

In collaborazione con

# I sottoprodotti nella filiera della birra

## Generare valore dagli scarti di produzione

### Obiettivi e destinatari

Il settore Regolazione del Mercato della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, organizza un incontro rivolto alle aziende e ai professionisti del settore, con l'obiettivo di illustrare il progetto di valorizzazione dei sottoprodotti, partendo dal caso della birra con la testimonianza di due aziende aderenti.

Gli scarti nel processo di produzione della birra sono composti per l'85% da trebbie esauste, i residui di lavorazione derivati dalla filtrazione del mosto, costituiti principalmente dalla scorza del malto e da altre parti che non hanno subito il processo di saccharificazione. Da 100 kg di malto (pari a 20-22 kg/hl di birra) si ottengono circa 100-130 kg di trebbie. Nella pratica comune questo residuo viene estratto dal tino di fermentazione ed essendo ormai esausto viene gestito come rifiuto, con tutti i costi associati al suo smaltimento: le trebbie possono però essere impiegate in altre filiere produttive in sostituzione delle materie prime (previa verifica della normativa di riferimento), restituendo così valore allo scarto come bene e incidendo positivamente sia sull'ambiente, sia sull'azienda in termini strategici ed economici.

L'incontro, che prevederà una breve degustazione dei prodotti messi a disposizione dalle imprese coinvolte, rientra nel programma ufficiale di Terra Madre e si svolgerà al Salone del Gusto 2024.

**Venerdì**  
**27 settembre 2024**  
**dalle 14.00 alle 15.00**

**Terra Madre - Salone  
del Gusto**  
Parco Dora (Torino) -  
Stand F57 - Camera di  
commercio di Torino

## Programma

- 14.00 Saluti istituzionali  
**Maria Elena De Bonis**, Responsabile Settore Regolazione del mercato, Camera di commercio di Torino
- 14.20 Presentazione del Progetto di valorizzazione dei sottoprodotti della CCIAA di Torino  
**Francesca Ilgrande**, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
- 14.40 Casi pratici e degustazione  
**Luca Delleani**, Birrificio Gravità Zero  
**Bruno Gentile**, Birrificio San Michele
- 15.00 Domande e dibattito con il pubblico

## Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di commercio Torino  
Tel. 011 6700 254  
eventi@lab-to.camcom.it  
www.lab-to.camcom.it

## Note organizzative

La partecipazione al seminario presso Terra Madre Salone del Gusto è gratuita, previa iscrizione al seguente link:  
<https://www.to.camcom.it/20240927-terramadre-birra>

L'ingresso a Terra Madre - Salone del Gusto al Parco Dora è libero per tutta la durata della manifestazione.

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 1 credito
- per nr. CFP 0,125 SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022