

COLTURE ALTERNATIVE

PRODUZIONE

IL BIRRIFICIO BOCCALE D'ORO HA VALORIZZATO LE QUALITÀ DELLO PRELIBATO CEREALE

Dal farro la birra marchigiana col «marchio» dell'università

Concluso il progetto di Azienda Monterosso, facoltà di Agraria e Cia

di DAVIDE EUSEBI

— SAN LORENZO IN CAMPO (PU) —

E' IN ARRIVO la prima birra marchigiana prodotta esclusivamente con farro delle Marche, nella fattispecie quello dell'azienda Monterosso di Lea Luzi, che da anni lavora sulle produzioni di farro di qualità. Si conclude così il progetto della Regione e dell'Università politecnica delle Marche, seguita dal professor Giuseppe Natale Frega della facoltà di Agraria.

Professor Frega, come si è arrivati a questa birra?

«Dopo un'attenta riflessione sulle materie prime realizzate, per valorizzare il farro di alta qualità delle Marche e per garantire la tracciabilità del prodotto, si è utilizzato il farro dicoccum, prodotto in una zona particolarmente vocata per questo cereale, ovvero San Lorenzo Campo».

Quanto è durata la ricerca?

«Tre anni, nel corso dei quali abbiamo messo a punto la tecnologia di produzione della birra. È stato importante l'aiuto della Cia (Confederazione italiana agricoltori), dell'azienda che ha messo a disposizione il farro, ovvero la Monterosso, e del birrifico "Boccale d'oro" di Cingoli. Così abbiamo messo in produzione una birra di altissima qualità, cercando di tradurre in bottiglia i componenti tipici del farro».

Cioè...

«Componenti biofenolici che a suo tempo avevamo trovato in una ricerca fatta sui semi e sul cereale: il farro ha proprietà antiossidanti, utili contro l'invecchiamento.



Lea Luzi e sua figlia Leila dell'azienda Monterosso; di fianco: il professor Frega della facoltà di Agraria dell'università Politecnica delle Marche

PROFESSOR FREGA
«Volevamo trasferire i componenti biofenolici delle spighe in una bevanda»

to. Volevamo trasferire questi componenti in una bevanda idroalcolica, in modo da avere una filiera completa interamente marchigiana. Questa birra regge il confronto con le altre. Abbiamo ottenuto una birra ambrata, torbida perché cruda; e infatti l'obiettivo non era tanto quello di imbottigliare, ma di bere una birra anco-

ra grezza, cruda appunto, per evitare che i componenti di cui parlavo prima andassero persi».

Dove si potrà trovare questa birra?

«Avremo una degustazione generale a San Lorenzo in Campo il 5 marzo prossimo, al teatro comunale, alle ore 16. Sarà diffusa nei locali adiacenti al teatro e chi la vuole potrà richiederla direttamente al birrifico "Boccale d'oro", con un'avvertenza: è una birra che va bevuta nel giro di pochi giorni poiché è grezza, non filtrata, non



manipolata con pastorizzazione. In una parola una birra pura». La birra si può trovare anche alla Farroteca di San Lorenzo in Campo (0721 776511) e presenta qualità organolettiche notevoli: morbida, con piacevoli sentori di funghi e di erbe, o ancora luppolo, a seconda delle tipologie, armonica e soprattutto leggera.