

Birra? "Il luppolo lo coltiviamo noi"

Alessandra Giovannini

RAVENNA - Non solo birra ma altre 23 referenze. Stiamo parlando del luppolo e dei suoi molteplici impieghi nel settore gastronomico, nella cosmesi e nella linea decorazione.

"La sfida è stata proprio questa - racconta **Michela Nati**, una delle protagoniste dell'avventura che porta il nome de Il Giardino delle Luppole di Ravenna -. Noi coltiviamo il luppolo in due ettari e trenta di terreno e, grazie a undici aziende nostre collaboratrici, diamo vita a tantissimi prodotti. Non siamo solo contadine ma imprenditrici agricole perché ci occupiamo, e preoccupiamo, di tutta la filiera e il luppolo, per noi, è stata una sfida, lo valorizziamo attraverso nuovi utilizzi. Dunque, non solo birra".

E il plurale è d'obbligo quando si parla di questa attività. "Luppole" perché l'unica parte della pianta impiegata nella produzione della birra sono i fiori femminili - spiega Michela -, ma anche perché la nostra è un'azienda tutta al femminile, la Società Agricola Bellavista (era il soprannome del babbo), o quasi, siamo tre sorelle, mia mamma, due nipoti e Riccardo, mio cognato". È possibile scegliere tra distillati di fiori di luppolo, germogli sott'olio o pesto di germogli con noci e basilico, piadina aromatizzata all'olio essenziale di luppolo, trito noci e capperi ma anche crema mani, olio essenziale, tintura. E non solo prodotti, ma anche sensazioni.

"Per noi - continua Michela - luppolo vuole anche dire degustazioni, laboratori, visite



guidate, formazione grazie a HopTour, itinerari circolari. Un modo per riattivare anche solo per un giorno i sensi in armonia con l'energia della nostra Terra di Romagna. Siamo un'azienda agricola ma anche fattoria didattica che accoglie gruppi di bambini, adulti e anziani e,

a seconda degli utenti, abbiamo studiato attività animazioni e laboratori per fare esperienze luppolate". E poi ci sono gli attestati. "Per quanto riguarda l'innovazione - conclude Michela -, nel 2022

abbiamo vinto un bando contributi attraverso il Psr regionale con il nostro progetto "PowerHop: Il Luppolo all'Ennesima Potenza". Ricerca e sostenibilità per valorizzare la coltura del luppolo in campo nutraceutico e salutistico".

Alcuni dei risultati delle azioni di progetto saranno presentati venerdì 15 marzo dalle 10 alle 14 c/o l'Auditorium "Giuseppe Avolio" di Cia a Roma: saranno presenti il presidente Cristiano Fini, l'azienda xFarm per presentare "HopSense", l'Ente di Ricerca Crea per "HopRelax" e tanto altro.

L'evento è gratuito e l'invito è aperto a tutti su prenotazione via email info@ilgiardinodelleluppole.it. Nella pausa pranzo sarà offerta una degustazione a base di luppoli romagnoli.