

Inno-Malto, progetto chiuso, malteria aperta?

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 08 Agosto 2024 08:36



Giunto al suo quarto anno di ricerca e quindi alla sua conclusione, il **Progetto Inno.Malto** ha scoperto interessanti potenzialità per l'orzo ed i grani antichi siciliani nell'uso come malto di birre artigianali, ma in **Sicilia** continua a mancare una malteria.

Durante lo sviluppo della ricerca di **Inno.Malto** sono stati seminati nelle aziende agricole partner del progetto alcune varietà di orzo e di grani antichi e le quali dopo essere state raccolte sono state maltate e da questo i birrifici partner hanno prodotto dei campioni molto interessanti. Questa attività si pone molteplici obiettivi, tra cui la realizzazione di birre totalmente siciliane, lo sviluppo di una economia brassicola nell'isola, nonché la chiusura della filiera per i cosiddetti birrifici agricoli, in due parole, la birra 100% Born in Sicily a cui mancherebbe solo il tassello del luppolo, della cui possibilità di introdurre in Sicilia la coltivazione si sta invece occupando il **CREA** Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura di Roma, c'è però da notare che già alcuni birrifici hanno iniziato piccole produzioni pilota in proprio, ma soprattutto l'esperienza di [Flavia Muscarà a Piazza Armerina \(EN\) con "La Casa del Luppolo"](#). Identificare le varietà e le tecniche di maltazione rimane solo di costruire una vera malteria siciliana a disposizione delle aziende siciliane del settore agricolo e brassicolo.

Il **Progetto Inno.Malto**, finanziato dal PSR 2014/22 Mis. 16 – Sottomisura 16.1, è infatti incentrato sulla "caratterizzazione di un malto tipico siciliano, attraverso l'introduzione di metodi di coltivazione e di trasformazione delle materie prime innovative" è seguito dal Dott. **Dario D'Angelo**, responsabile della SOPAT di Valguarnera ed Innovation Broker del progetto, che durante il convegno finale di **Inno.Malto**, svoltosi lo scorso **11 luglio 2024** all'**Agriturismo Bannata di Piazza Armerina (EN)**, ha dichiarato: *"La Sicilia può essere considerata una delle regioni più importanti per la biodiversità con, ad esempio, le antiche varietà di grano siciliano, l'uso delle varietà autoctone di grano è strettamente legato allo sviluppo di processi e produzioni sostenibili, catene di approvvigionamento corte, protezione della biodiversità locale e riduzione delle emissioni"*.

Diversi gli enti di ricerca coinvolti, si tratta dei partner scientifici **CREA**, Cerealicoltura e Colture Industriali (CREA-Ci) di Acireale (CT), il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell'**Università di Catania** e l'**ESA**, Ente di Sviluppo Agricolo della Regione Siciliana.

Invece quattro sono le aziende agricole delle province di Enna e Palermo: **Grazia Sicali** di Assoro (EN), **Lorenzo Frasson** di Aidone (EN), **Bioagri 24 Baroni S.S.** di Consentino Antonio & C. Società Agricola di Nicosia (EN), **Valle del Dittaino** Società Cooperativa Agricola di Assoro (EN). Presso queste sono stati coltivati in pieno campo per due annate agrarie tre antiche popolazioni siciliane di frumento duro, **Bidì**, **Timilia** e **Strazzavisazzi** e una di frumento tenero, **Maiorca**, e quattro varietà di orzo distico da malto, **Fandaga**, **Fortuna**, **Rgt Planet** e **Concerto**. Si è riscontrata pure la totale assenza di micotossine nei prodotti, cosa molto importante dal punto di vista salutistico.



Infine, sono tre i birrifici coinvolti nella sperimentazione e che hanno prodotto una birra ciascuno, utilizzando tre procedure di maltazione standard (Pilsner, Vienna e Monaco). In particolare, il birrificio **Irias** di Torrenova (ME) ha realizzato una birra chiara ad alta fermentazione, il cui stile si ispira alle witbier belghe, utilizzando il 55% di malto d'orzo Pilsner proveniente dalla varietà Fandaga, il 22,5% di malto di grano duro da conservazione varietà Bidì e il 22,5% di malto di grano tenero da conservazione varietà Maiorca. Il birrificio **Paul Bricius** di Vittoria (RG) una birra chiara ad alta fermentazione prodotta secondo i dettami stilistici delle belgian blond ale: realizzata con l'85% di malto d'orzo Pilsner proveniente dalla varietà Fortuna e con il 15% di malto di grano duro da conservazione varietà Timilia. Il birrificio **24 Baroni** di Nicosia (EN), una birra ambrata ad alta fermentazione prodotta con un profilo da belgian amber ale, realizzata con il 60% di malto d'orzo Vienna

Inno-Malto, progetto chiuso, malteria aperta?

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 08 Agosto 2024 08:36

proveniente dalla varietà Rgt Planet, con il 35% di malto d'orzo Monaco proveniente dalla varietà Concerto e con il 5% di malto di grano duro da conservazione varietà Strazzavisazzi.

Il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'**Università di Palermo**, seppur non facente parte del partenariato, ha dato il proprio contributo nell'ambito del progetto, mettendo a disposizione il laboratorio sperimentale del Dipartimento SAAF dell'Università di Palermo per l'effettuazione di ulteriori analisi analitiche sui cereali, sul malto e sulla birra.

Insomma, tutti hanno fatto la loro parte, adesso si aspetta solo una "cordata" di soggetti interessati che possano attingere a dei fondi specifici per poter creare la malteria piuttosto che dei campi di luppolo, ma anche la politica è chiamata a fare il suo mestiere, quello di creare le adeguate condizioni di sviluppo per aziende e operatori del settore.

Intervista del 2023 a Dario D'Angelo

(youtube)2FjadW6p8G(youtube)

Intervista del 2023 all'ex Assessore Luca Sammartino

(youtube)uNCBKX114A(youtube)

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bicamificio La Nuova](#) di Palermo