



REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”



PROGETTO BE^2R

Dal campo al boccale

SCHEDA TECNICA: Birra al farro prodotta in 3 varianti

1^a variante (Alcol: 2,8%; 11 IBU)

2^a variante (Alcol: 3,7%; 15-20 IBU)

3^a variante (Alcol: 4,8%; 20-25 IBU)

Tipologia: Birra artigianale stile “blanche” al farro dicocco

Ingredienti: malto d’orzo della varietà “Fortuna”, farro dicocco, acqua, luppolo var. Cascade, coriandolo, scorza di arancia amara, lieviti.

Descrizione: Birra ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, ispirata al classico stile belga denominato “blanche” che è caratterizzato dall’impiego di miscele di malto d’orzo (senza riferimento alla varietà) e frumento non maltato (in genere tenero ma anche in questo caso. senza riferimenti varietali) che conferiscono alla birra il tipico colore giallo pallido (da cui il nome di “blanche” cioè bianca, generalmente inferiore a 7-8 EBU che è una delle scale usate per misurare il colore della birra) e l’aspetto opalescente.

La nostra interpretazione di questo stile prevede l’impiego di malto pilsner prodotto con orzo distico della varietà Fortuna in misura del 60-65% e farro dicocco non maltato nella misura del 35-40%. L’orzo Fortuna è un tipico orzo da birra coltivato in Puglia e caratterizzato da buona resa produttiva e contenuto proteico non elevato. Il farro è il più antico tipo di frumento coltivato, utilizzato addirittura fin dal neolitico.

Per conferirle la tipica nota acidula e il gusto fresco e speziato si aggiunge scorza di arancia amara e coriandolo.

Il classico stile “blanche” prevede dei sentori di amaro percepibili ma non preponderanti: infatti il grado di amaro è intorno ai 15-20 IBU (International Bitterness Unit, che è la scala



REGIONE
PUGLIA



internazionalmente utilizzata per esprimere l'amaro) e per ottenerlo si impiegano più varietà di luppolo. Per personalizzare le nostre birre e reinterpretarle in chiave pugliese, esse sono state prodotte in 3 varianti di grado di amaro (appena percepibile, intermedio, più spiccato), utilizzando esclusivamente la varietà Cascade che si adatta meglio di altre al clima del Tavoliere.

Dal punto di vista *organolettico*, le birre prodotte sono tutte fresche e dissetanti, caratterizzate da note floreali, agrumate e speziate. Frizzantezza, note di amaro e grado alcolico sono crescenti dalla 1^a alla 3^a variante.

Si abbinano molto bene a piatti a base di pesce, prediligendo quelle della 1^a e della 2^a variante per l'abbinamento con il crudo di mare o con pesci più delicati e quelle della 3^a variante con pesci più grassi.

Sotto l'*aspetto nutrizionale*, le birre al farro dicocco hanno una elevata concentrazione di composti fenolici ad elevata attività antiossidante (404-882 mg per litro di birra).

Condizioni di conservazione ottimali: in luogo fresco e asciutto.

Temperatura di servizio: si suggeriscono temperature differenziate in base alle varianti:

1^a variante: temperatura di servizio 4-6°C per esaltare le note gustative di amaro e quelle acide altrimenti poco percepibili;

2^a variante: temperatura di servizio 6-8°C per valorizzare sia le note gustative di amaro che la componente aromatica rappresentata da note olfattive fruttate o speziate;

3^a variante: temperatura di servizio 8-10°C per esaltare le note olfattive fruttate o speziate ed evitare che vengano mascherate dalla componente amara e acida.

