

## Dalla ricerca CREA birre aromatiche, a basso tenore alcolico e amiche dell'ambiente

### *Con il lancio del progetto LOB.IT continua l'impegno del CREA per ricostituire una filiera brassicola italiana al 100%*

Luppolo e orzo da una filiera sostenibile per una birra aromatica, poco alcolica e completamente italiana. Questi gli obiettivi principali del progetto "LOB.IT "Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITALIANA da valorizzare", coordinato dal CREA e finanziato dal MASAF, che sarà presentato oggi presso la sede centrale di Roma, in via della Navicella 2, alla presenza del **Commissario Straordinario, Prof. Mario Pezzotti, del Direttore Generale Stefano Vaccari, del Direttore del CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Enzo Perri**, dei principali stakeholders del comparto e **dell'On. Sen. G. Naturale, Vicepresidente IX Commissione Agricoltura Senato**, che porterà gli indirizzi di saluto a conclusione dell'evento. **Gli obiettivi** primari di LO.BIT sono l'introduzione di genetiche italiane per le materie prime di uso brassicolo e la possibilità di individuare lieviti, appartenenti al genere *Saccharomyces*, in grado di connotare territorialmente le produzioni birrarie italiane. Inoltre, si mira ad una filiera realmente sostenibile e innovativa (dalla tecnica colturale ai processi, fino al prodotto) e partecipata, con misure di accompagnamento che permettano azioni di networking tra le imprese e i sistemi produttivi.

**Le azioni condotte** LOB.IT prevede una serie di azioni tecnologiche per la valorizzazione in chiave sostenibile della filiera, che si concentreranno sullo **studio di ecotipi locali di luppolo e di incroci legati al territorio**, che necessitano di **minori input per la crescita**, con una migliore sostenibilità ambientale ed economica, e **sulla riduzione dell'incidenza delle malattie virali in luppolo**, tramite l'utilizzo di germoplasma controllato, ottenibile da risanamento e da selezione sanitaria. Si lavorerà per **aumentare la disponibilità di varietà italiane di orzo distico**, l'orzo da birra per eccellenza, di alta qualità e produttività, per lo **sviluppo di micro-filiere** tra agricoltori, micro-maltatori e micro-birrifici e per selezionare le varietà di questo cereale più adatte per ogni areale. Infine, si punterà alla ricostruzione in chiave statistico-economica della filiera brassicola, uno strumento utile agli stakeholder, in particolare a quelli istituzionali, per lo sviluppo di interventi legislativi tesi al consolidamento di una filiera made in Italy.

**Il ruolo della genetica italiana e dei lieviti** Si punta a materie prime da genetica italiana, tramite l'adozione di modelli virtuosi per la gestione della filiera. Le prove sperimentali finalizzate al risanamento del materiale di propagazione, se condotte con successo, offriranno le basi per la disponibilità di materiale di propagazione sano e la possibilità di avviare la certificazione volontaria del materiale vivaistico. Non meno importante la ricerca di lieviti spontanei legati al territorio e in grado di influenzare positivamente il profilo metabolico e il grado alcolemico del prodotto finale: potrebbero svolgere un ruolo importante sia nella produzione di birre aromatiche, sia in quella di birre a basso tenore alcolico.

*"LOB.IT, terzo progetto nazionale sulla filiera coordinato dal CREA, - dichiara **Katya Carbone, ricercatrice del CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura e coordinatrice del progetto** - si pone come obiettivo quello di offrire a tutta la filiera strumenti tecnico-scientifici per la valorizzazione di una filiera italiana della birra: da nuove genetiche italiane per l'orzo distico e avvio di un programma di breeding per il luppolo italiano, fino all'introduzione del concetto di terroir microbico, e all'esaltazione del luppolo in un'ottica di sostenibilità, dalla formulazione di nuovi prodotti al riutilizzo degli scarti".*

**Scheda progetto** LOB.IT è un progetto triennale a carattere nazionale, guidato dalla ricercatrice del CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Katya Carbone, coadiuvata dai centri CREA Difesa e Certificazione, Viticoltura ed Enologia, Politiche e Bioeconomia, Cerealcoltura e Culture Industriali, Genomica e Bioinformatica e dall'Università degli Studi di Parma, che intende consolidare e

UFFICIO STAMPA CREA  
GIULIO VIGGIANI - Giornalista  
338 4089972  
Tel 06 47 836 219

Capo Ufficio Stampa  
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707  
CREA - via della Navicella 2/4 - 00184 Roma  
@ stampa@crea.gov.it f W [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)

Twitter [CREA\\_Ricerca](https://twitter.com/CREA_Ricerca)  
Facebook: [CREA - Ricerca](https://www.facebook.com/CREA-Ricerca)  
linkedin: [CREA Ricerca](https://www.linkedin.com/company/CREA-Ricerca)  
instagram: [crearicerca](https://www.instagram.com/crearicerca)

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>  
CREAfuturo: <https://creafuturo.crea.gov.it/>

ampliare quanto acquisito nei due progetti precedenti INNOVA.LUPPOLO e LUPPOLO.IT, trasferendo agli operatori di settore strumenti utili a valorizzare le loro produzioni birrarie attraverso l'implementazione di materie prime autoctone, al fine di costruire una filiera brassicola italiana al 100%. Il CREA, infatti, è ormai da anni considerato uno dei centri di ricerca leader nello studio di questa filiera a livello nazionale e in quello della luppolicoltura a livello internazionale.

A questo link lo streaming Youtube dell'evento: <https://youtube.com/live/diyCuoZNJx0>

In allegato la sinossi del progetto e il programma dell'evento

*A cura di Giulio Viggiani 3384089972*