

Economia circolare e birra. Matrimonio possibile?

di Gianluca Di Ascenzo, beer sommelier, novembre 2022, @gianluca.diascenzo

“**Drink beer, save the world**” e “I prodotti alimentari combattono lo spreco” sono le parole d’ordine di **BIOVA Project**, la start up innovativa torinese, nata nel novembre 2019, che si propone di ridurre gli sprechi alimentari tramite la creazione di prodotti che seguono i principi dell'economia circolare.

Il pane invenduto viene utilizzato per sostituire il malto d’orzo, fino al 30 per cento, per la produzione della birra. Gli scarti della birra, poi, servono per realizzare i “**Ri-Snack**”, lo spuntino a base di malto d’orzo, e per realizzare il packaging dei prodotti.



Foto by BIOVA

La “**BIOVA BREAD BEER CLASSICA**”, una lager di 4,7 % di alcool, di ispirazione tedesca, stile Kölsch, realizzata con acqua, lievito, malto e fino al 30% di pane; la “**BIOVA BREAD BEER INTEGRALE**”, 5% di alcool, in stile Altbier, birra ambrata ad alta fermentazione, originaria della regione di Düsseldorf, arricchita da un tocco di sale, dal colore del pane integrale, che sostituisce fino al 15,8% di malto d’orzo; la “**BIOVA BREAD BEER LEGGERA**”, 3,7% di alcool, ispirata alla ricetta della Session Ipa, fatta con il 16% circa di pane.

Per usare le parole di BIOVA, “dalle briciole può nascere la rivoluzione”.

Non resta che unirsi al movimento.

“**DRINK BEER, SAVE THE WORLD!**”

Contatti: BIOVA S.R.L., Via Valperga Caluso 18 - 10125, Torino, sito internet www.biovaproject.com, ordini@biovaproject.com, Tel. e Whatsapp: 011 0364246

#BiovaProject #BreadBeer #Kolsh #Altbier #SessionIpa #BeerLovers #BeerSommelier #EconomiaCircolare #Sostenibilità #StartUpInnovative #SommelierItalia #IlCultodelGusto

Per fare un esempio, 150 chilogrammi di pane recuperato permettono a BIOVA di produrre 2.500 litri di birra.

Questo processo consente anche di risparmiare l’emissione di CO2 nell’ambiente: il mancato utilizzo del malto d’orzo rappresenta un risparmio, visto che l’orzo va coltivato, con relativi dispendi di terra, acqua ed energia, trasportato e impacchettato.

Vi starete chiedendo quali birre si possono bere.

Si possono degustare tre tipi di birra, tutte caratterizzate dalla presenza di farina di frumento e sale.



Foto by BIOVA