Nasce Pan Birretta, la birra artigianale prodotta col pane raffermo

20231219164127panbirretta-9c454200

Pan Birretta è la **birra artigianale prodotta col pane fresco di recupero** conferito da panifici, gastronomie, ristoranti e hotel. Si tratta di una **birra chiara ad alta fermentazione** (golden ale stile inglese) con una leggera luppolatura, **dal corpo pulito e fresco e con note sapide e fragranti conferite dal pane** che sostituisce parte dei malti.
Il progetto, ideato dal **Birrificio Forum Iulii** che dal 2014 produce birra artigianale nello stabilimento di Cividale del Friuli, alimenta il **circolo virtuoso volto a ridurre gli sprechi alimentari**. Pan Birretta infatti applica i principi dell'economia circolare con l'obiettivo di **dare nuova vita al prodotto invenduto**, recuperando il pane fresco non utilizzato che diventerebbe rifiuto e che va a sostituire circa il 25% del malto presente nella birra.

Lo **stabilimento del birrificio**, ricavato da una vecchia falegnameria, autoproduce energia elettrica grazie ai pannelli fotovoltaici installati sulla copertura, mentre l'energia termica deriva dall'impianto a biomassa che sfrutta gli scarti della lavorazione del legno. Il malto proviene da terreni di proprietà coltivati a orzo, mentre il luppolo da produttori prevalentemente locali: i malti esausti, al termine del processo di ammostamento, vengono conferiti ad aziende agricole e utilizzati come mangime per gli animali, mentre i luppoli sono trasformati in fertilizzante per la coltivazione del suolo. Si tratta quindi di un **processo di produzione a emissioni zero**, in cui **anche gli scarti di lavorazione vengono riutilizzati per altri usi.**

"*L'anima del progetto risiede nell'idea di trasformare lo scarto alimentare in ricchezza e in catena di valore per il territorio e per i produttori*", spiega il responsabile **Umberto Marangoni** aggiungendo che sia stato necessario un anno di lavoro e sperimentazione per ottenere la ricetta definitiva.
"*Abbiamo sviluppato una tecnologia di cui è stata depositata richiesta di brevetto: si chiama* ***Breadwashing*** *e, con una quantità limitata di acqua, assicura il lavaggio naturale del pane per eliminarne il contenuto di sale e renderlo materia prima della nostra birra, sostituendo il malto d'orzo*

fino a un massimo del 30%", aggiunge Marangoni.
Il residuo della lavorazione (le trebbie, ovvero la componente solida che viene eliminata dopo l'ammostamento) **non viene più dato agli allevatori come mangime per il bestiame**, ma viene essiccato e lavorato con la farina per realizzare prodotti di panificazione dolce e salata: è **il pane che diventa birra per poi ritornare pane**. Allo stesso modo, **pure il packaging segue il percorso della sostenibilità**: il confezionamento di Pan Birretta è in lattina di alluminio che consente sia il recupero dell'85% della materia prima riciclabile sia il risparmio su emissioni e costi di trasporto grazie a peso e volume di imballaggio inferiori rispetto alle bottiglie di vetro.

Pan Birretta sarà acquistabile anche nei punti vendita dei conferitori, panifici, gastronomie, ristoranti, trattorie e hotel che cederanno il pane invenduto al birrificio. **Panificatori e ristoratori potranno vendere e far assaggiare ai propri clienti la birra che nasce grazie al loro pane.**