alimentare fresco e produzione di birra);
- Sviluppo di una filiera di produzione vivaistica di piante di luppolo certificate e trasferimento ad aziende vivaistiche regionali;
- Fornire ai birrifici luppolo coltivato nelle Marche con determinate e specifiche caratteristiche aromatiche utili dalla produzione di nuove birre identificabili da specifici profili qualitativi;
- Sviluppare nuovi prodotti a base di luppolo da inserire nel segmento dei prodotti delle insalate preparate e fresche, identificandoli per il loro valore nutrizionale e nutraceutico, tramite anche nuovi sistemi di packaging ed etichettatura.

Comunicazione e divulgazione

Realizzazione di seminari presso le sedi aziendali e un convegno finale presso l'UNIVPM.
Aggiornamento periodico delle pagine social facebook https://www.facebook.com/pg/hopsmarche/photos/?ref=page_internal e del sito internet <https://www.highops.eu/>.
Realizzazione di video e foto durante gli eventi e loro pubblicazione sui principali canali di pubblicazione.