

## QUALI BIRRE

### Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale

#### Il gruppo....

##### Membri del gruppo

**Coordinatore:** Azienda Agricola Opificio Birraio

##### Imprese agricole

Azienda Agricola Opificio Birraio  
Cooperativa Agricola Diana  
Birrificio Agricolo Bio La Stecciaia  
Azienda Agricola Corzano

##### Ricerca

DAGRI-UNIFI Università di Firenze  
FoodMicroteam srl

##### Consulenza/formazione e informazione

D.R.E.Am. Italia Soc. Coop



#### Regione Toscana

Finanziamento: 312.414  
Contributo: 279.511

Dicembre 2019  
Luglio 2022

#### Funzionamento del gruppo e modalità di comunicazione interna

Il capofila coordina tutte le attività, svolte mantenendo un continuo contatto fra i vari partner a cui si aggiungeranno puntualmente riunioni plenarie con cadenza programmata e relativi report.

#### ... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

#### ... quale soluzione?

##### Descrizione del problema/opportunità:

La qualità e serbevolezza del prodotto artigianale, non pastorizzato e filtrato, richiede particolari attenzioni produttive e commerciali. La crescita della domanda di birre offre ai birrifici agricoli una importante opportunità di crescita che dipende però dallo sviluppo di un diverso modello distributivo: il tutto anche alla luce della emergenza COVID-19 con la quale si è evidenziata la fragilità di rapportarsi ad esempio solo con i canali HoReCA.

##### Breve descrizione della soluzione individuata

Per potere operare nei diversi canali è necessario garantire un prodotto stabile, non contaminato e, pertanto, con una adeguata shelf-life. Il progetto propone la messa a punto di un protocollo operativo finalizzato all'analisi della qualità microbiologica e sensoriale delle birre prodotte ed all'indicazione delle strategie di marketing necessarie per massimizzare l'innovazione del processo a livello di mercati.

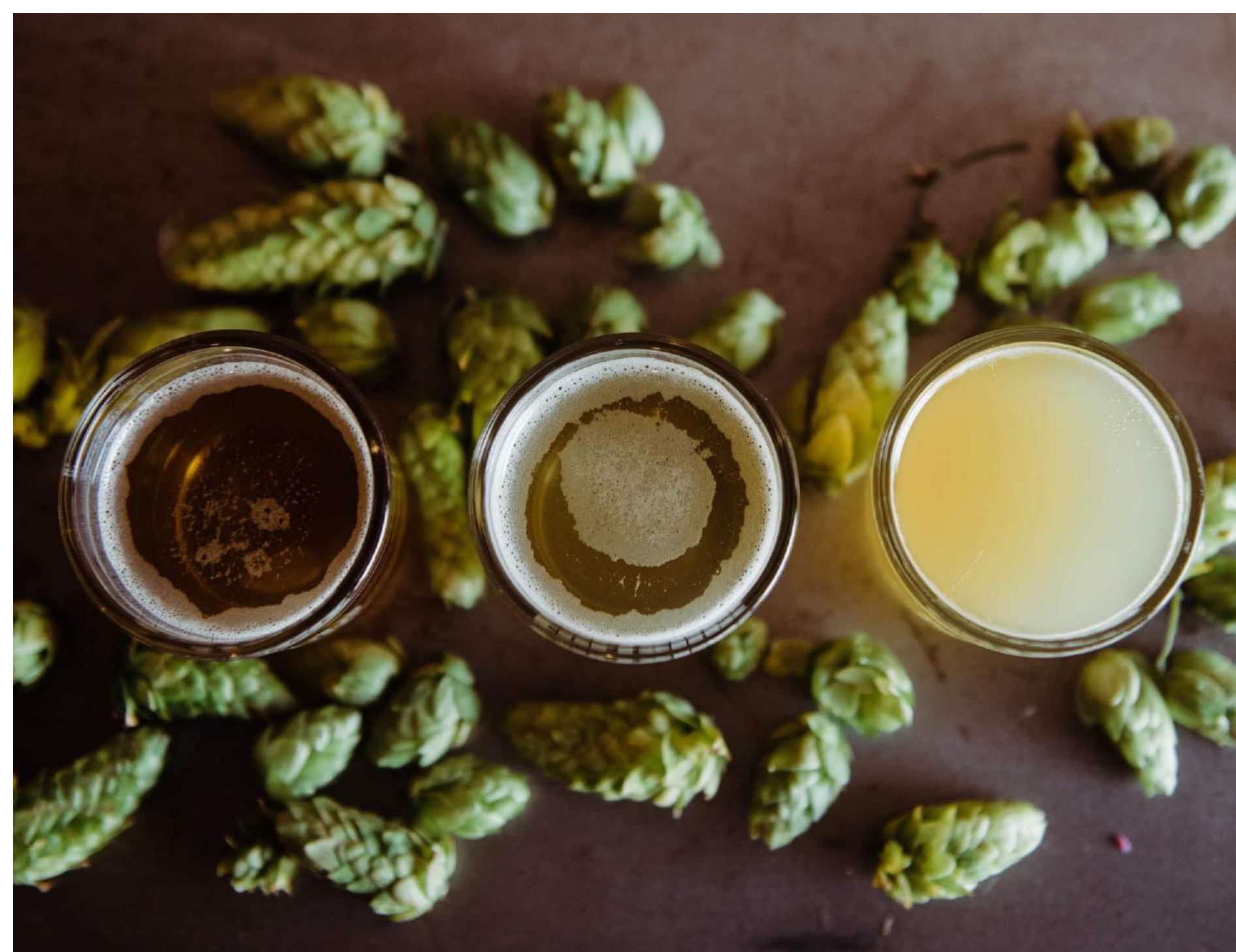
#### Attività

##### Descrizione delle attività

- Analisi di processo e di prodotto della qualità microbiologica delle birre artigianali agricole
- Descrizione dell'evoluzione delle proprietà sensoriali e dell'accettabilità del prodotto durante la shelf-life
- Analisi dei modelli organizzativi e gestionali di un birrifico agricolo.

##### Chi fa cosa?

- Le imprese implementeranno un modello di monitoraggio del processo produttivo
- I partner scientifici supporteranno le imprese sviluppando un protocollo operativo
- D.R.E.Am. Italia si occuperà della formazione e delle azioni di informazione e divulgazione del progetto e dei suoi risultati.



#### Risultati attesi/realizzati

- Favorire lo sviluppo della produzione di birra artigianale come forma di diversificazione multifunzionale delle imprese sia in termini di verticalizzazione che di ampliamento dei processi produttivi
- Diversificare il sistema produttivo regionale aumentando la sostenibilità economica nella produzione cerealicola, indispensabile per il mantenimento di talune aree agricole ad agricoltura estensiva.

#### Comunicazione e divulgazione

Attraverso la realizzazione di un sito web dedicato saranno promossi e diffusi gli obiettivi e le fasi di avanzamento del progetto, le azioni e gli specifici contenuti del piano. È altresì previsto il trasferimento delle conoscenze attraverso corsi di formazione e iniziative di tipo divulgativo come incontri tematici e presentazioni pubbliche. Sarà inoltre pubblicato un *Manuale sulle Buone Pratiche* con i risultati del progetto. Sono previste visite in birrifici artigianali in Belgio e Germania.