

Come sta la brassicoltura italiana?

STATO ATTUALE E PROSPETTIVE DI SVILUPPO

Trend recenti per la coltura del luppolo a livello mondiale

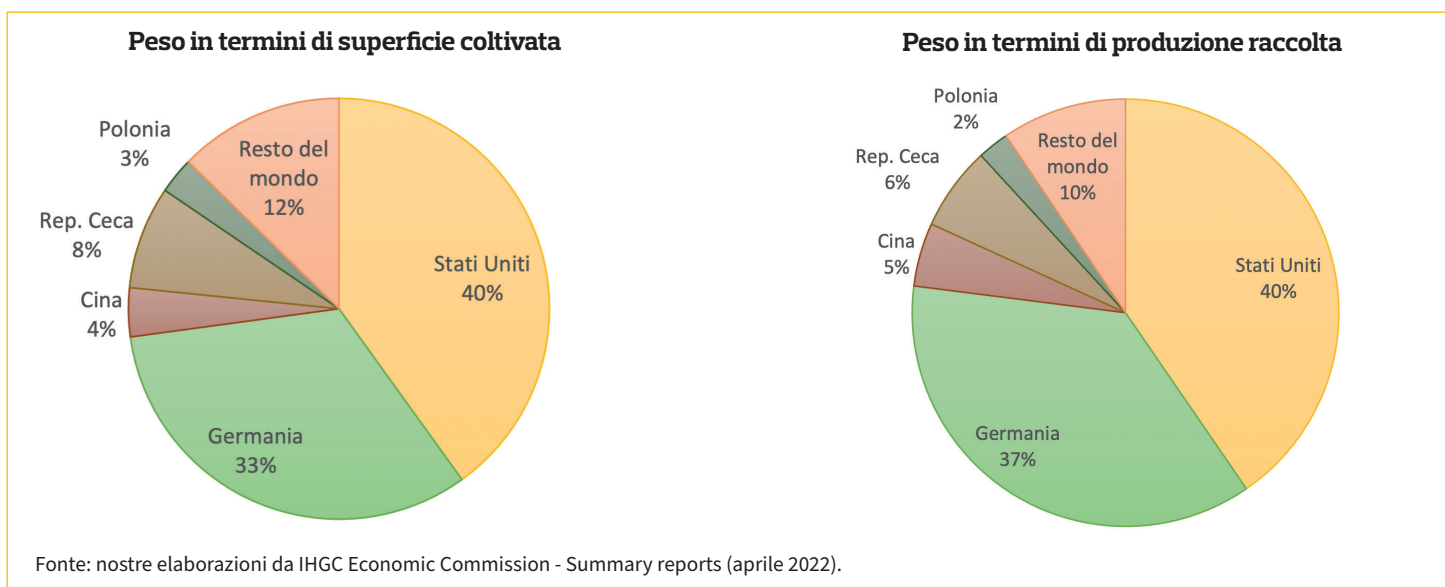
Negli ultimi anni il luppolo è certamente da annoverare tra le colture di maggiore interesse per la diversificazione dei redditi agricoli, soprattutto a livello nazionale dove il fenomeno delle birre artigianali ne sta favorendo la diffusione.

La coltivazione di luppolo commerciale è diffusa in tutti i continenti. La posizione di leader degli Stati Uniti nella luppolicoltura mondiale, così come quella della Germania in veste di secondo produttore, sono ben evidenti dalla **Figura 1** dove, oltre ai due top player, sono riportati i principali paesi produttori di luppolo. Nel complesso,

tali paesi assommano quasi il 90% della superficie investita, realizzando il 91% della produzione globale. Stati Uniti e Germania sono gli attori chiave del panorama internazionale e nel loro insieme rappresentano i tre quarti sia della superficie investita che dei volumi di output generati a livello mondiale.



Figura 1: I primi cinque paesi produttori di luppolo (2021, valori in %).



A livello mondiale, secondo le ultime stime della FAO, le superfici coltivate a luppolo nel 2020 hanno quasi raggiunto la soglia dei 66.400 ettari (**Figura 2**), in linea con il valore osservato nel 2019 (+ 1,4%). L'analisi dinamica, inoltre, mostra come nell'ultimo decennio, fatta eccezione per il periodo 2011-2013, il trend di espansione delle superfici a livello mondiale si mantenga saldamente positivo.

Secondo le stime fornite dall'International Hop Growers' Convention, l'espansione globale delle superfici ha subito una battuta di arresto nel 2021: nel mondo sono stati coltivati 62.221 ettari di luppolo e la produzione si è attestata sulle 129.779 tonnellate. Tale tendenza sembrerebbe essere confermata anche per il 2022 (superficie: -3,3%; produzione: -2,6%). Gli Stati Uniti con oltre 25 mila ettari di superficie coltivata hanno realizzato quasi 53 mila tonnellate di luppolo e la Germania, con poco più di 20.620 ettari, un volume intorno alle 48 mila tonnellate. I dati sulla produzione confermano la crescita delle superfici anche se nel 2020 si è registrato un calo del -5,3% rispetto all'anno precedente. Nel complesso del periodo oggetto di osservazione (2000-2020), la produzione di luppolo raccolto

è aumentata significativamente, passando da 98 mila tonnellate del 2000 alle 124 mila attuali (**Figura 3**), dati che secondo

quanto indicato nel Barth-Haas Report sono da rivedere al rialzo per il 2021 (131 mila tonnellate).

Figura 2: Andamento della superficie investita a luppolo a livello mondiale (2000-2020, ha).

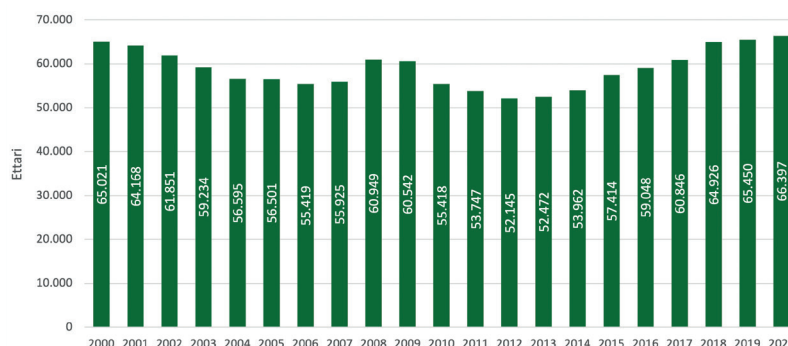
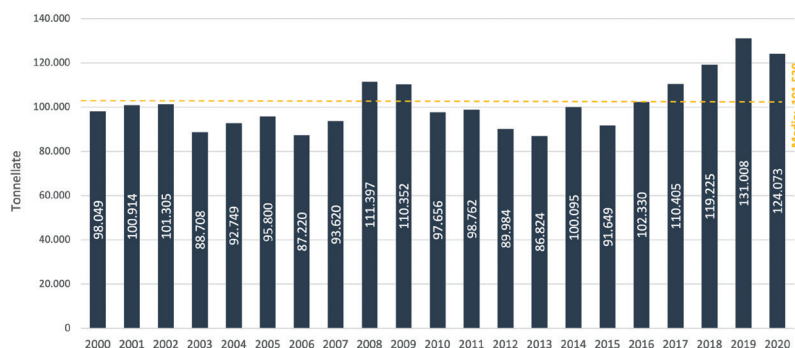


Figura 3: Andamento della produzione di luppolo nel mondo (2000-2020, valori in t).

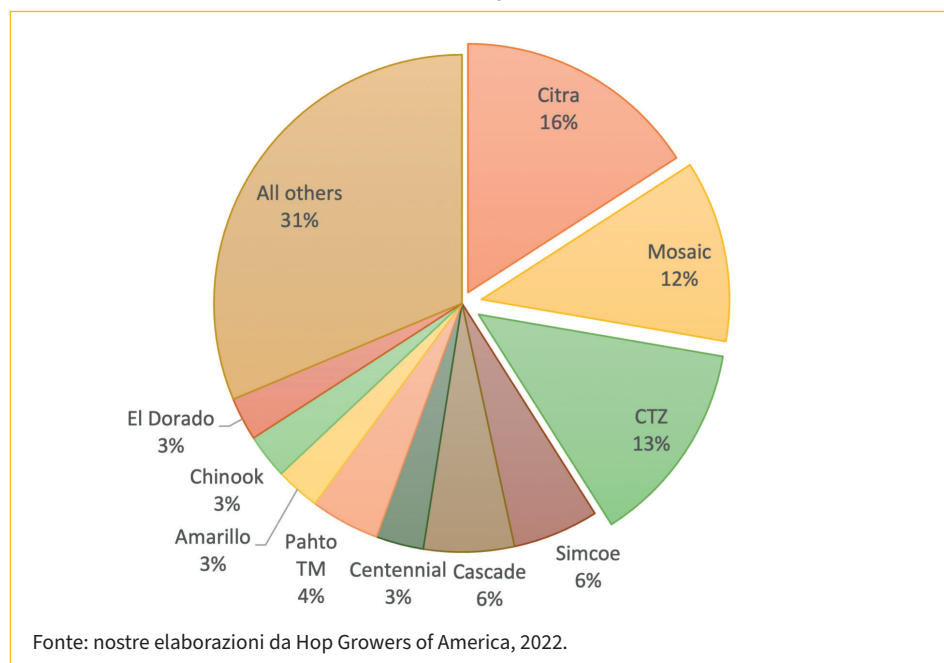


Note: i dati non comprendono il continente africano per problemi di stima legati alla produzione etiopica.
Fonte: nostre elaborazioni su dati FAO.

La performance positiva delle variabili prese in esame trova conferma nel volume di alfa-acidi raccolti che, nel 2021, ha raggiunto il suo massimo storico pari a 14.173 tonnellate. L'analisi dinamica mostra altresì che la crescita in volume registrata nell'ultimo anno (+12% rispetto al 2020) risulta superiore di oltre quattromila tonnellate rispetto al volume medio del periodo preso in esame con un incremento del 71% rispetto alla produzione di AA del 2000 (**Figura 4**).

Il luppolo è utilizzato in brassicoltura per le proprietà antisettiche e per il conferimento dell'amaro e dell'aroma alla birra. Il boom del settore artigianale, sempre più teso negli ultimi anni alla produzione di birre con un profilo aromatico accentuato, ha spostato l'interesse dei mastri birrai da varietà di luppolo a elevato contenuto in alfa acidi a varietà aromatiche, in grado di arricchire il bouquet finale della birra. Questo ha prodotto uno spostamento nell'equilibrio varietale americano a favore delle varietà aromatiche, passando da una equa distribuzione del 50% tra luppoli alfa e aromatici nel 2012 all'80,5% di varietà aromatiche coltivate nel 2021 (Hop Growers of America, 2022). A livello globale (Šredl et al. 2020; IHGC, 2022), l'area di produzione del luppolo aromatico costituisce il 67% della super-

Figura 5: Principali varietà di luppolo coltivate negli Stati Uniti (2021, in % della superficie).



ficie totale coltivata, con gli Stati Uniti principale produttore mondiale (20.294 ettari); si consideri che nel 2001 era meno della metà (28.069 ha).

Nel 2021, tra le varietà aromatiche prodotte negli Stati Uniti, il Citra rimane al primo posto e costituisce ben il 16% di tutta la superficie (**Figura 5**), il Mosaic passa al secondo posto, scambiandosi il posto con il CTZ (Columbus, Tomahawk

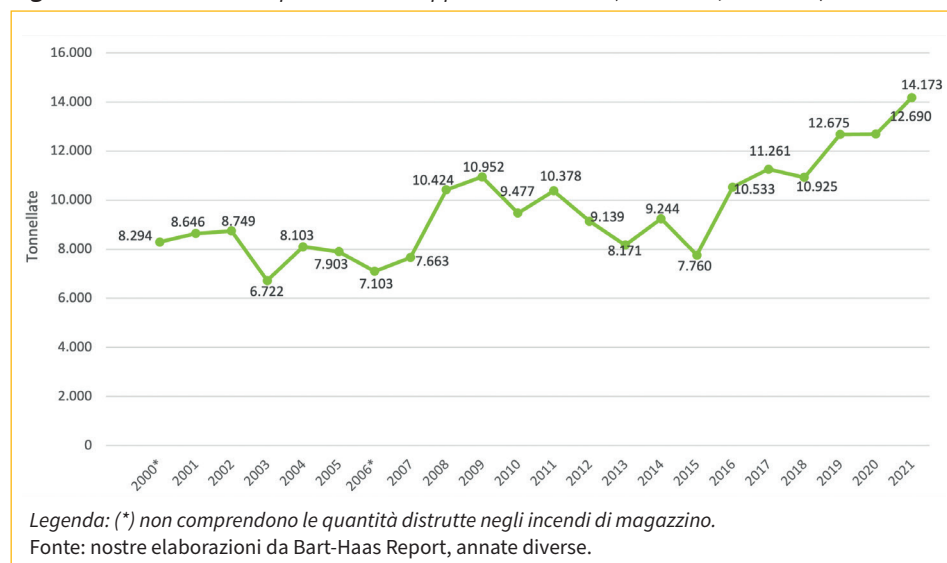
e Zeus), e il Cascade si scambia con il Simcoe per conquistare il quarto posto (cinque anni fa rappresentava la varietà principale). Il cambiamento varietale è comunque ancora in atto. Rispetto al 2021, negli Stati Uniti si stima un aumento di appena il 2% per le principali varietà coltivate.

La situazione italiana: aumentano superfici in produzione e aziende coinvolte

Nonostante l'importanza economica del mercato delle birre artigianali, che copre poco più del 3% del mercato nazionale, l'Italia importa quasi tutte le materie prime per la produzione di birra, soprattutto il luppolo (Gargani et al., 2017).

A oggi, la coltivazione di luppolo sul territorio italiano è ancora molto limitata: i luppoli presenti, caratterizzati da appezzamenti ridotti e in alcuni casi di natura sperimentale, riescono a stento a coprire il fabbisogno di un piccolo birrificio artigianale. Tuttavia, proprio la crescente domanda di birra artigianale sta favorendo lo sviluppo di luppolo Made in Italy (Licciardo et al., 2021). An-

Figura 4: Andamento della produzione a luppolo in alfa-acidi (2000-2021, valori in t).





BIRRE ACIDE PRODOTTE CON BATTERI LATTICI SENSIBILI AL LUPPOLO, APPLICANDO UNO SPECIALE PROTOCOLLO



SICURO

Per la prima volta in assoluto, la possibilità di realizzare birre acide senza **nessun rischio** di **contaminazione** crociata. Questo grazie a ceppi selezionati **SENSIBILI** al LUPPOLO abbinati ad un processo di produzione denominato "**SOOR WORTING**".



FACILE

Estremamente semplice l'utilizzo, che prevede l'inoculo diretto dei fermenti liofilizzati in caldaia di bollitura, dopo aver raffreddato il mosto a 30-35°C.



VELOCE

I batteri lattici, senza venire a contatto con il Luppolo acidificano in sole **12-24h**, questo perchè non trovano inibizioni per la crescita.

PROTOCOLLO DI PRODUZIONE "SOOR WORTING"



AMMOSTAMENTO



FILTRAZIONE



RAFFREDDAMENTO



BIOAGRO BATTERI LATTICI

30-35°C

12 - 24 h

100°C

BOLLITURA

LIEVITO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

LP 100 *L. plantarum*

È un ceppo davvero piacevole che apporta al prodotto finito freschezza ed aromi lattici (yogurt, latte) caratterizzato da un'acidità percepita molto lieve. Adatto per una grande varietà di birre, anche non necessariamente in stile acido.

Stili indicati: Berliner Weisse, Gose, Sour Ale, Lambic.

LP70PP30 Blend

Costituito da una miscela di *Lactobacillus plantarum* al 70% e *Pediococcus pentosaceus* al 30%. È una combinazione particolarmente interessante in grado di conferire alla birra note lattiche ed una gradevole acidità.

Stili indicati: Berliner Weisse, Gose, Lichtenhainer.

PP 100 *P. pentosaceus*

È un ceppo che dona alla birra una acidità percepita molto elevata, fortemente lattica-citrica, che ricorda gli agrumi. Consigliato per le birre in cui l'acidità è una caratteristica rilevante.

Stili indicati: Berliner Weisse.

LCT 100 *Leuconostoc citreum*

È un ceppo la cui acidità percepita nella birra è molto elevata, fortemente lattica, l'aroma ricorda gli agrumi (limone, cedro). Consigliato per le birre in cui l'acidità è una caratteristica fondamentale.

Stili indicati: Berliner Weisse, Gose.

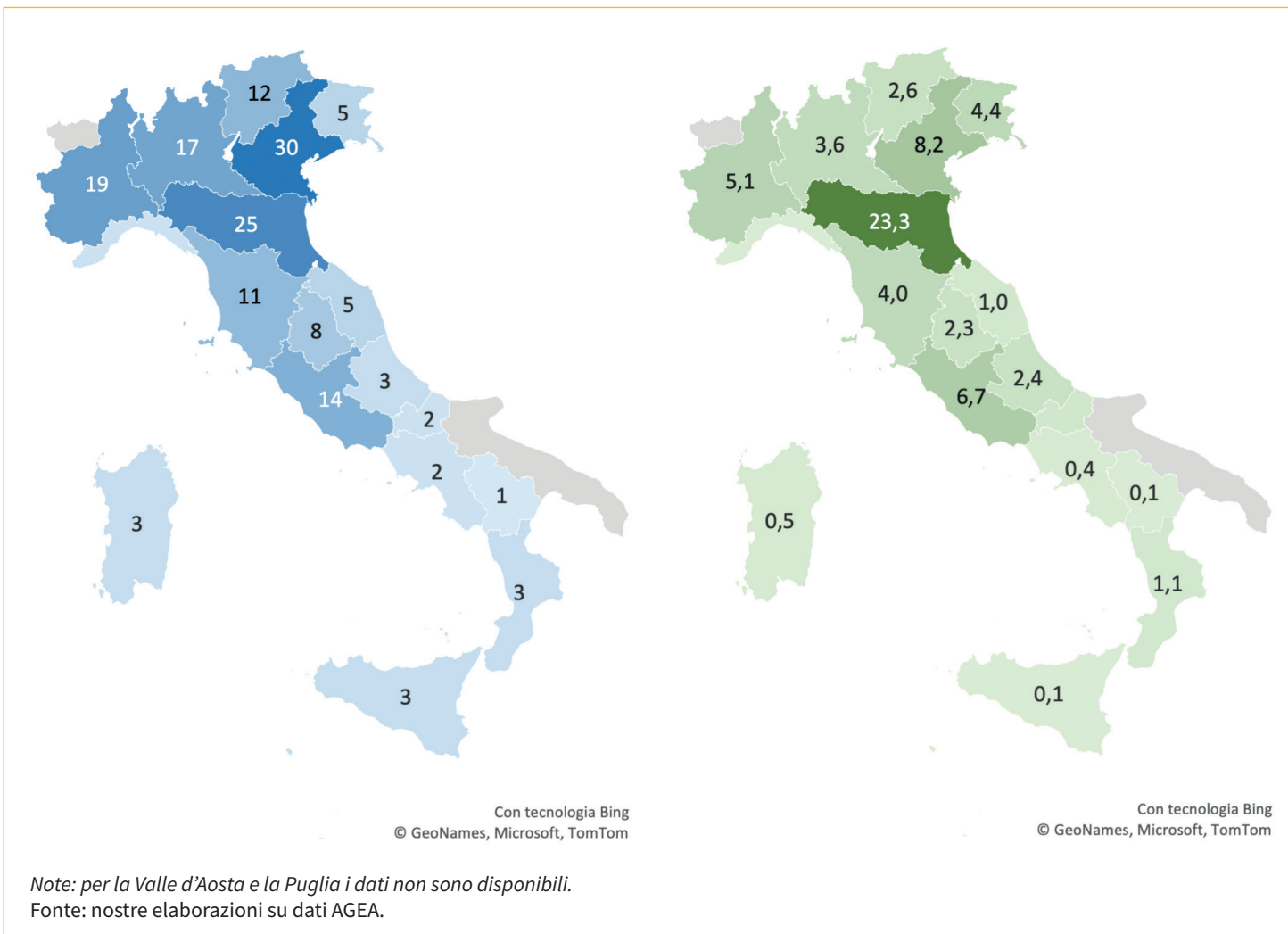


BIOAGRO S.r.l.
INNOVAZIONI E BIOTECNOLOGIE AGROALIMENTARI
Thiene - Tel. 0445.380793 - bioagro@bioagro.it

WWW.BIOAGRO.IT
WWW.LATTICINELLABIRRA.IT



Figura 6: Numero di aziende agricole e superfici a luppolo in Italia (anno 2020).



che dal punto di vista normativo, negli ultimi anni si è cercato di incrementare lo sviluppo di questa filiera minore, istituendo, all'interno della legge di bilancio 2021 un fondo dedicato che prevede l'erogazione di un aiuto *de minimis* alle aziende produttrici di luppolo dell'importo di 300 euro ogni 2000 mq coltivati. I dati più recenti (fonte: AGEA) mostrano come la coltivazione del luppolo stia riscuotendo un interesse sempre maggiore a livello nazionale. Si registra un costante aumento delle superfici investite che sono passate da 43 ettari del 2018 ai 67 ettari del 2020. Nello stesso periodo anche il numero di aziende risulta in costante crescita (+60%), così come la di-

mensione media aziendale (4.065 mq), a conferma del forte interesse per la filiera brassicola. Più nello specifico, si può osservare una certa concentrazione degli areali di coltivazione nelle regioni settentrionali (**Figura 6**), con Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte che rappresentano oltre il 50% della superficie italiana, rispettivamente con 23,3 ha, 8,2 ha e 5,1 ha, seguite da Friuli-Venezia Giulia, Toscana, Lombardia e, nell'Italia centrale, Lazio (10,0%). Nello scenario attuale, il luppolo coltivato in Italia viene utilizzato quasi interamente per le esigenze del mercato delle birre artigianali e agricole.

LE VARIETÀ MAGGIORMENTE UTILIZZATE IN ITALIA

Sulla base di un'indagine condotta da Unionbirrai nel 2020, alla quale hanno partecipato 86 dei suoi associati, le prime quattro varietà impiegate nella produzione di birre artigianali, alle quali è possibile ascrivere il 66% del totale, risultano Citra (18,8%), Cascade (18,3%) e, in misura uguale (14,4%), Mosaic e Saaz.

IL LIVELLO MEDIO DEI PREZZI DELLE PRINCIPALI VARIETÀ DI LUPOLO

Per il livello dei prezzi delle diverse varietà commercializzate ci si può riferire ai dati forniti dagli associati al Consorzio Birra Italiana (Coldiretti); si tratta, quindi, di valori indicativi che devono essere interpretati come proxy e che non necessariamente coincidono con i prezzi dei distributori di luppolo. Considerando l'intero paniere delle varietà per la produzione di birre artigianali, si può indicare un prezzo medio di 24,37 euro/kg per il luppolo tradizionale e di 39,13 euro/kg per quello biologico. Per i luppoli tradizionali, il valore minimo si legge in corrispondenza della varietà Brewer's Gold che viene quotato 12,90 euro/kg,

mentre il valore massimo è espresso dalla varietà Idaho 7Cryo (74,80 euro/kg). Nel caso del luppolo biologico, la forbice risulta più contenuta con il prezzo minimo (30,00 euro/kg) espresso dalla varietà Hallertau Spalter Select e il massimo dalla varietà Citra (53,80 euro/kg). Rispetto alle varietà richieste dai birrifici artigianali, e considerando solo i luppoli tradizionali, il prezzo più basso è per il luppolo della varietà Saaz (19,20 euro/kg); seguono, in ordine crescente, Cascade (21,60 euro/kg), Mosaic (35,80 euro/kg) e Citra (37,50 euro/kg). I prezzi riportati possono variare in diminuzione di circa il 15% in base alla quantità acquistata.

Un settore in fermento alla ricerca di un futuro possibile

A partire dalla seconda metà degli anni '90 il settore brassicolo ha subito un processo di trasformazione produttiva che, in maniera incrementale, sta progressivamente contribuendo a rinnovare sia gli assetti produttivi sia gli stili di consumo e, di conseguenza, la tipologia di consumatori. Questo fenomeno è stato determinato dalla nascita dei

birrifici artigianali, il cui successo ha interessato più di recente anche le multinazionali di settore, che hanno avviato processi di diversificazione produttiva anche attraverso l'acquisizione di birrifici artigianali.

L'ambito artigianale per sua natura è sicuramente da considerarsi un laboratorio di ricerca continua, necessaria per l'affermazione di un prodotto di qualità e al contempo fortemente innovativo

su un mercato altamente competitivo. Negli ultimi anni si è quindi passati dal fenomeno delle *fresh harvest*, birre speciali prodotte con luppolo fresco, che hanno avuto il pregio di valorizzare le produzioni luppolicole locali, all'introduzione di birre artigianali a ridotto contenuto alcolico e all'approdo delle lager in un mercato fino a ora dominato dall'alta fermentazione e dalle IPA (India Pale Ale). Entrambe queste nuove tendenze potrebbero rappresentare reali opportunità di crescita per un settore, come quello italiano, che soffre di uno stallo sostanziale dopo anni di crescita a due cifre.

Riferimenti

- Barth-Haas Group (2022), The Barth report, Hops 2021-2022.
- Carbone K., Amoriello T., Pagano M., Sperandio G., Assirelli A., Tarangioli S., Monteleone A. (2017), Prospettive interessanti per il luppolo italiano, L'informatore agrario n. 20, pp. 49-51.
- Gargani, E., Ferretti, L., Faggioli, F., Haegi, A., Luigi, M., Landi, S., Simoni, S., Benvenuti, C., Guidi, S., Simoncini, S., D'Errico, G., Amoriello, T., Ciccoritti, R., Roversi, P.F. and Carbone, K. (2017) 'A survey on pests and diseases of Italian Hop crops', Italus Hortus, 24(2), pp. 1-17. doi: 10.26353/j.itahort/2017.2.117
- Hop Growers of America (2022) - Statistical Report 2021.
- International Hop Growers' Convention (2022), Economic Commission - Summary Reports, November.
- Licciardo F., Carbone K., Ievoli C., Manzo A., Tarangioli S. (2021), Outlook economico-statistico del comparto luppolo. CREA, Roma. ISBN: 9788833851228.
- Šrédil K, Prášilová M, Svoboda R, Severová L. (2020), Hop production in the Czech Republic and its international aspects. Heliyon. 2020 Jul 11;6(7):e04371. doi: 10.1016/j.heliyon.2020.e04371
- Tarangioli S., Carbone K. (2020), il comparto delle birre artigianali e le attività di ricerca sul luppolo, in A.A. (2020), Annuario dell'agricoltura italiana 2018 LXXII, CREA, Roma. ISBN: 9788833850412.

L'ARTIGIANALITÀ DELLE BIRRE ITALIANE

La nascita del primo birrificio artigianale italiano è fatta risalire alla fine degli anni '80 (Tarangioli & Carbone, 2020).

A livello regionale la presenza di birrifici si concentra nell'Italia settentrionale (Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia-Romagna), dove storicamente sono nati i primi opifici, spesso per azione di aziende d'oltralpe, importando una

tradizione produttiva non presente in Italia.

Si tratta di un fenomeno dinamico e innovativo che può vantare una crescente penetrazione sui mercati nazionali ed esteri, grazie all'elevata tipicità delle birre artigianali che vengono proposte e che rimandano al legame con il territorio, alle tradizioni e a valori identitari (Carbone et al., 2017).