



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

**VETRINA DELLE CONOSCENZE NEL
SETTORE AGROALIMENTARE**

Valorizzazione dei prodotti locali e incremento della qualità della birra artigianale

Stefano Buiatti
Tecnologia della Birra

Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

COSA FACCIAMO

- ✓ **L'università di Udine è dotata sia di una birreria che di una malteria sperimentali (Udine è il primo ateneo in Italia a dotarsi di tale impianti)**

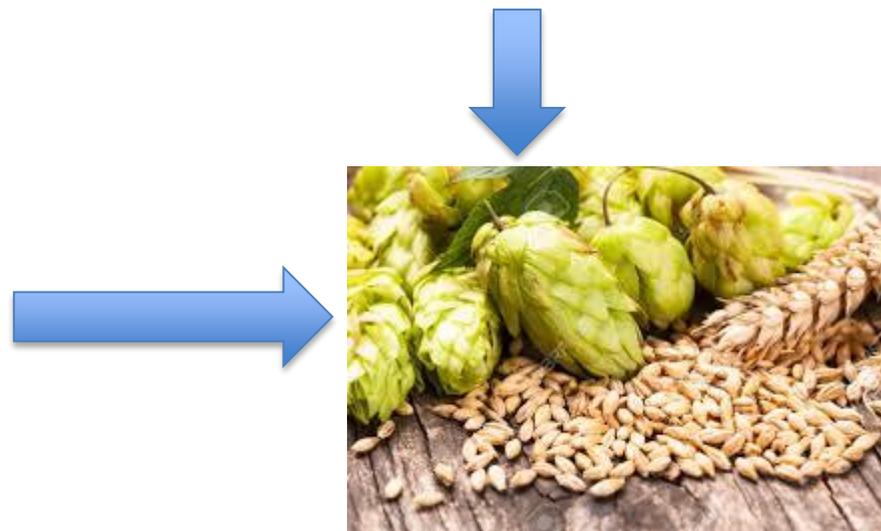




**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

COSA FACCIAMO

- ✓ **Prove di coltivazione di orzi e luppoli, in collaborazione con l'ERSA, hanno già consentito la produzione di una birra del territorio**





SUGGERIMENTI PER PROGETTUALITA' POR FESR **Settori coinvolti: produzione di malto, luppolo e birra**

- ✓ Impiego di cereali *gluten free* con la doppia valenza, nutrizionale e tecnologica;
- ✓ Prolungamento della *shelf life* della birra grazie alla utilizzazione di ingredienti alternativi;
- ✓ Valorizzazione del luppolo friulano con lo sviluppo di una filiera tecnologica per il trattamento in post raccolta;
- ✓ Riutilizzo dei sottoprodotti in entrambe le filiere al fine di aumentare la biosostenibilità dei processi.



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

PROGETTUALITA' POR FESR

A chi è rivolta?

Settore produttivo della birra artigianale rappresentato da piccole unità produttive (microbirrifici e/o brepub), settore imprenditoria agricola (coltivazione orzo e luppolo)

Con quali obiettivi?

Studio di processo e di prodotto per l'individuazione e risoluzione delle problematiche di filiera

Sviluppo e implementazione aziendale in settori colturali in forte sviluppo

Valorizzazione dei prodotti locali del territorio



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

CHI SONO

Stefano Buiatti

stefano.buiatti@uniud.it (0432/558156)

