



## ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

# RECUPERO SURPLUS ALIMENTARE PER TRASFORMARLO IN NUOVO VALORE

<https://www.biovaproject.com/>

**BIOVA** PROJECT

<b>Localizzazione della buona pratica</b>	torino (Torino) Piemonte Italia  torino (Torino) Piemonte Italia
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	Italiano
<b>Area</b>	Produzione
<b>Settore</b>	Altro Cibo e bevande
<b>Altro Settore</b>	Alimenti upcycled
<b>Target Groups</b>	il progetto è autonomo ma si avvale di collaborazioni con attori della filiera come produttori alimentari e distributori, stakeholder e partner
<b>Tipo di finanziamento</b>	Privato
<b>Livello di Applicazione</b>	Nazionale
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato Territoriale
<b>Durata</b>	Da Ottobre 2019
<b>TRL</b>	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 diminuirne 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 riferimento 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 sovrapproduzione ed efficientamento.

Grazie a Biova, 150 kg di pane invenduto può 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 è 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 è 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), dopodiché lo avvia alla trasformazione in birra.

Al fine di rispondere a criteri di sostenibilità, 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 unità almeno altre 4 volte in Italia.

## Barriere, criticità, limiti

Accesso ai finanziamenti

## Parole chiave

Upcycling food, alimentare, Economia circolare, birra, surplus

## Contatti

ordini@biovaprospect.com