IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

A Leverano nasce la filiera dell’orzo distico da birra

A Leverano, nel cuore del Salento, il convegno nazionale dedicato a “Orzo Distico da Birra – La filiera virtuosa da sostenere” ha segnato un passaggio importante con la firma del protocollo d’intesa tra Coldiretti Puglia, Consorzio Birra Italiana e la malteria Dekòre. L’accordo avvia un contratto di filiera triennale, a partire dalla campagna 2025/2026, che punta a garantire stabilità e prospettive di crescita al comparto. Il protocollo prevede la definizione di un prezzo minimo garantito per i produttori, calcolato sui costi medi di produzione stimati da Ismea, al quale potrà aggiungersi un premio qualità in base agli standard raggiunti. È inoltre stabilita la progressiva crescita dei quantitativi contrattualizzati, in linea con la capacità produttiva della malteria e con le esigenze dei birrifici. Fondamentale è il sistema di tracciabilità e di controlli in campo curato da Coldiretti Puglia e dal Consorzio Birra Italiana, che assicurerà trasparenza e sicurezza alimentare lungo tutta la catena. Il protocollo introduce anche l’uso esclusivo di sementi certificate e l’adozione del disciplinare di produzione integrata della Regione Puglia, così da garantire un livello qualitativo elevato e uniforme. Sul fronte dei dati, il quadro emerso dal convegno mostra un incremento netto della produzione di orzo distico da birra, che dovrebbe sfiorare quest’anno gli 1,5 milioni di quintali, circa il 20% in più rispetto all’anno precedente.

Un’ottima notizia per la filiera della birra 100% italiana, considerato che negli anni scorsi i raccolti erano stati spesso insoddisfacenti a causa soprattutto degli effetti dei cambiamenti climatici, tra maltempo e siccità. Le varietà oggi riconosciute e in moltiplicazione dal Crea comprendono alcune delle più diffuse a livello europeo. Importante anche il lavoro portato avanti dall'università di Udine nell'ambito del progetto di filiera brassicola con capofila il Consorzio Birra Italiana finanziato dal Pnrr. L'obiettivo, come illustrato nel corso dell'incontro, è l'individuazione di varietà di orzo più resistenti ai cambiamenti climatici. Resta invece una criticità l’assenza di protocolli italiani riconosciuti a livello internazionale per la validazione dell’orzo da birra, un limite che rende ancora più importante l’investimento in ricerca e cooperazione. Le rilevazioni Ismea, inoltre, evidenziano oscillazioni significative dei prezzi all’ingrosso, che confermano l’urgenza di costruire un sistema di contratti capace di offrire stabilità e reddito agli agricoltori. L’esperienza pugliese rappresenta un modello di innovazione e coesione territoriale. La sinergia tra produttori, malterie e birrifici diventa infatti un esempio replicabile su scala nazionale, capace di ridurre la dipendenza dalle importazioni e di rafforzare il valore del Made in Italy brassicolo. Si tratta di un passo concreto per promuovere un’agricoltura identitaria e sostenibile, in grado di trasformare il lavoro nei campi in qualità riconoscibile fino al bicchiere.