



**Produrre birra migliore in metà tempo e con metà energia: oggi si può, con la tecnologia CAVIBEER brevettata dal CNR**

Giovedì 24 maggio si inaugura in Toscana, presso il Birrificio San Gimignano, il primo apparato al mondo che sostituisce le tecnologie esistenti, immutate da secoli, relativamente alla fase di ‘cottura’ del mosto di birra, grazie all’integrazione di processi di cavitazione idrodinamica controllata.

La nuova tecnologia consente una riduzione dei tempi di lavoro di oltre il 50% e dei consumi di energia di oltre il 40%, caratteristiche che da sole la configurano come un “*game changer*” nel mercato. Permette l’eliminazione di alcune fasi del processo produttivo, come la triturazione a secco dei grani e la bollitura del mosto; garantisce migliori proprietà strutturali della birra e una maggiore durata di conservazione.

Il tutto, grazie ad un apparato particolarmente compatto, automatizzato, di facile gestione, flessibile rispetto a qualsiasi ricetta.

Brevettato congiuntamente dal CNR e dal partner privato Bysea S.r.l., che hanno anche depositato il relativo marchio CAVIBEER, la tecnologia è stata industrializzata dalla società Officina Meccanica G.B.L. S.r.l., con l’assistenza dell’Istituto di Biometeorologia del CNR (CNR-IBIMET) e di altre importanti aziende, tra cui CDR S.r.l., leader delle tecnologie di analisi alimentare.

*“Si tratta del risultato di tre anni di ricerca e sviluppo, resi possibili anche da finanziamenti privati e della Regione Toscana, seguiti da un anno e mezzo di sviluppo industriale – sostiene **Francesco Meneguzzo** del Cnr-Ibimet e coordinatore della ricerca, che aggiunge: – Capimmo di avercela fatta quanto, nel Settembre 2016, la prestigiosa rivista Technology Review del MIT di Boston ne scrisse come della ‘tecnologia che si appresta a rivoluzionare la produzione della birra’”.*

La prossima inaugurazione rappresenta un potenziale punto di svolta per il mercato della birra, la bevanda alcolica più consumata nel mondo, dai numeri impressionanti: 200 miliardi di litri e un giro d’affari di trilioni di dollari.

*“La cavitazione idrodinamica, ritenuta soltanto un fenomeno dannoso fino a pochi decenni fa, vede oggi moltiplicarsi le proprie applicazioni in molti campi, ma noi siamo arrivati tra i primi al livello industriale e i primi in assoluto nel campo della birra – sostiene **Lorenzo Albanese** del Cnr-Ibimet e co-inventore della nuova tecnologia -. L’intervento all’inaugurazione del Prof. Paolo Fantozzi, massima autorità Italiana, e tra le massime nel mondo, nella scienza e tecnologia della birra, ci onora e conferma l’interesse suscitato dalla nostra ricerca”.*

**Dove e quando**

Birrificio San Gimignano  
Via Puccini, 13  
Barberino Val d’Elsa (FI)  
24 Maggio 2018, dalle ore 10:30

**Contatti**

Francesco Meneguzzo, Istituto di Biometeorologia del CNR, cell. 392-9850002, email [f.meneguzzo@ibimet.cnr.it](mailto:f.meneguzzo@ibimet.cnr.it)

Lorenzo Albanese, Istituto di Biometeorologia del CNR, cell. 324-8123359, email [l.albanese@ibimet.cnr.it](mailto:l.albanese@ibimet.cnr.it)