Scritto da Red.
Giovedì 25 Giugno 2015 14:31



MONTELLA – Dalla castagna di Montella Igp nasce CaZè, una bevanda alcolica gluten free fermentata a base di farina di castagne di Montella Igp, aromatizzata con zenzero e prodotta per utilizzo di un lievito probiotico (Saccharomyces boulardii). CaZè si aggiunge alla birra alla castagna di Montella Igp, nata nei mesi scorsi.

La bevanda – si legge in un comunicato – è stata realizzata nell'ambito del progetto "Probante" che vede protagonisti tre partner: la sezione di Microbiologia del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, la Società Agricola Monte Acellica srl e l'azienda capofila Malerba Castagne di Salvatore Malerba. Il progetto – di cui è responsabile tecnico scientifico il professore Giuseppe Blaiotta della sezione di Viticoltura ed enologia del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II – rientra nell'ambito del Programma di sviluppo rurale della Campania 2007-2013 Misura 124 (Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo e alimentare e settore forestale) ed è stato realizzato grazie ad un bando del Gal Irpinia.

Negli ultimi anni la produzione castanicola irpina è stata pregiudicata da condizioni climatiche sfavorevoli e falcidiata dal cinipide galligeno, riducendola a poco più della metà e provocando il depauperamento degli standard qualitativi tipici della castagna di Montella Igp. Da qui la promozione del progetto Probante. L'obiettivo è lo sviluppo di prodotti alternativi ad elevato valore aggiunto in grado di destagionalizzare l'offerta produttiva di castagne esplorando il potenziale applicativo delle biotecnologie microbiche per l'ottenimento di nuovi alimenti a base di castagna di Montella per via fermentativa.

Il progetto è stato orientato anche allo sviluppo e alla caratterizzazione di birra aromatizzata alla castagna di Montella per esaltarne il sapore e persuadere i più competenti cervoisier sul legame che la birra, prodotto non rigidamente incardinato nella tradizione italiana, può creare con il territorio. I risultati delle ricerche e i prodotti realizzati nell'ambito del progetto Probante verranno presentati e illustrati nel corso del convegno di chiusura del Progetto dal titolo

“Sviluppo della tecnologia per la produzione di birra alla castagna di Montella - Psr Misura 124” che si terrà a Montella il 29 giugno, alle ore 15.30, presso Villa De Marco.

L’appuntamento chiude un ciclo di incontri svoltisi lo scorso 19 marzo e il 3 giugno incentrati sulla Cotta Pubblica. Incontri che hanno riscosso grande interesse e partecipazione non solo di addetti ai lavori, ma anche di tanta gente comune incuriosita dalle varie fasi di realizzazione della birra spiegate dagli attori del progetto.

Al termine del convegno ci sarà la visita all’impianto presso l’azienda Malerba Castagne in località San Francesco a Montella. Si potranno degustare la bevanda CaZè e la birra aromatizzata alla Castagna di Montella IGP realizzate nell’ambito del progetto Probante.