

INNO.MALTO CARATTERIZZAZIONE DI UN MALTO TIPOICO SICILIANO ATTRAVERSO L'INTRODUZIONE DI METODI DI COLTIVAZIONE E DI TRASFORMAZIONE DELLE MATERIE PRIME INNOVATIVE

Comparto Cereali

Contesto

Il contesto territoriale a cui si fa riferimento è quello delle aree interne della Sicilia a vocazione cerealicola sia in termini di aziende (22.532 solo nelle province di Enna, Palermo e Catania) che in termini di superficie (circa 136.000 ettari). In questi territori il comparto si caratterizza per la frammentazione aziendale molto spinta e per lo scarso livello organizzativo nella concentrazione dell'offerta. Il 90% della produzione è di grano duro, mentre è quasi irrilevante la produzione di orzo e di altri cereali minori. Vi è, però, un sempre più crescente interesse per le varietà di frumento da conservazione, i cosiddetti "grani antichi". La continua espansione della produzione di birra agricola/artigianale in Sicilia, suggerisce, infatti, di proporre sul mercato nuovi prodotti che vadano incontro alle esigenze della filiera, come appunto il malto, caratterizzato e tracciato, proveniente da orzi e frumenti di origine locale (grani antichi siciliani) per una conservazione della biodiversità.

Obiettivi

Obiettivo del progetto è incrementare il reddito degli attori della filiera cereali-malto-birra, mediante l'immissione sul mercato di una tipologia innovativa di prodotto (malto) contraddistinto da una forte caratterizzazione locale e da elevate proprietà qualitative. In quest'ottica, le attività previste rappresentano un'occasione irrinunciabile per trasferire innovazione alle imprese siciliane, attive nel settore brassicolo, che vogliono puntare su una qualificazione e caratterizzazione del prodotto legata alla specificità delle materie prime.

Attività

- Conferenza di presentazione con l'esposizione di programmi, obiettivi, finalità e risultati attesi;
- Realizzazione di campi dimostrativi "on farm" ed "on station";
- Organizzazione di giornate di campagna;
- Verifica dell'attitudine maltaria degli orzi e frumenti e successivo loro utilizzo nella produzione del prodotto finale a fini dimostrativi;
- Verifica attraverso prove specifiche dell'adattabilità dei lieviti innovativi;
- Seminario finale di divulgazione dei risultati e realizzazione del manuale della divulgazione.

Descrizione

Il progetto caratterizzerà la produzione di malto da birra introducendo nella filiera innovazioni attraverso l'utilizzazione di materie prime innovative. Presso le aziende agricole partner saranno validate le caratteristiche agronomiche e maltarie delle varietà di orzo distico e di frumento scelte. Saranno anche valutate le caratteristiche igienico-sanitarie e sarà verificata la possibilità di impiegare lieviti innovativi. Infine, si prevede un'analisi economica dei redditi delle aziende sulla produzione di orzi e frumenti da malto, un'analisi economica del processo di trasformazione ed un'analisi della disponibilità a pagare da parte del consumatore sui nuovi prodotti realizzati.

Stato del progetto

- Le attività progettuali sinora condotte sono le seguenti:
- Innovazione varietale: caratterizzazione e valutazione agronomica di varietà di orzo e frumento duro e tenero coltivati in Sicilia in regime convenzionale e biologico
 - Individuazione di percorsi agronomici idonei alla produzione di orzo e frumento di elevata qualità maltaria e stesura di un disciplinare di produzione
 - Analisi economica per l'analisi dei redditi delle aziende produttrici di orzi e frumenti da malto
 - Caratterizzazione dell'attitudine maltaria di varietà di orzo coltivate in Sicilia e di popolazioni siciliane di frumento duro e tenero ("grani antichi") per il processo di birrificazione
 - Divulgazione e trasferimento dei primi risultati.

PSR SICILIA 2014/2022 – Sottomisura 16.1
"Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del P.E.I. in materia di produttività e sostenibilità dell'Agricoltura".

Riferimenti

Acronimo
INNO.MALTO

Focus Area
2a. Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole ed incoraggiare la ristrutturazione e l'ammodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato nonché la diversificazione delle attività

Informazioni

Capofila
Società Agricola Paul-Bricius
& Co. S.r.l.

Partner
n° 10

Comparto
Cerealicolo

Periodo
36 mesi

Regione
Sicilia

Localizzazione
ITG13 - Messina • ITG17 - Catania
ITG18 - Ragusa

Partenariato

Partner:
Irias Società Agricola Snc di Blandi Sergio e Blandi Fabrizio
Valle del Dittaino Società Cooperativa Agricola
BIOAGRI 24 BARONI S.S. di Consentino Antonio & C. Società agricola
Azienda Agricola Sicali Grazia
Azienda Agricola Frasson Lorenzo
Birrifico 24 Baroni di Consentino Giacomo
CREA - Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, Acireale (CT)
Università degli Studi di Catania - Dipartimento di Agricoltura
Alimentazione e Ambiente (Di3A)
Ente di Sviluppo Agricolo (ESA)