

LA STORIA DEL CERB

Redatta dal Prof. **PAOLO FANTOZZI, fondatore del CERB**

Nella primavera del **1995** furono avviate alcune collaborazioni scientifiche tra il Dott. Daniele Rossi, Direttore dell'Associazione degli Industriali della Birra e del Malto (Assobirra) ed il Prof. Paolo Fantozzi, Direttore dell'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Perugia per approfondire le conoscenze sui micronutrienti della Birra. Tali ricerche dettero vita a numerose pubblicazioni sull'argomento, in collaborazione con l'Istituto Nazionale della Nutrizione di Roma (Proff. A. Ghiselli e A. Nardini) e con l'Istituto di Medicina Interna dell'Università Cattolica Sacro Cuore di Roma (Prof. A. Gasbarrini).

Il 9 settembre del **1997** si riunirono insieme al Dott. Daniele Rossi, Direttore di Assobirra, nella sua casa di Cordigliano presso Todi, l'Ing. Giorgio Zasio, Consigliere di Assobirra per la SAPLO, il Prof. **Paolo Fantozzi** ed il Dott. Luigi Montanari, rispettivamente Direttore e Ricercatore Confermato dell'allora Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Perugia.

Lo scopo dell'incontro fu il consolidamento del precedente reciproco rapporto scientifico tra Assobirra ed Università di Perugia sulla tematica brassicola, in funzione essenzialmente dei positivi risultati ottenuti dall'Istituto nel settore degli antiossidanti naturali ed in particolare delle sostanze fenoliche nelle bevande alcoliche.

A seguito dell'incontro, furono subito avviate formali collaborazioni di ricerca tra l'Istituto di Industrie Agrarie ed il Consorzio Birraviva (creato nel **1996** come braccio operativo di Assobirra per partecipare a progetti di ricerca nazionale ed internazionali).

Nel corso del **1997** il MIUR aveva emanato un bando di partecipazione al Progetto Nazionale di Ricerca (PNR) sul tema:

"Salvaguardia delle Proprietà nutrizionali delle bevande fermentate ed innovazione di prodotto"

Tale bando fu vinto nel **1998** dal Consorzio Birraviva e alla ricerca parteciparono numerose Unità Operative: Heineken Italia, Birra Peroni, Carlsberg Italia, Birra Forst, Birra Castello di Udine, l'Istituto di Tecnologie Biomediche Avanzate (ITBA) dell'Università di Milano, il Dipartimento di Scienze delle Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DISTAM) dell'Università di Milano, l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma (INRAN), l'Istituto di Clinica Medica Policlinico "A. Gemelli", Università Cattolica del Sacro Cuore, Roma e la Sezione di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti, Dipartimento di Scienze degli Alimenti della Facoltà di Agraria (ex Istituto di Industrie Agrarie), Università degli Studi di Perugia.

A seguito dei notevoli risultati scientifici emersi nel suddetto progetto ed in particolare dalle ricerche del Dipartimento di Scienze degli Alimenti della Facoltà di Agraria di Agraria, nel campo della valutazione analitica dei microcomponenti presenti nella birra e della caratterizzazione quali-quantitativa dei microcomponenti (polifenoli, vitamine, oligoelementi) nei differenti tipi di prodotti brassicoli, nel **1999** fu attivata una iniziale Convenzione di ricerca tra il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Perugia ed il Consorzio Birraviva.

La Convenzione prevedeva che le future ricerche venissero effettuate presso un Laboratorio interno al Dipartimento, che venne allora denominato CEB (Centro Eccellenza Birra).

Qui di seguito è riportato il logo iniziale del Centro:



Contemporaneamente, in quel periodo L'Ateneo di Perugia constatò l'assenza, nei consessi internazionali di Enti di ricerca ufficiali scientifici italiani nel settore birra, diversamente da quanto avveniva in Europa e fuori Europa.

A seguito di ciò, l'Ateneo nel **2003** istituì il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra (C.E.R.B.), assegnandogli, insieme ad una sede operativa in Casalina di Deruta, del personale docente e non docente.

Il Centro, con autonomia di bilancio e contrattuale, ebbe applicate le norme statutarie ed i regolamenti riguardanti i Dipartimenti universitari. Inoltre, pur avendo statutariamente una totale indipendenza economica e politica dall'Industria birraria, strategicamente fu deciso di inserire nel suo Consiglio scientifico un rappresentante permanente, con diritto di voto, dell'Associazione degli Industriali della Birra e del Malto.

Il Prof. **Paolo Fantozzi** fu nominato Direttore del Centro e, in quella occasione, fu ufficializzato il nuovo logo del Centro:



Le finalità del Centro furono e sono:

- a) attività di Ricerca e Sperimentazione su materie prime del settore Agroalimentare, con particolare riferimento alla birra e sue materie prime;
- b) attività di consulenza e di laboratorio per diverse tipologie di analisi (chimiche e biologiche) su materie prime e prodotti trasformati;
- c) attività di formazione per tesisti, dottorandi, tirocinanti, borsisti.
- d) attività di formazione per Enti ed Istituzioni locali, nazionali ed internazionali, al fine di favorire il trasferimento della conoscenza delle proprie;
- e) attività di informazione e divulgazione scientifica dei risultati ottenuti durante la ricerca.

Il 30 aprile 2003 venne stipulato l'accordo di collaborazione tra il CERB e l'Associazione degli Industriali della Birra e del Malto (Assobirra), alla presenza del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali On. Alemanno, del Vice Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca On. Possa, del Magnifico Prof. Bistoni, del Preside della Facoltà di Agraria Prof. Romano, del presidente di FEDERALIMENTARE Dott. Luigi Rossi di Montelera, del Presidente di Assobirra Ing. Fuchs e del direttore del CERB Prof. **Paolo Fantozzi**.

Il duplice scopo di quella collaborazione convenzionale, ad oggi tutt'ora in essere, era quello di contribuire annualmente alla attività di ricerca istituzionali del Centro e di

effettuare le attività di consulenza ed analisi richieste dai vari associati di Assobirra, attraverso la stipula di specifici contratti ad hoc.

Dalla sua formazione il CERB ha raggiunto i seguenti obiettivi:

2004 Certificazione ISO 9000-2001 (Certiquality)

2004 Ingresso del Prof. Luigi Montanari nel Brewing Science Group (BSG) dell'European Brewing Convention (EBC), tenutosi a Lahti (Finlandia)

2007 Acquisizione Impianto pilota di birrificazione (con finanziamenti MIUR PRIN 2004 e 2006, MIUR FISR 2006, EU TRUEFOOD 2006)

2007 Certificazione ISO 17025 (Certiquality)

2008 Acquisizione Malteria Sperimentale (con finanziamento MIUR PRIN 2008)

2008 Istituzione di Corsi periodici di Formazione per Birrai (ad oggi tuttora in essere: Degustazione Tecnica della Birra, Corso sulla Tecnica della produzione della Birra e Workshop Avanzato in Tecnologie Birrarie)

2009 Istituzione del primo Master Universitario in Tecnologie Birrarie (tuttora in essere e giunto oggi alla sua 7° edizione)

2010 Ingresso del **Prof. Fantozzi** nel Brewing Science Group (BSG) dell'European Brewing Convention (EBC), tenutosi a Walnzach (Germania)

2010 Ingresso della Dott.ssa **Simona Floridi** nell'Analysis Committee, Sub-Committees Barley and Malt dell'European Brewing Convention (EBC)

2010 Finanziamenti di ricerca Progetti di Ricerca A.MICO e CER.S.UOM del MIPAAF OPTIMALT della UE

2011 Acquisizione Impianti di imbottigliamento isobarico (Kegs e bottiglie)

2012 Visita ufficiale dell'Associazione Italiana Tecnici Birrai e maltatori (AITBM) al CERB

2012 Nomina del Prof. **Paolo Fantozzi** a Vice-Chairman del BSG dell'EBC

2012 celebrazione del 10° Anniversario dalla fondazione del CERB, alla presenza del Magnifico Rettore dell'Ateneo di Perugia, Prof. Francesco Bistoni; del Preside della Facoltà di Agraria, Prof. Francesco Pennacchi; del Direttore Generale del Centro Ricerche e Sperimentazione in Agricoltura (CRSA) del MIPAAF, Dott. Giuseppe Ambrosio; del Direttore Generale di FEDERALIMENTARE, Dott. Daniele Rossi; del Direttore Generale di Assobirra, Dott. Filippo Terzaghi; del Presidente dell'Associazione Italiana dei Tecnici Birrai e Maltatori (AITBM), Dott. Alberto Frausin; dell'Assessore alle Politiche Agricole della Regione Umbria, Dott.ssa Fernanda Cecchini e del Direttore del CERB Prof. **Paolo Fantozzi**.

2013 nascita del Banco Nazionale di Assaggio delle Birre Italiane (BaNAB) per volontà della allora Camera di Commercio di Perugia (oggi Camera di Commercio dell'Umbria), della Regione dell'Umbria, del Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra (CERB) dell'Università degli Studi di Perugia, del Comune di Deruta e dell'Associazione dei Birrai e dei Maltatori (Assobirra).

2015 Nomina Prof. **Giuseppe Perretti** a Direttore del CERB a seguito del pensionamento per raggiunti limiti di età del Prof. Paolo Fantozzi

2016 Istituzione del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari- *Curriculum* in Tecnologie Birrarie (DSA3 Università degli Studi di Perugia)

2018 Partecipazione del CERB al Comitato Scientifico del Trends in Brewing

2018 Ingresso della Prof.ssa **Ombretta Marconi** nell'Analysis Committee, Sub-Committees Beer & Wort e hops dell'European Brewing Convention (EBC)

2019 Inserimento del CERB da parte del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste nell'Elenco dei Centri di certificazione per il luppolo riconosciuti a livello nazionale (nr. 02-IT) *ai sensi del regolamento (CE) n. 1850/2006*

2020 Ristrutturazione amministrativa, modifica del regolamento e nuova denominazione del CERB: "CEntro di Ricerca per l'eccellenza della Birra"

2021 Istituzione del Corso di Laurea Magistrale in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti-*Curriculum* in Tecnologie Birrarie (DSA3 Università degli Studi di Perugia)

2021 Ingresso del Dott. **Giovanni De Francesco** nell'Analysis Committee, Sub-Committees Sensory Group dell'European Brewing Convention (EBC)

2021 Nomina della Prof.ssa **Ombretta Marconi** a Direttrice del CERB per il triennio 2021-2024

2022 Rivisitazione del logo del CERB



2022 Ingresso del Dott. **Elio Moretti** nell'Analysis Committee, Sub-Committees Microbiology Group dell'European Brewing Convention (EBC)

2022 Visita tecnica (modalità da remoto) dell'Associazione Italiana Tecnici Birrai e maltatori (AITBM) al CERB

2022 Implementazione del laboratorio di microbiologia per il rilevamento e l'identificazione di microrganismi dannosi per la birra mediante PCR

2023 Ingresso della Prof.ssa **Ombretta Marconi** nell'EBC Brewing Science Group in qualità di membro.

2023 Celebrazione del Ventennale del CERB, alla presenza del Magnifico Rettore dell'Ateneo di Perugia Prof. Maurizio Oliviero; del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Prof. Gaetano Martino; del Direttore del Centro di Ricerca degli Alimenti e della Nutrizione del CREA, Prof. Emanuele Marconi; del Sindaco di Deruta, Sig. Michele Toniaccini; del Direttore Generale di AssoBirra, Dott. Alfredo Pratolongo; del Presidente della CCIAA dell'Umbria, Ing. Giorgio Mencaroni; del Dirigente del Servizio Sviluppo rurale e Agricoltura sostenibile, Dott. Franco Garofalo; dell'Assessore del Comune di Perugia allo sviluppo economico, innovazione, turismo Dott. Gabriele Giottoli, del fondatore del CERB, Prof. **Paolo Fantozzi**; dell'incaricato di AssoBirra per la fondazione del CERB, Ing. Giorgio Zasio e della Direttrice del CERB, Prof.ssa **Ombretta Marconi**.

2023 Approvazione della LEGGE REGIONALE n. 11 del 4 ottobre 2023 "Misure per la valorizzazione e promozione della birra artigianale ed agricola" entrata in vigore il 09/01/2024. Legge regionale sulla birra artigianale, dove il CERB è indicato come ente di formazione.

2023 Brevetto dal titolo "Processo di trattamento di sottoprodotti dell'industria birraria" (n° IT202100021299A1) (Inventori: Prof.ssa **Ombretta Marconi**, Prof.ssa Assunta Marrocchi)

2024 riconferma della Prof.ssa **Ombretta Marconi** a Direttrice del CERB per il triennio 2024-2027.

Di seguito si riportano i progetti di ricerca finanziati a cui ha partecipato il CERB nel corso degli anni:

Anno partenza progetto	Tipologia di partecipazione	PROGETTO	Titolo progetto
2004	Unità Ricerca	PRIN	La tracciabilità e la rintracciabilità di filiera nel settore birra: strumenti innovativi per l'implementazione della sicurezza e della qualità (Resp. Prof. Paolo Fantozzi)
2005	Unità Ricerca	FISR	Miglioramento delle proprietà sensoriali e nutrizionali di prodotti alimentari di origine vegetale relativi alla prima ed alla seconda trasformazione (Resp. Prof. Paolo Fantozzi)
2006	Unità Ricerca	PRIN	SISTEMI DI GESTIONE NELLA FILIERA DEL MALTO E DELLA BIRRA. La tracciabilità e la rintracciabilità di filiera nel settore birra: strumenti innovativi per l'implementazione della sicurezza e della qualità (Resp. Prof. Paolo Fantozzi)
2008	Unità Ricerca	MIPAF - PROG. A SPORTELLO	CER.S.UOM - Cereali al Servizio dell'Uomo: funzionalità integrata dei prodotti e sostenibilità di filiera (D.M. 1942/7303/08) - Titolo della Ricerca del CERB: La birra come bevanda a base di cereali per l'integrazione alimentare nell'ambito di una filiera cerealicola sostenibile (Resp. Prof. Paolo Fantozzi)
2009	Unità Ricerca	EUROPEO VII PQ	OPTIMALT - A rapid and reliable tool for assessing the malting quality of barley using automated optical analysis (Resp. Prof. Giuseppe Perretti)
2010	CONSULENTI	MIPAF - PROG. A SPORTELLO	Studio pilota sul possibile impiego di anticorpi policlonali fissati a matrice inerte come mezzo innocuo di decontaminazione da presenza occasionale di MICOtossine nelle fasi preliminari dei processi di preparazione di bevande fermentate (Resp. Prof. Paolo Fantozzi)
2010	PARTNER	PSR2007-2013	Ottenimento di "Birre Umbre" da malti speciali preparati a partire da orzo e altri cereali ed ingredienti funzionali con proprietà salutistiche (Resp. Prof. Paolo Fantozzi)
2011	PARTNER	FONDAZIONE CRdP	Valorizzazione del farro locale per la produzione di birre artigianali tipiche (Resp. Prof. Paolo Fantozzi)

Anno partenza progetto	Tipologia di partecipazione	PROGETTO	Titolo progetto
2011	Unità Ricerca	PRIN	Innovazione di proc./prod. nella filiera orzo per migliorare qualità e sostenibilità ambientale (Resp. Prof.ssa Ombretta)
2013	Unità Ricerca	PSR2007-2013	FIBILOC - Filiera corta per la produzione di birra locale considerando le esigenze del consumatore (Resp. Prof. Paolo Fantozzi)
2014	Unità Ricerca	FONDAZIONE CRdP	Valorizzazione di ingredienti locali per lo sviluppo economico di produzioni artigianali di birra regionale (Resp. Prof. Giuseppe Perretti)
2017	PARTNER	FONDAZIONE CRdP	Riscoperta di ingredienti tradizionali e locali per la valorizzazione e lo sviluppo di birre artigianali umbre (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)
2018	ASSEGNO RICERCA FINANZIATO	ARCO-Regione UMBRIA	Applicazione di nanotecnologia nell'innovazione di prodotto e di processo per il miglioramento della qualità di una birra analcolica (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)
2018	PARTNER	PSR2014-2020	CosmEtici (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)
2018	PARTNER	PSR2014-2020	LUPPOLO MADE IN ITALY LA FILIERA DEL LUPPOLO IN ITALIA (Resp. Prof. Giuseppe Perretti)
2018	PARTNER	PSR2014-2020	Pane della Salute (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)
2018	CONSULENTI	PSR2014-2020	MALTI D'AUTORE (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)
2019	CONSULENTI	POR CALABRIA FESR-FSE 2014-2020 ASSE I - PROMOZIONE DELLA RICERCA E DELL'INNOVAZIONE	NUOVE FRONTIERE NELLO SVILUPPO DELLE BIRRE ARTIGIANALI" SPIRIT (Resp. Prof. Giuseppe Perretti)
2022	CONSULENTI	PSR2014-2020	BEERNOVA-Innovazione nella birra da orzi antichi umbri (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)
2022	PARTNER	PSR2014-2020	TEFF: Tecnologie Ecosostenibili per Filiere Food (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)
2023	CAPOFILA	MASAF (Ex-MiTE) - Bando non serviti ed. 2021	Filiere agro-alimentari a scarto zero (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)
2023	CAPOFILA DSA3 - in collaborazione con il CERB	Bando Prin2022, finanziato MUR	Sostenibilità e Innovazione nella filiera brassicola italiana (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)
2023	CAPOFILA DSA3 - in collaborazione con il CERB	Bando Prin 2022 PNRR, finanziato MUR	Beyond the alcohol - smart and sustainable process to produce low-alcohol and alcohol-free beer (Resp. Dott. Giovanni De Francesco)

Anno partenza progetto	Tipologia di partecipazione	PROGETTO	Titolo progetto
2024	Capofila UNIPG – DCBB, CERB unità di ricerca	HORIZON-JU-RIA HORIZON JU Research and Innovation Actions	Brewers spent grain as by-product for development of novel, high performance bio-based polymers, polymer blends and co-polymer (Resp. Prof.ssa Ombretta Marconi)