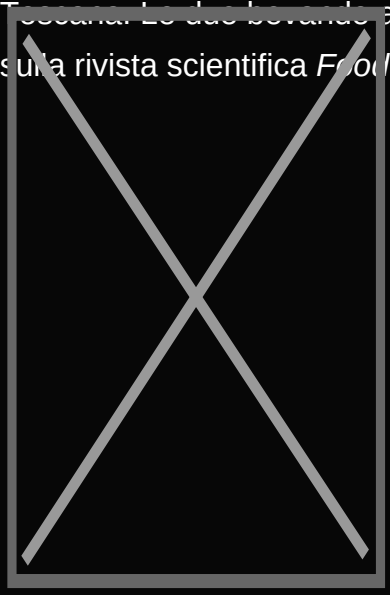
Hempitaly lancia birra e liquore alla canapa

canapa-907e266c

Hempitaly avvia la commercializzazione di **birra e liquore aromatizzati ai fiori di canapa** made in Toscana. Le due bevande alcoliche sono il risultato di uno studio dell'**Università di Pisa** pubblicato sulla rivista scientifica *Food Chemistry*.



La canapa utilizzata nella sperimentazione proviene dalle coltivazioni autorizzate in Italia con la Legge 242 del 2 dicembre 2016 che consente la coltivazione delle varietà di Cannabis sativa L, il cui contenuto di Thc sia inferiore allo 0,2%. In particolare le due varietà impiegate sono state la Futura 75, di selezione francese, e l'Uso 31, di origine ucraina.

Il progetto è stato condotto dal gruppo di Biologia Farmaceutica del Dipartimento di Farmacia in collaborazione con tre realtà toscane: il **Circolo Arci La Staffetta** di Calci (Pisa) e il **Birrificio Artigianale "Vapori di Birra"** di Castelnuovo Val di Cecina (Pisa) per la produzione delle bevande alcoliche aromatizzate e l'**Azienda Agricola Carmazzi** di Viareggio (Lucca) per la fornitura del materiale vegetale.

"La nostra idea era di realizzare dei prodotti ecosostenibili in un'ottica di economia circolare - spiega **Luisa Pistelli** dell'Ateneo pisano - grazie al riutilizzo dei fiori di canapa che sebbene siano la parte più

ricca di oli essenziali della pianta non sono sfruttati e diventano scarti agricoli".

"L'aromatizzazione con la canapa, pur arricchendo il bouquet della birra, non ha stravolto quelle che sono le classiche note di questa bevanda, il luppolo e la canapa - commenta **Guido Flamini** dell'Università di Pisa -. Infatti, appartenendo alla stessa famiglia botanica, (Cannabaceae), hanno caratteristiche aromatiche comuni".