comunicato stampa

CREA: ECCO LA BIRRA DEL FUTURO, SOSTENIBILE E DI QUALITA' GARANTITA

Dal miglioramento genetico alla birra gluten free, passando per la valorizzazione e il riutilizzo degli scarti generati dal processo produttivo nell'ottica di un approccio "zero waste". Di questo e molto altro ancora si è discusso oggi nel convegno *Criticità ed opportunità per lo sviluppo sostenibile della filiera brassicola* organizzato dal CREA, con il suo centro di Politiche e Bioeconomia nell'ambito delle attività della Rete Rurale Nazionale.

La produzione della birra artigianale in Italia è un fenomeno recente che è esploso negli ultimi anni, registrando nel triennio 2013-2015 un aumento delle imprese del 143% rispetto al triennio precedente. Protagonisti di quest'impennata sono prevalentemente i giovani, under 35, che hanno trasformato la loro passione in un'attività imprenditoriale strutturata e dinamica, cogliendo da un lato le richieste di un prodotto artigianale di qualità e originale e dall'altro le nuove opportunità imprenditoriali offerte dal mercato. Il settore, secondo le ultime stime, infatti, offre lavoro a circa 5mila under 35, con una crescita del +10% dell'export e una sostanziale stabilità dei consumi (29,2 litri annui pro capite). Nonostante i numeri in continuo crescendo, nel settore è forte l'esigenza d'innovazione e sostenibilità, con la necessità di arrivare a definire una filiera corta a Km 0 per una birra artigianale 100% "made in Italy".

In questo contesto il CREA, nell'ambito delle attività della Rete Rurale Nazionale, ha avviato l'iniziativa "*Birraverde*" tesa a ricostruire la struttura economico-produttiva del comparto delle birre artigianali e contemporaneamente incentivare i processi di cooperazione tra gli attori della filiera. I primi risultati di "Birraverde" hanno evidenziato una serie di potenzialità e criticità legate alla valorizzazione della filiera brassicola. Da un lato le necessità legate allo sviluppo delle coltivazioni cerealicole e del luppolo fresco, così come della sostenibilità ambientale del processo produttivo e dall'altro le opportunità connesse ai finanziamenti previsti dai PSR.

Una delle sfide principali per il settore è rappresentata dalla gestione, secondo un modello di economia circolare, degli scarti di produzione (trebbie, lieviti esausti e acque di processo) pari a circa il 90 % delle materie prime utilizzate, che il CREA sta affrontando attraverso soluzioni già sperimentate dalla ricerca e pronte per il trasferimento alle imprese. La possibilità ad esempio di recuperare e valorizzare le trebbie, attualmente conferite a titolo gratuito ad aziende zootecniche, attraverso la produzione di biochar o pellet per usi energetici, con aumento della redditività aziendale. Altra questione spinosa è rappresentata dalle acque di processo, attualmente scaricate in fogna o ritirate da aziende specializzate, che potrebbero essere recuperate e riutilizzate direttamente in azienda con un notevole risparmio sui costi di produzione.

Un'altra sfida per il settore, cui il CREA sta facendo fronte, è la realizzazione di birre a basso contenuto in glutine, utilizzando cereali quali il sorgo bianco per uso alimentare, il frumento monococco e il *Tritordeum*. L'impiego di queste materie prime potrebbe rappresentare l'occasione per lo sviluppo di una nuova filiera brassicola sostenibile, a forte connotazione territoriale, favorendo il recupero di aree rurali marginali per contrastare l'uso improprio del territorio e l'abbandono di aree coltivate.

«*Le riflessioni di oggi* – ha commentato **Ida Marandola**, Direttore Generale del CREA – *gettano una luce su un settore in forte espansione, foriero di potenzialità legate all'incentivazione e alla valorizzazione della filiera, per aumentare qualità, competitività e sostenibilità delle produzioni*

UFFICIO STAMPA
GIUSEPPE BRUNI 3664466855
MICAELA CONTERIO 3358458589
CRISTINA GIANNETTI 3450451707

CREA – via Po, 14 – 00198 Roma
T +39 06 478361 ∫ F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it ∫ W www.crea.gov.it

brassicole. In tal senso il CREA può promuovere soluzioni innovative in grado di aumentare la competitività economica dei microbirrifici e la loro sostenibilità ambientale attraverso la realizzazione di una piena integrazione tra mondo della ricerca e mondo produttivo».

Roma 26 ottobre