



Il Birrifico San Quirico dedica una particolare attenzione alla sostenibilità ambientale delle attività produttive.

" Abbiamo scelto di promuovere una campagna di sensibilizzazione rivolta ai nostri clienti per il recupero delle bottiglie usate. Con il progetto "Bir-riciclo" chi riporta il vuoto riceve uno sconto, e ci consente di recuperare in materia intelligente il vetro. Il nostro materiale promozionale è stampato su carta riciclata, e i residui della lavorazione della birra sono riutilizzati come mangime per gli animali della zona.

Per produrre le nostre birre abbiamo scelto di utilizzare materie prime locali accuratamente selezionate: il grano viene acquistato direttamente da piccoli coltivatori della Val d'Orcia di nostra fiducia, che praticano l'agricoltura biologica e non hanno mai fatto uso di sostanze chimiche o di sintesi. Il malto ed il luppolo sono forniti da selezionati rivenditori italiani che li acquistano da aziende artigianali del Nord Europa (in particolare Germania e Regno Unito), delle quali sono in grado di confermare e garantire la qualità dei prodotti.

L'acqua utilizzata è quella del Vivo d'Orcia (Monte Amiata), perfetta in termini di concentrazione di sali minerali, pH e durezza, e quindi particolarmente indicata per la produzione di birra.

La nostra produzione si basa sull'estrema ricerca della qualità e sul profondo legame con il territorio. Produciamo birre ad alta fermentazione, non filtrate e non pastorizzate. Non

BIRRIFICIO SAN QUIRICO. BIR - RICICLO.

Scritto da Ospiti di Valore

Martedì 29 Gennaio 2013 12:47 - Ultimo aggiornamento Martedì 12 Febbraio 2013 10:35

ricorriamo all'impiego di conservanti, aromi e additivi chimici. Dedichiamo enorme attenzione ai parametri qualitativi: a tal fine disponiamo di un laboratorio di analisi interno nel quale vengono effettuati giornalmente controlli chimici e microbiologici delle nostre birre. Al Birrificio San Quirico le antiche tradizioni dell'arte birraia si coniugano con le più moderne e avanzate ricerche scientifiche: in partnership con l'Università di Siena e con il CERB (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra) dell'Università di Perugia è stato siglato un accordo finalizzato ad un progetto di ricerca - unico nel suo genere in Italia - volto ad indagare i possibili utilizzi delle piante autoctone della Val d'Orcia nella produzione della birra.

E' stata inoltre avviata una coltivazione sperimentale di luppolo, per verificare la sua possibilità di ambientamento in Val d'Orcia. "

www.birrificiosanquirico.it