**ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform**

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

# RECUPERO SURPLUS ALIMENTARE PER TRASFORMARLO IN NUOVO VALORE

https://www.biovaproject.com/

| | |
|---|---|
| **Localizzazione della buona pratica** | torino (Torino)<br>Piemonte<br>Italia<br><br>torino (Torino)<br>Piemonte<br>Italia |
| **Lingua originale della buona pratica** | Italiano |
| **Area** | Produzione |
| **Settore** | Altro<br>Cibo e bevande |
| **Altro Settore** | Alimenti upcycled |
| **Target Groups** | il progetto è autonomo ma si avvale di collaborazioni con attori della filiera come produttori alimentari e distributori, stakeholder e partner |
| **Tipo di finanziamento** | Privato |
| **Livello di Applicazione** | Nazionale |
| **Ambito tematico** | Approccio Integrato Territoriale |
| **Durata** | Da Ottobre 2019 |
| **TRL** | TRL 9 - Sistema reale provato in ambiente operativo (produzione competitiva, commercializzazione) |

**Motivazione**

Biova srl è una società benefit, certificata B corp  che si occupa di lotta allo spreco alimentare tramite l'ideazione, lo sviluppo, commercializzazione e la distribuzione di prodotti alimentari e bevande che seguono la filosofia dell'economia circolare.La Missione di Biova è ridurre lo spreco alimentare al fine di diminuire l'iniquità in ambito alimentare tra i popoli del mondo.Lo facciamo raccogliendo e riutilizzando surplus alimentari attraverso un sistema logistico e di stoccaggio e studiando, sperimentando, producendo e commercializzando prodotti alimentari innovativi. Ci rivolgiamo alle nuove generazioni di consumatori consapevoli e lavoriamo per creare consapevolezza intorno alla cultura del riutilizzo di materie seconde diventando ambasciatori della transizione ecologica.Biova è il primo vero attore nel nascente mercato dell'upcycling alimentare in Italia e vuole essere modello innovativo e di referenza per il settore.

**Descrizione**

Ogni giorno solo nel nostro Paese vengono buttate oltre 1.300 tonnellate di pane – soprattutto nella grande distribuzione - per un valore stimato di 120.000 euro. Per far fronte a questi problemi, nel novembre 2019 nasce Biova srl che ha scelto di concentrarsi sul recupero e trasformazione delle eccedenze di pane in birra. Ad oggi, Biova ha lanciato sul mercato tre tipologie di birra, realizzate da birrifici artigianali a filiera corta utilizzando il pane recuperato. Le ricette sono state sviluppate da mastri birrai e sono di proprietà esclusiva di Biova. La FAO in uno studio del 2011 invitava a superare gli sprechi alimentari proprio attraverso nuovi sistemi di produzione e distribuzione basati sulla cooperazione tra produttori e sulle filiere corte per evitare sovraproduzione ed efficientamento. Grazie a Biova, 150 kg di pane invenduto puo? essere trasformato in 2.500 litri di birra artigianale, con un risparmio di circa il 30% di malto rispetto alle ricette tradizionali.

**Risultati**

L'impatto ambientale della birra e? stimato pari a 57 kg di CO2 per ettolitro e su di esso incidono soprattutto le materie prime, il trasporto e il packaging. Il solo processo di maltatura dell'orzo incide per il 33,5% sull'impatto complessivo della produzione e distribuzione della birra. Grazie alla riduzione del malto nella produzione di birra e? quindi possibile ridurre l'impatto ambientale della produzione di questa bevanda. Biova collabora con i produttori e rivenditori (panetterie etc.) per il recupero del pane invenduto che non viene riutilizzato con altri metodi (es. pangrattato o donazione a enti non profit), dopodiche? lo avvia alla trasformazione in birra. Al fine di rispondere a criteri di sostenibilita?, la produzione della birra Biova segue una filiera corta: dalle panetterie, il pane viene inviato a birrifici artigianali prossimi al luogo di recupero e poi distribuito su territorio italiano attraverso piccoli retailer, GDO e un e-commerce.

**Condizioni per la replicabilità**

Il cuore di biova è la surplus treatment unit,unità innovativa di recupero e gestione dello scarto. la scalabilità nazionale internazionale è data dalla possibilità di replicare questa unita almeno altre 4 volte in italia

**Barriere, criticità, limiti**

Accesso ai finanziamenti

**Parole chiave**

Upcycling food, alimentare, Economia circolare, birra, surplus

**Contatti**

ordini@biovaproject.com