

Maggior attenzione all'ambiente

I CAMBIAMENTI CLIMATICI SONO FATTORI CRUCIALI PER PRODUZIONE BRASSICOLA ITALIANA E MONDIALE E PER IL SUO TREND DI CRESCITA. UN MERCATO PIÙ ATTENTO ALL'AMBIENTE È UN MERCATO LUNGIMIRANTE E DESTINATO A CRESCERE

 Eleni Pisano



Il 2023 è stato un anno difficile dal punto di vista ambientale. Moltissimi i disastri registrati, ingenti i danni da sostenere, non solo per la ricostruzione ma anche per le pesanti ripercussioni nell'agricoltura e rispetto alla condizione idrica.

La filiera brassicola, per sua stessa natura, utilizzando nella produzione diversi tipi di cereali e abbondante acqua, deve ben conoscere l'importanza di monitorare e investire in processi produttivi che ottimizzino l'uso delle energie. In questo senso, il 2024 deve essere

l'anno di una svolta o cambio di rotta importante e deciso. Sono terminati i tempi dei lunghi discorsi che rischiano di non agire per il benessere del pianeta e di chi lo abita. L'importanza di adottare reali politiche green non è ancora un mantra condiviso tra i vari paesi e in parte lo dimostra una prima analisi della Conferenza mondiale delle nazioni unite sul clima COP28, terminata il 12 dicembre a Dubai. Tra i molti resoconti dell'ultima COP28 sono emerse varie note e perplessità su azioni coerenti tra gli

obiettivi proclamati e il sostegno, economico e non solo, della stessa manifestazione. Allo stesso tempo è emerso un movimento che agisce con fermezza e competenza sui temi che sostengono un'economia e una politica che parta dall'ambiente.

LO STATO DI SALUTE DELLA FILIERA

In recenti studi sulla produzione brassicola, le materie prime e i cambiamenti climatici, sono stati analizzati i dati relativi alla pro-

duzione del luppolo tra il 1971 e il 2018 nel 90% delle regioni europee deputate a questa coltura tra Germania, Repubblica Ceca e Slovacchia. **Nella prima metà degli anni Novanta, il luppolo cominciava a maturare 20 giorni in anticipo**, i raccolti sono calati di almeno 0,2 tonnellate per ettaro all'anno e il contenuto in alfa acidi (composti organici utili a conferire alla birra il suo caratteristico aroma amaro e che ne influenzano anche la qualità) si è ridotto dello 0,6 per cento.

Partendo da questi dati e incrociandoli con i modelli climatici, i ricercatori hanno calcolato che entro il 2050 la produzione di luppolo calerà del 4-18%, mentre il suo contenuto di alfa acidi si ridurrà del 20-31 per cento. “I Beer Lovers vedranno sicuramente gli effetti del cambiamento climatico, sia nel prezzo sia nella qualità”, ha affermato al quotidiano inglese *Guardian* **Miroslav Trnka, scienziato del Global Change Research Institute dell’Accademia ceca delle scienze** e coautore dello studio.

Negli ultimi anni la domanda di luppolo di alta qualità è aumentata in seguito al boom delle birre artigianali dai sapori più forti e la moda diffusa delle birre molto luppolate e agrumate: aromi e gusti che si ottengono con diverse varietà di luppolo. “Sono molti anni che facciamo birra e abbiamo deciso di utilizzare il 2023 per investire nel nostro impianto di produzione. Penso davvero che sia importante poter continuare a fare buona birra e farla anche risparmiando energie e migliorando la qualità finale”, racconta **Agostino Arioli, fondatore del movimento brassicolo italiano e proprietario del Birrifico Italiano**.

La ricerca è un tema di basilare im-



LA RICERCA È UN TEMA BASILARE PER REALIZZARE UN NUOVO MODELLO DI COLTURE SOSTENIBILI DEL LUPPOLO E DEI CEREALI

portanza per costruire un nuovo modello che sia più attento all’impatto ambientale delle produzioni. A tale proposito **Katya Carbone, ricercatrice del CREA** (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria), sottolinea come fare ricerca nel mondo brassicolo “significa lavorare e sperimentare in un ambito estremamente dinamico, che offre al ricercatore numerosi spunti per le proprie attività scientifiche. Il settore della birra è un settore di-

namico, multi-attoriale, che ben si presta ad approcci di economia circolare e all’applicazione di concetti molto attuali in agricoltura come la diversificazione del reddito aziendale e la multifunzionalità”. **L’Annual Report 2022 di Assobirra** ha evidenziato come la produzione in volume non solo abbia recuperato appieno i livelli pre-pandemici, ma addirittura si sia riposizionata molto vicino a quel trend di crescita robusta che ha distinto il settore lungo tutto il secondo decennio

degli anni Duemila. Un comparto in cui le materie prime svolgono un ruolo cruciale sia nel determinare la qualità della produzione, soprattutto quando ci si riferisce al settore agricolo/artigianale, sia nel definirne la sostenibilità. La possibilità di fare ricerca su materie prime molto diverse fra loro, come orzo, luppolo e lievito, rappresenta uno stimolo continuo per le nostre attività sperimentali e la possibilità di un approccio multidisciplinare è una spinta in più”.

EVOLUZIONI NELL’AMBITO DELLA RICERCA E PROGETTAZIONE

La ricerca scientifica in Italia nel settore brassicolo è piuttosto ‘giovane’. “Bisogna citare, in particolare – sottolinea Carbone –, gli studi pionieristici sul luppolo iniziati una quindicina di anni fa dall’Università degli Studi di Parma, poi quelli dell’Università degli Studi di Udine e dal Cerb di Perugia, focalizzati soprattutto sul malto e sulla produzione di birra. Il CREA ha iniziato il suo percorso più che ventennale sulla genetica dell’orzo distico da malto per affiancare, a partire dal 2012, ricerche sulla sostenibilità della filiera con il progetto ‘Birraverde’, finanziato dalla Rete Rurale Nazionale e concentrandosi nel corso degli anni sulla **luppolicoltura e sulla sua circolarità** con i progetti LUPPOLO.IT, INNOVA.LUPPOLO e quello attualmente in corso, LOB.IT, tutti finanziati dal Masaf. A queste attività si affiancano poi progetti a livello regionale, che negli anni ci hanno visto operare per il luppolo in Basilicata, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna, e per la parte ceralicola soprattutto in Sicilia. Il nostro ultimo progetto lob.it, ‘Luppolo, orzo, birra: biodiversità italiana da valorizzare’, iniziato a

Una gestione oculata del luppolo in Italia

A fronte dei cambiamenti climatici che stanno caratterizzando questo periodo e influenzano il mondo agricolo, il settore brassicolo deve prestare grande attenzione alla coltivazione del luppolo, alla base della produzione di birra. “La scelta delle varietà più idonee a un determinato areale, di materiale di propagazione sano, la conoscenza e l’applicazione di una corretta gestione colturale della pianta in campo, l’uso della fertirrigazione e della sensoristica di base in campo sono sicuramente gli approcci più idonei per una gestione di qualità del luppolo – spiega **Katya Carbone, ricercatrice del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria)** –, da affiancare a una corretta gestione del post raccolta che, purtroppo, dai nostri studi rappresenta a oggi forse la problematica maggiore per produrre un luppolo italiano di qualità. Un altro approccio interessante che portiamo avanti ormai da un decennio è **l’uso degli estratti di luppolo per la produzione sia industriale (dove già in parte avviene) sia per quella craft** (dove sta riscuotendo molto successo in paesi come l’America e la Germania)”.

fine 2022 e che vede la collaborazione dei colleghi dell'Università di Parma e durerà tre anni, mira a incrementare la competitività del settore brassicolo nazionale, principalmente artigianale e agricolo, attraverso lo sviluppo di strumenti per l'implementazione, all'interno della filiera, di materie prime locali in grado di favorire la qualità delle produzioni brassicole legandole al territorio e, per questo, conferendo maggior valore aggiunto al settore commerciale nazionale ed estero. Con il progetto ci proponiamo di rispondere ad alcune delle criticità che limitano lo sviluppo della filiera luppolicola nazionale, come la **carezza di varietà da genetica italiana**, di linee guida e buone pratiche per la coltivazione e la qualità del prodotto, soprattutto legata alle fasi critiche della raccolta e post raccolta”.

L'aspetto commerciale è fondamentale per il settore agricolo, come conferma Carbone: “Cercheremo anche di **aprire la coltivazione a nuovi sbocchi commerciali, sia nel campo del beverage sia in quello officinale**, che offre una molteplicità di usi per la pianta ancora poco esplorati nel nostro Paese, così come al recupero come materia prima seconda dello scarto di lavorazione, sia agricolo sia generato in trasformazione. Ci proponiamo inoltre



IL PROGETTO LOB.IT PUNTA A INCREMENTARE LA COMPETITIVITÀ DEL SETTORE BRASSICOLO NAZIONALE, AGRICOLO E ARTIGIANALE

di creare le basi per un vivaismo certificato e di qualità, il quale rappresenta per tutte le colture un punto di fragilità che spesso sfocia in emergenze fitosanitarie importanti. Per gli aspetti legati ai cereali, forti dell'expertise acquisita negli anni sulle genetiche italiane di orzo distico, le attività all'interno del progetto saranno orientate a potenziare quanto già in atto, al fine di restituire al mondo produttivo genetiche italiane performanti dal punto di vista merceologico. Una particolare attenzione sarà riservata anche ai cereali alternativi all'orzo, primo fra tutti il frumen-

to, di grande interesse soprattutto nel mondo craft, cercando nel corso delle attività sperimentali di individuare frumenti antichi e moderni in linea con le esigenze dei birrifici artigianali e agricoli interessati. Infine, parte delle nostre ricerche sarà focalizzata sul mondo delle fermentazioni spontanee”.

Nel progetto INNOVA.LUPPOLLO, come afferma la ricercatrice, “abbiamo iniziato a esplorare la possibilità di **sfruttare le interazioni luppolo-lievito per la produzione di nuove birre aromatiche**, sfruttando il bouquet nascosto del luppolo e aprendo così a un uso diverso di questo fantastico ingrediente, mentre con lob.it andremo a rafforzare queste attività e inizieremo ad addentrarci nell'universo dei 'luppoli wild', espressione di quello che è noto come 'terroir microbico', e in quello dei lieviti a basso potere alcoligeno, da impiegare nella produzione di birre a bassa gradazione alcolica, oggi nuovo trend di mercato, con un tasso di crescita previsto per i prossimi 10 anni pari al 7,8% (fonte: Future Market Insights)”.



L'INFLUENZA DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI

Negli ultimi mesi le notizie allarmanti sugli impatti climatici sulla filiera agricola si stanno moltiplicando. “Un recente studio condotto nel Nord Europa – spiega Carbone – ha evidenziato scenari preoccupanti per la coltura del luppolo, che sono rimbombati anche nel nostro Paese. In realtà, a mio parere bisognerebbe saper leggere molto bene le fonti dei dati e correlarli a uno scenario più ampio dove, a fronte di uno stallo, a livello internazionale, nelle crescite del prodotto birra previste per il 2023, si evidenzia un surplus di luppolo che deve essere gestito. Per quanto riguarda i dati italiani sulla produzione di orzo distico acquisiti dalle principali organizzazioni di produttori, questi riportano un calo importante nell'ultimo anno, imputabile, sempre a detta di tali organizzazioni, ai cambiamenti climatici. In merito al luppolo coltivato nel nostro paese, la coltura, in media, è ancora troppo giovane e non ha raggiunto, quindi, quei livelli costanti in termini di resa e qualità merceologica che si raggiungono dopo tre-quattro anni dall'impianto. Inoltre non ci sono dati statistici da fonti ufficiali sulle produzioni, né puntuali né tantomeno relativi a serie storiche più o meno lunghe, necessarie per poter affrontare con rigore scientifico queste problematiche. E ogni allarmismo può generare ulteriori criticità per una filiera molto fragile e non ancora strutturata. I nostri dati per il raccolto 2023 sono in linea con quelli degli anni precedenti in molte delle aree sotto osservazione, con alcuni cali che sarebbe fuorviante imputare solamente agli eventi estremi. Il problema è serio e da monitorare”.

© Riproduzione Riservata