

LOB.IT, il progetto CREA per birre aromatiche, sostenibili e poco alcoliche

Alla presenza dei vertici del CREA, degli stakeholders del settore e del partner di ricerca, è stato lanciato il progetto LOB.IT, che punta a costituire una filiera brassicola italiana al 100%.

A cura di Giulio Viggiani  
- Ufficio Stampa CREA

# ANSA

## Dalla ricerca Crea, birre aromatiche e amiche dell'ambiente

### Progetto per ricostituire filiera brassicola italiana al 100%

ROMA, 26 OTT - 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. Si punta, di fatto, all'introduzione di genetiche italiane per le materie prime di uso brassicolo e la possibilità di individuare lieviti, appartenenti al genere *Saccaromyces*, in grado di connotare territorialmente le produzioni birrarie; ma anche mirare 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 si concentreranno sullo studio di ecotipi locali di luppolo e di incroci legati al territorio, con una migliore sostenibilità ambientale ed economica e sulla riduzione dell'incidenza delle malattie virali, 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. Non meno importante la ricerca di lieviti spontanei legati al territorio, 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. (ANSA).

## Dalla ricerca Crea, birre aromatiche e amiche dell'ambiente

Progetto per ricostituire 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. Si punta, di fatto, all'introduzione di genetiche italiane per le materie prime di uso brassicolo e la possibilità di individuare lieviti, appartenenti al genere *Saccaromyces*, in grado di connotare territorialmente le produzioni birrarie; ma anche mirare 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 si concentreranno sullo studio di ecotipi locali di luppolo e di incroci legati al territorio, con una migliore sostenibilità ambientale ed economica e sulla riduzione dell'incidenza delle malattie virali, 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. Non meno importante la ricerca di lieviti spontanei legati al territorio, 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.

RASSEGNA STAMPA

## Dalla ricerca Crea, birre aromatiche e amiche dell'ambiente

Progetto per ricostituire 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. Si punta, di fatto, all'introduzione di genetiche italiane per le materie prime di uso brassicolo e la possibilità di individuare lieviti, appartenenti al genere *Saccaromyces*, in grado di connotare territorialmente le produzioni birrarie; ma anche mirare 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 si concentreranno sullo studio di ecotipi locali di luppolo e di incroci legati al territorio, con una migliore sostenibilità ambientale ed economica e sulla riduzione dell'incidenza delle malattie virali, 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. Non meno importante la ricerca di lieviti spontanei legati al territorio, in grado di influenzare positivamente il profilo metabolico e il grado alcolico del prodotto finale: potrebbero svolgere un ruolo importante sia nella produzione di birre aromatiche, sia in quella di birre a basso tenore alcolico. (ANSA).

## Dalla ricerca Crea progetto per filiera brassicola 100% italiana



### Con orzo e luppolo da colture sostenibili

Roma, 26 ott. (askanews) - Una filiera brassicola al 100% italiana, con orzo e luppolo da colture sostenibili, per dare vita a **birre** aromatiche, a basso tenore alcolico e amiche dell'ambiente. Questi gli obiettivi principali del progetto triennale "LOB.IT "Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità Italiana da valorizzare", coordinato dal **Crea** e finanziato dal Masaf, che sarà presentato oggi a Roma.

Primo obiettivo, l'introduzione di genetiche italiane per le materie prime di uso brassicolo e la possibilità di individuare lieviti, appartenenti al genere *Saccaromyces*, 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.

La tecnologia sarà la chiave per la valorizzazione in chiave sostenibile della filiera, focalizzata sullo studio di ecotipi locali di luppolo e di incroci legati al territorio, che necessitino 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.

Lo scopo è arrivare a materie prime da genetica italiana, tramite l'adozione di modelli virtuosi per la gestione della filiera e alla 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.

## Dalla ricerca Crea progetto per filiera brassicola 100% italiana

*Con orzo e luppolo da colture sostenibili*



Roma, 26 ott. (askanews) – Una filiera brassicola al 100% italiana, con orzo e luppolo da colture sostenibili, per dare vita a birre aromatiche, a basso tenore alcolico e amiche dell’ambiente. Questi gli obiettivi principali del progetto triennale “LOB.IT “Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità Italiana da valorizzare”, coordinato dal Crea e finanziato dal Masaf, che sarà presentato oggi a Roma. Primo obiettivo, l’introduzione di genetiche italiane per le materie prime di uso brassicolo e la possibilità di individuare lieviti, appartenenti al genere *Saccaromyces*, 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. La tecnologia sarà la chiave per la valorizzazione in chiave sostenibile della filiera, focalizzata 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. Lo scopo è arrivare a materie prime da genetica italiana, tramite l'adozione di modelli virtuosi per la gestione della filiera e alla ricerca di lieviti spontanei legati al territorio e in grado di influenzare positivamente il profilo metabolico e il grado alcolico del prodotto finale: potrebbero svolgere un ruolo importante sia nella produzione di birre aromatiche, sia in quella di birre a basso tenore alcolico.

RASSEGNA STAMPA

## Scienza: da ricerca Crea birre aromatiche a basso tenore alcolico

(AGI) - Roma, 26 ott. - 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 Saccaromyces, 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 necessitino 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. (AGI)Sci/Pgi (Segue)

## Scienza: da ricerca Crea birre aromatiche a basso tenore alcolico (2)

(AGI) - Roma, 26 ott. - 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". (AGI)



## **AGROALIMENTARE. DA RICERCA CREA BIRRE AROMATICHE, A BASSO TENORE ALCOLICO E `ECO`**

### **LUPPOLO E ORZO DA UNA FILIERA SOSTENIBILE**

(DIRE) Roma, 26 ott. - 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 \*Saccaromyces\*, 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 necessitino 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.(SEGUE)

## AGROALIMENTARE. DA RICERCA CREA, BIRRE AROMATICHE, A BASSO TENORE ALCOLICO E 'ECO' -2-

(DIRE) Roma, 26 ott. - 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".

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, Cerealicoltura e Colture Industriali, Genomica e Bioinformatica e dall'Università degli Studi di Parma, che intende consolidare e 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.

RASSEGNA STAMPA

## AGROALIMENTARE: DA RICERCA CREA BIRRE AROMATICHE A BASSO TENORE ALCOLICO

ROMA (ITALPRESS) - 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 salute 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 *Saccaromyces*, 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. (ITALPRESS) - (SEGUE).

## AGROALIMENTARE: DA RICERCA CREA BIRRE AROMATICHE A BASSO TENORE ALCOLICO -2-

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 necessitino 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 alcolico del prodotto finale: potrebbero svolgere un ruolo importante sia nella produzione di birre aromatiche, sia in quella di birre a basso tenore alcolico. (ITALPRESS) - (SEGUE).

## AGROALIMENTARE: DA RICERCA CREA BIRRE AROMATICHE A BASSO TENORE ALCOLICO -3-

"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, Cerealicoltura e Colture Industriali, Genomica e Bioinformatica e dall'Università degli Studi di Parma, che intende consolidare e 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 luppicoltura a livello internazionale. (ITALPRESS).

RASSEGNA



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



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 *Saccaromyces*, 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 necessitino 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 **umentare 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, Cerealicoltura e Colture Industriali, Genomica e Bioinformatica e dall'Università degli Studi di Parma, che intende consolidare e 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>

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



ROMA – 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 giovedì 26 ottobre 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 *Saccaromyces*, 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 necessitino 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, Cerealicoltura e Colture Industriali, Genomica e Bioinformatica e dall'Università degli Studi di Parma, che intende consolidare e 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>

RASSEGNA STAMPA

## Crea, impegno per ricostituire una filiera brassicola italiana al 100%

*Al via progetto “LOB.IT “Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare” finanziato dal Masaf*



**Roma-** 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 Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) e finanziato dal ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf).

**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 *Saccaromyces*, 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.

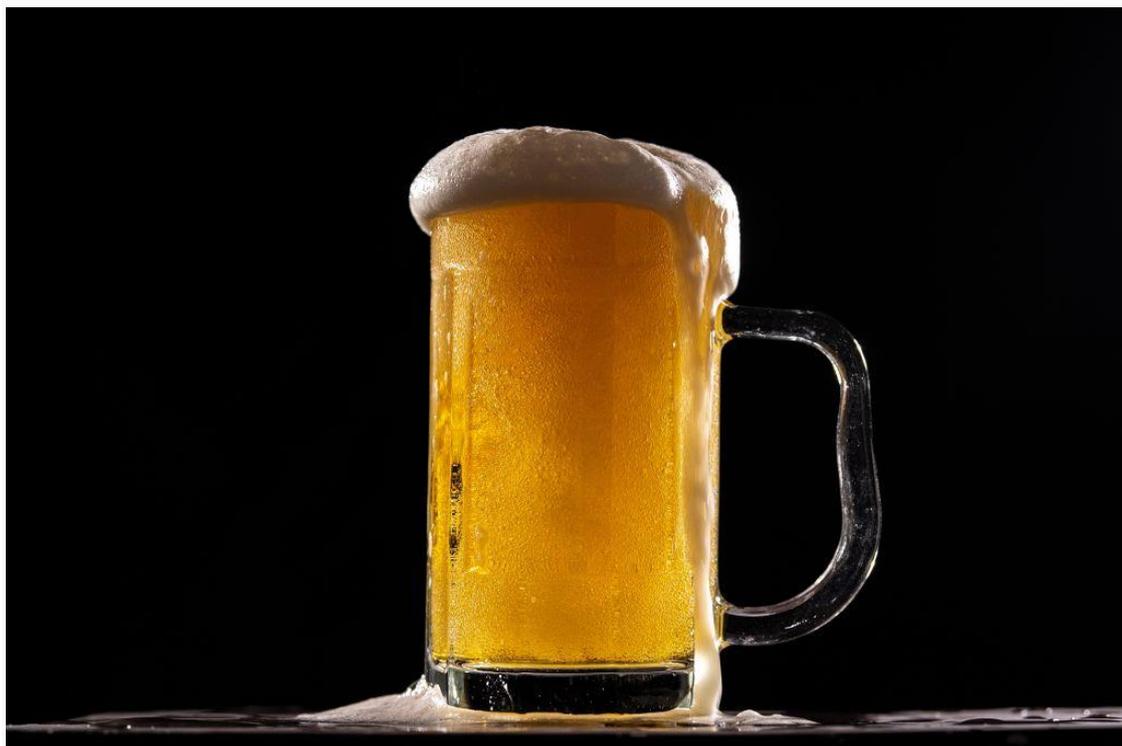
**Le azioni condotte** LOB.IT prevede una serie di azioni tecnologiche per la valorizzazione in chiave sostenibile della filiera, che si concentreranno sullo **studio di ecotipi locali di luppolo e di incroci legati al territorio**, che necessitano di **minori input per la crescita**, con una migliore 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.

RASSEGNA STATALE

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



testo generato tramite AI

Il progetto LOB.IT mira a ricostruire una catena di birra 100% italiana. Luppolo e orzo da una catena di approvvigionamento sostenibile per una birra aromatica, a basso contenuto di alcol e completamente italiana. L'obiettivo è quello di creare una catena di approvvigionamento veramente sostenibile e innovativa. Verranno intrapresi lavori per aumentare la disponibilità di varietà italiane di orzo di alta qualità e produttività. LOB.IT mira a offrire a tutta la catena di approvvigionamento strumenti tecnici e scientifici per il miglioramento della catena di approvvigionamento della birra italiana. La Commissione ha inoltre avviato un programma per lo sviluppo di nuove genetiche italiane per l'orzo e un programma di allevamento per il luppolo italiano. LOB.IT è un progetto nazionale di tre anni, guidato dalla ricercatrice del CREA Katya Carbone, con il sostegno dei Centri CREA per la difesa e la certificazione, viticoltura ed enologia, politica e bioeconomia, cereali e colture industriali e dell'Università di Parma.



## **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 *Saccaromyces*, 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, Cerealicoltura e Colture Industriali, Genomica e Bioinformatica e dall'Università degli Studi di Parma, che intende consolidare e 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 luppicoltura a livello internazionale.