

Quando i formaggi incontrano la birra

(Sintesi)

Lo sviluppo e la creazione di nuove idee in grado di valorizzare i prodotti delle industrie agroalimentari legati al territorio in un'ottica di produzione sostenibile è un fattore chiave per poter fronteggiare con successo le prossime sfide che attendono la nostra società.

L'importanza della cooperazione tra i vari attori della politica, del mondo produttivo e del mondo accademico risulta quindi essere mai come oggi fondamentale: chiave della crescita sostenibile del settore agroalimentare, turistico ed economico.

In questo contesto, la tavola rotonda “Quando i formaggi incontrano la birra” organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche e la Cooperlat di Jesi (AN), presso l'Aula Magna del Dip. D3A (UNIVPM), ha fornito un contributo di esperienze, riflessioni, e interventi sulle prospettive per il settore enogastronomico e quindi turistico marchigiano proprio partendo dall'innovazione di prodotti tipici, tradizionali ed evocativi del territorio, quali la birra ed il formaggio.

Il magnifico rettore dell'Università Politecnica delle Marche Gian Luca Gregori ha aperto la discussione sottolineando come in un momento di trasformazione e di grandi sfide come quello che stiamo vivendo c'è l'assoluta necessità di creare sinergie e approcci multidisciplinari capaci di affrontare e trovare rapide ed efficaci soluzioni a problemi complessi. Solamente un simile approccio ci consentirà di fornire slancio ai settori chiave della società, come quello agroalimentare, con importanti ricadute sull'immagine della regione, sulla capacità di stimolare il turismo e quindi sul tessuto economico. Tutto questo, afferma il rettore, non sarà possibile senza una forte cooperazione tra comunità scientifica, società civile e mondo politico e produttivo. Occorre pertanto adottare una visione di sistema sia per lo sviluppo di conoscenze

e competenze, sia per il trasferimento dei saperi alla politica e alle aziende che lavorano e si spendono sul nostro territorio. L'Università Politecnica delle Marche, continua il rettore, è consapevole che tale visione di sistema rappresenta un indubbio punto di forza e sottolinea fermamente l'importanza della multidisciplinarietà e della cooperazione tra le varie discipline per poter disegnare nuovi modelli sostenibili di sviluppo agroalimentare e turistico e continuare a ottenere nuovi e importanti riconoscimenti nella ricerca scientifica sia in ambito nazionale che internazionale.

Anche Mirco Carloni, vicepresidente Regione Marche e assessore all'Agricoltura, è poi intervenuto confermando come la Regione Marche sia in questo momento in prima linea per la tutela e la valorizzazione della sua biodiversità, delle sue tradizioni e delle sue eccellenze agroalimentari, come la birra e il formaggio, in grado di incentivare l'economia locale. Un esempio menzionato dal vicepresidente della Regione è quello del progetto relativo al Distretto Biologico Unico delle Marche che punta a essere il più grande d'Europa, un progetto in grado di accrescere l'attrattività della regione, di fungere da traino per molti altri comparti e di fornire gli strumenti utili a disegnare e gestire uno sviluppo sostenibile anche a livello turistico-ambientale. Pertanto, si rende sempre più necessaria, spiega Carloni, la definizione di strategie in grado di valorizzare i prodotti alimentari marchigiani in termini salutistici e di qualità e di accrescere tramite un più incisivo marketing territoriale la loro competitività sui mercati interni sia al di fuori dei propri confini regionali che a livello internazionale. Tutto ciò può essere realizzato solamente dando un'immagine univoca e organica delle tantissime realtà produttive del territorio, anche e soprattutto di medie e piccole dimensioni, che devono tornare a fare squadra fornendo un quadro molto più "spendibile" e credibile all'estero e quindi in grado di rafforzare tutto il sistema. È ovvio, continua Carloni, che la collaborazione tra gli attori del mondo accademico e la politica è l'unica via utile per il conseguimento di tali obiettivi, fondamentali per il futuro della regione Marche.

Ha preso poi la parola Paolo Fabiani, vicepresidente della TreValli Cooperlat, che ha rimarcato l'importanza della presenza nel territorio di realtà industriali che si fanno carico di situazioni che vanno anche fuori dal proprio ambito meramente produttivo e in grado di creare valore aggiunto dove si opera per dare risposte positive a un'intera comunità, specialmente in un momento così complesso come quello attuale. È questo l'unico modo, afferma ancora Fabiani, che si ha per infondere positività e dare vitalità a un circuito economico stressato da continui mutamenti esterni. A testimonianza di quanto detto è stato citato l'esempio dello stabilimento di Amandola, dove la TreValli Cooperlat si è fatta carico degli allevatori che operano nelle zone colpite dal

sima del 2016 e dove si continua a produrre paste filate, mozzarelle, ricotte e burrate. Si è quindi cercato di mantenere con ogni sforzo tutte le aziende zootecniche sul territorio per preservare l'occupazione e mantenere in vita anche le altre attività commerciali del loco. In questo modo, sottolinea il vicepresidente della TreValli Cooperlat, la cooperazione rappresenta un volano di attività in siti che altrimenti rischierebbero di soccombere definitivamente. Ovviamente si deve pur sempre fare impresa ed essere competitivi sul mercato perché senza sostenibilità economica non c'è neanche quella ambientale e quella sociale. Da qui la collaborazione proficua e continua della TreValli Cooperlat con l'Università Politecnica delle Marche e con il prof. Frega. La birra prodotta utilizzando l'acqua proveniente dal siero del latte ne è solo l'ultimo esempio.

Il ruolo svolto dall'università nello sviluppo del territorio e della società è stato invece il focus dell'intervento del prof. Nunzio Isidoro, direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentare e Ambientale dell'Università Politecnica delle Marche. Il Dip. D3A (UNIVPM) è per naturale vocazione da sempre estremamente attivo nella gestione di progetti di ricerca cruciali per lo sviluppo del sistema agroalimentare regionale. Numerosissimi, spiega il prof. Isidoro, sono infatti i progetti gestiti dai ricercatori afferenti al Dipartimento, progetti sia nazionali che Europei, ma anche finanziati nell'ambito del POR FESR Marche. Questi ultimi poi rappresentano la terza missione e quindi il ruolo di servizio fornito dal nostro corpo docente a beneficio della nostra collettività. Il fatto poi che la regione Marche abbia reclutato nella propria squadra professionisti che si sono formati nei corsi di Laurea proposti dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentare e Ambientale è senza alcun dubbio motivo di profondo orgoglio e rappresenta l'esempio, continua il Direttore del Dip. D3A, di come il mondo dell'Università non debba formare solamente tecnici, ma anche persone visionarie in grado di supportare la politica e di aiutarla a tracciare nuove strade per le future generazioni.

Infine, l'ultimo intervento è stato quello del prof. Natale G. Frega, presidente della Sezione Centro Est dei Georgofili (UNIVPM), che ha ribadito con forza come la ricerca scientifica rappresenti l'unica arma in grado di fornire gli strumenti utili a codificare il prossimo futuro e senza i quali sarà impossibile affrontare le nuove sfide che attendono la nostra società. Occorre quindi rivendicare la centralità del ruolo del ricercatore, come mente al servizio della comunità, del mondo produttivo e della politica. Senza ricerca scientifica, afferma il prof. Frega, non c'è futuro. E in questo contesto è proprio la ricerca scientifica che può aiutarci a introdurre elementi innovativi nel processo produttivo di alimentari tradizionali, elementi in grado di valorizzare i prodotti senza snaturare la tradizione ma fornendo un miglioramento delle

loro caratteristiche qualitative e salutistiche in un'ottica di economia circolare. Il nostro gruppo di ricerca, sottolinea il prof. Frega, è attivo da anni in progetti di ricerca volti all'ottenimento di alimenti funzionali, anche ottenuti a partire da prodotti considerati secondari da un punto di vista commerciale e della filiera produttiva. Si è quindi pensato, tra gli altri, anche al prodotto birra, focalizzando l'attenzione su elementi innovativi del processo che potessero poi essere recepiti dalle realtà operanti sul territorio come un qualcosa di realmente nuovo, diverso e visionario. Il progetto, spiega il prof. Frega, è nato da una collaborazione istituzionale tra la Facoltà di Agraria, l'Accademia dei Georgofili e gli operatori del tessuto produttivo regionale. È nata quindi l'idea di produrre birra in maniera artigianale, utilizzando diversi scarti o comunque sottoprodotti della filiera agroalimentare con il fine di ottenere una birra dal valore aggiunto, con un migliorato profilo aromatico e compositivo e arricchita in sostanze bioattive con effetti positivi sulla salute dell'organismo umano. Tutto questo sempre utilizzando esclusivamente materiali di scarto che nella filiera produttiva tradizionale rappresentano un costo per la loro gestione e che in questo progetto rappresentano invece un *plus*, una matrice dalla quale poter trarre innumerevoli vantaggi e in grado di fornire un valore aggiunto a quello che sarà il prodotto finito. Nasce quindi l'idea, continua il presidente della Sezione Centro Est dei Georgofili, di produrre birra in grado di rafforzare il legame materia prima-territorio, utilizzando sottoprodotti provenienti da realtà produttive locali quali vinacce di verdicchio e di lacrima di Morro d'Alba, scarti provenienti dalla lavorazione della rapa rossa e del carciofo, bucce di pomodoro, polvere di caffè esausta, fino alla produzione di birra sostituendo l'acqua "urbanizzata" con quella ottenuta dal siero del latte. Le birre così ottenute sono state caratterizzate chimicamente e valutate a livello sensoriale/organolettico. Ognuna di queste presenta un arricchimento in preziosi composti bioattivi (i.e., licopene, flavonoidi, acidi grassi coniugati del linolenico, ecc.) a seconda del sottoprodotto utilizzato nel processo produttivo. Si tratta, conclude il prof. Frega, di un'importante strategia che permetterebbe di esaltare il legame del prodotto birra con il territorio ma anche di recuperare, reimpiegare e valorizzare dei sottoprodotti delle aziende agroalimentari marchigiane nell'ottica di un sistema ecosostenibile.