

Gusto



Aumenta la domanda di bevande sempre più particolari
All'Ateneo di Palermo c'è un gruppo di ricerca dedicato

Birre artigianali, si punta al futuro L'università studia nuovi lieviti

Clara Minissale

PALERMO

William Shakespeare diceva: «Una pinta di birra è un pasto da re». E sempre più persone sembrano pensarla come il bardo di Stratford upon Avon dato che, negli ultimi anni, l'aumento della domanda di birra artigianale è sempre crescente.

Un boom che ha anche un interessante risvolto a livello scientifico, oltre che occupazionale, con nuove figure specializzate che si delineano all'orizzonte. Con il consumo di birra, infatti, cresce anche il bisogno di tecnologie di produzione innovative per poter ottenere nuove tipologie con proprietà sensoriali uniche e territoriali.

Aumenta la necessità di impiego di nuovi microrganismi fermentativi che possano rappresentare una valida alternativa ai classici ceppi di lievito attualmente in commercio. «Un ambito, quest'ultimo», dice Nicola Francesca, docente di Mi-

crobiologia agraria all'Università di Palermo e referente del corso di Scienze e tecnologie agroalimentari - in cui la ricerca procede a passi lenti dato che sono ancora pochi gli studi disponibili sulla fermentazione delle birre artigianali». Ed è proprio l'Università di Palermo che prova a colmare questo vuoto, con il progetto MicroTechBeer, Microbiology - Technology - Beer.

«Abbiamo costituito un gruppo di lavoro - spiega Francesca - con l'obiettivo di selezionare un pool di microrganismi, lieviti e batteri, ad hoc per ciascun azienda per permettere di creare birre uniche». Ma non solo. Perché studi e sperimentazioni portate avanti a Palermo si propongono anche di applicare, su scala aziendale, nuovi ceppi di lieviti non presenti sul mercato, creare nuovi protocolli fermentativi per birre acide; fornire un supporto tecnico-scientifico basato sui controlli microbiologici e chimico-fisici dei processi e dei prodotti di ciascun birrifico; fornire supporto su nuovi processi di maltazione e valutare la shelf-life del prodotto in

bottiglia.

Inoltre, un lavoro di ricerca è dedicato allo studio della coltivazione dei luppoli in Sicilia e all'attitudine di orzi e grani siciliani alla birrificazione. «C'è un mercato ancora tutto da esplorare in questo ambito perché non ci sono figure specializzate nella selezione dei lieviti e noi le stiamo formando - aggiunge il docente di Microbiologia -. Abbiamo già diverse richieste da parte di birrifici siciliani ma anche da aziende del territorio nazionale. Data la vasta biodiversità microbica presente sul territorio siciliano, infatti, ciascuno dei 40 microbirrifici presenti nell'Isola - conclude Francesca - potrebbe avere in dotazione il proprio microrganismo autoctono in grado di conferire al prodotto un aroma ed un gusto unico che gli permetterebbe di differenziare ed identificare in maniera univoca il proprio prodotto sul mercato».

Gli studi che si stanno portando avanti permetteranno la creazione di una cepoteca di microrganismi impiegabili nella produzione di bevande alcoliche fermentate.