

LA REALTÀ LOCALE PARTECIPA AL PROGETTO ERASMUS PLUS

L'alta Valle laboratorio per una nuova birra green

La Taverna del Vara punta al riutilizzo del malto esausto post lavorazione. È in corso uno studio dell'Università di Genova per eliminare ogni tipo di rifiuto

Laura Ivani / MAISSANA

Filiera locale e biologica. È il credo della Taverna del Vara, il birrifico dell'alta Val di Vara che adesso punta anche al riutilizzo degli scarti di lavorazione. Il malto esausto, che rimane dopo la produzione della birra, potrebbe così essere utilizzato per produrre mangimi bio per gli allevamenti locali. È in corso uno studio, dell'Università di Genova, per far sì che ciò che rimane nella lavorazione non si trasformi in un rifiuto ma diventi materiale utile per l'agricoltura e l'allevamento della Valle del Biologico. Il birrifico, che fa capo all'azienda agricola I Paloffi a Maissana, è da tempo all'interno di un progetto nell'ambito dell'Erasmus Plus che vede coinvolte oltre all'Università di Genova anche quelle di Valencia e Aberdeen.

La filosofia alla base dello studio è quella della lotta allo

spredo. Il malto esausto dell'azienda della Val di Vara, insieme ad altre materie che normalmente finirebbero nei rifiuti, sono state messe a disposizione dei ricercatori genovesi. Il malto è stato essiccato e adesso è in corso la fase di studio per valutare tutti i possibili riutilizzi. Dal mangime per gli allevamenti della vallata, idea che darebbe così il senso della circolarità, alla produzione di combustibili o farine.

«Ci stiamo anche attrezzando per lavorare per il riutilizzo dell'acqua che viene impiegata in birrifico nella fase di lavaggio. Abbiamo la responsabilità di trovare soluzioni contro lo spreco di acqua, specialmente in una fase storica in cui le risorse idriche sono a rischio», ha ricordato Elisa Lavagnino, che da ricercatrice universitaria è diventata ormai più di 8 anni fa una mastro birraia apprezzata in tutta Italia. Si amplierà la produ-



Preparazione della birra artigianale a Maissana



Spillatura della birra



Elisa Lavagnino

zione di birre biologiche. Attualmente le birre certificate sono due. La prima è la Vaise, dedicata a Varese Ligure, una golden ale chiara di cui sono appena terminati i primi mille litri. A breve verrà riprodotta. E poi c'è la Lampo, realizzata con il lamponi. «Entro l'estate del 2024 avremo il nostro malto d'orzo. Abbiamo acquistato dei nuovi terreni, in Lunigiana, che faremo certificare per avere oltre al luppolo anche il nostro orzo certificato. Questo ci permetterà di convertire gran parte della produzione delle nostre birre a biologico. Lo spirito che ci muove è sempre quello di utilizzare prodotti bio o a chilometro zero».

Dei 42 mila litri prodotti ogni anno, già la maggior parte delle tipologie di birre viene realizzata con materie prime locali. L'obiettivo è aumentarne sensibilmente la percentuale. Riapre, il prossimo 12 marzo, lo Spaccio del Birrifico con la Festa di San Patrizio. L'ex ufficio postale della frazione di Torza, a Maissana, è stato trasformato in un luogo dove assaporare birre e prodotti locali. Sullo stesso bancone su cui fino a quasi 40 anni fa venivano spedite la corrispondenza. In programma dalle 12 alle 19 spine di birra, saporiti del territorio, cover band di Rino Gaetano, festa in maschera in puro stile irlandese. Il primo di una serie di eventi che accompagnerà l'alta Val di Vara, come accade da qualche anno, fino all'autunno. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA