Orzo, luppolo e lieviti autoctoni: dalla ricerca CREA nasce la birra tutta italiana

«La filiera della birra genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro. Sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base agricola e creare opportunità per imprese e territori. Con LOB.IT il CREA traduce la biodiversità nazionale in nuovi ingredienti e strumenti per una filiera più competitiva». Così il Presidente del CREA, Andrea Rocchi, al convegno nazionale "La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità", in cui sono stati presentati i risultati di LOB.IT – "Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare", progetto triennale finanziato dal MASAF e coordinato da Katya Carbone, Dirigente di ricerca del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura.

A cura di Giulio Viggiani - Ufficio Stampa CREA

Crea, orzo, luppolo e lieviti locali, nasce la birra tutta italiana

Progetto Masaf, valorizzare la biodiversità e sostenere imprese in filiera da 10 miliardi

(ANSA) - ROMA, 05 NOV - Svolta tutta italiana per il mondo della birra: tra lieviti autoctoni, orzo resistente al clima e luppolo tricolore, la ricerca firma la ricetta per una filiera 100% Made in Italy. I risultati arrivano dal progetto triennale Lob.it (Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare), promosso dal Crea e finanziato dal Masaf per trasformare la biodiversità in ingredienti ad alto valore aggiunto. La vera innovazione sta nell'aver sviluppato, per la prima volta in modo coordinato, tutte le componenti fondamentali che portano dalla terra al bicchiere, a partire dal primo lievito tricolore e le birre low-alcohol. E' stato isolato e selezionato un lievito autoctono che ha già dato vita a una prima birra interamente italiana, realizzata in collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio. La ricerca apre la strada alla futura commercializzazione del primo lievito italiano certificato per uso brassicolo, oltre ad aver individuato ceppi capaci di produrre birre a basso tenore alcolico ma ricche di profili aromatici. Sul fronte dei cereali debutta Lucrezia, prima varietà di orzo da malto nata da genetica interamente italiana, selezionata per rispondere al cambiamento climatico. Lo studio ha valorizzato anche varietà di frumenti antichi e moderni per diversificare le ricette e rafforzare il legame con i singoli territori. Per la gestione del luppolo sono stati messi a punto strumenti capaci di indicare l'esatto momento di maturazione e raccolta, come anche impieghi alternativi per il recupero delle biomasse di scarto. Accanto alle scoperte biologiche ed agronomiche, il progetto ha introdotto per la prima volta specifici strumenti di analisi economica e modelli organizzativi; software e linee guida che permettono agli agricoltori di calcolare con precisione la redditività delle colture brassicole, orientando gli investimenti e la diversificazione del reddito. Come ha fatto sapere il presidente del Crea, Andrea Rocchi, "rafforzare la base agricola nazionale significa dare nuova competitività a imprese e territori, in una filiera che genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e 112mila posti di lavoro". (ANSA).

RASSEGNA STAMPA

Dal Crea nuovi ingredienti e strumenti per filiera italiana birra

Luppolo, cereali da malto e lieviti autoctoni

Roma, 5 nov. (askanews) - La filiera della **birra** genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro, secondo i dati diffusi da Asso**Birra** con l'Annual Report 2025. E "sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base agricola e **crea**re opportunità per imprese e territori. Con LOB.IT il **Crea** traduce la biodiversità nazionale in nuovi ingredienti e strumenti per una filiera più competitiva e sostenibile". Così Andrea Rocchi, presidente del **Crea**, al convegno nazionale "La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità", in cui sono stati presentati i risultati di LOB.IT - "Luppolo, Orzo, **Birra**: biodiversità ITaliana da valorizzare", progetto triennale finanziato dal Masaf e coordinato dal **Crea**.

Per il luppolo italiano, sono stati sviluppati strumenti per individuare il momento ottimale di raccolta in base alla maturazione, affiancati da studi su nutrizione e miglioramento genetico e da attività di diagnosi e risanamento in vitro del materiale vegetale. La ricerca ha esplorato anche impieghi alternativi del luppolo e recupero delle biomasse, secondo i principi dell'economia circolare.

Per i cereali da malto, le attività si sono concentrate sullo sviluppo e valutazione di materiale genetico italiano di orzo da malto per rispondere alle nuove condizioni climatiche, in coltivazione convenzionale e biologica, fino alla commercializzazione della prima linea di orzo da malto da genetica italiana (varietà Lucrezia) sviluppata dal nostro centro di genomica e bioinformatica. Sono state studiate inoltre varietà di frumento antiche e moderne per la maltazione e la birrificazione, ampliando le materie prime nazionali utilizzabili per diversificare le produzioni e

RASSEGNA STAMPA

valorizzarne il legame con il territorio.

Un lievito autoctono isolato, caratterizzato e selezionato dal **Crea**, è stato poi utilizzato grazie alla collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio per realizzare una **birra** interamente italiana. Dalla valorizzazione di alcuni dei lieviti conservati nella ceppoteca dell'Ente sono state poi ottenute birre a ridotto contenuto alcolico in grado di esprimere al contempo profili sensoriali molto promettenti. In prospettiva, la ricerca potrebbe portare, se ulteriormente affinata, alla commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un Ente di ricerca per produzioni brassicicole sempre più legate al territorio. (Segue)

RASSEGNA STAMPA

Dal Crea nuovi ingredienti e strumenti per filiera italiana birra -2-

Roma, 5 nov. (askanews) - Presentati insieme per la prima volta, gli strumenti economici per valutare la redditività aziendale e delle colture brassicole e le analisi dei modelli organizzativi affiancando i risultati agronomici e microbiologici. Analisi in grado di guidare i produttori, anche chi intende entrare nel settore, per orientare investimenti, gestione delle colture e diversificazione del reddito. Per i consumatori, la prospettiva è una maggiore disponibilità di birre con ingredienti nazionali di qualità.

Katya Carbone, Dirigente di ricerca del **CREA** Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e coordinatrice del progetto, ha concluso: "siamo giunti al termine di questo lungo progetto e mi auguro che il Ministero possa valutare la possibilità di sostenerne la prosecuzione, per non disperdere le competenze e le conoscenze maturate in questi anni e per consolidare il ruolo che il **CREA** ha costruito, con impegno, a livello nazionale e internazionale a sostegno di una filiera brassicola di altissima qualità e con un'identità nazionale ben radicata".

RASSEGNA STAMPA

>> Italpress

BIRRA: DAL CREA NUOVI INGREDIENTI E STRUMENTI PER LA FILIERA ITALIANA

ROMA (ITALPRESS) - "La filiera della birra genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro, secondo i dati diffusi da AssoBirra con l'Annual Report 2025. Sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base agricola e creare opportunità per imprese e territori. Con **LOB.IT**
il **CREA** traduce la biodiversità nazionale in nuovi ingredienti e strumenti per una filiera più competitiva e sostenibile". Così Andrea Rocchi, Presidente del **CREA**, al convegno nazionale "La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità", in cui sono stati presentati i risultati di **LOB.IT** - "Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare", progetto triennale finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e coordinato dal **CREA**. Per il luppolo italiano, sono stati sviluppati strumenti per individuare il momento ottimale di raccolta in base alla maturazione, affiancati da studi su nutrizione e miglioramento genetico e da attività di diagnosi e risanamento in vitro del materiale vegetale. La ricerca ha esplorato anche impieghi alternativi del luppolo e recupero delle biomasse, secondo i principi dell'economia circolare.(ITALPRESS) (SEGUE).

RASSEGNA

>> Italpress

BIRRA: DAL CREA NUOVI INGREDIENTI E STRUMENTI PER LA FILIERA ITALIANA -2-

Per i cereali da malto, le attività si sono concentrate sullo sviluppo e valutazione di materiale genetico italiano di orzo da malto per rispondere alle nuove condizioni climatiche, in coltivazione convenzionale e biologica, fino alla commercializzazione della prima linea di orzo da malto da genetica italiana (varietà Lucrezia) sviluppata dal nostro centro di genomica e bioinformatica. Sono state studiate inoltre varietà di frumento antiche e moderne per la maltazione e la birrificazione, ampliando le materie prime nazionali utilizzabili per diversificare le produzioni e valorizzarne il legame con il territorio. Un lievito autoctono isolato, caratterizzato e selezionato dal CREA, è stato poi utilizzato grazie alla collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio per realizzare una birra interamente italiana. Dalla valorizzazione di alcuni dei lieviti conservati nella ceppoteca dell'Ente sono state poi ottenute birre a ridotto contenuto alcolico in grado di esprimere al contempo profili sensoriali molto promettenti. In prospettiva, la ricerca potrebbe portare, se ulteriormente affinata, alla commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un Ente di ricerca per produzioni brassicicole sempre più legate al territorio. Presentati insieme per la prima volta, gli strumenti economici per valutare la redditività aziendale e delle colture brassicole e le analisi dei modelli organizzativi affiancando i risultati agronomici e microbiologici.(ITALPRESS) (SEGUE).

RASSEGNA

>> Italpress

BIRRA: DAL CREA NUOVI INGREDIENTI E STRUMENTI PER LA FILIERA ITALIANA -3-

Analisi in grado di guidare i produttori, anche chi intende entrare nel settore, per orientare investimenti, gestione delle colture e diversificazione del reddito. Per i consumatori, la prospettiva è una maggiore disponibilità di birre con ingredienti nazionali di qualità. "Quando abbiamo avviato le nostre attività di ricerca, quasi quindici anni fa, in Italia questa filiera era ancora agli inizi. Oggi è più matura e consapevole delle proprie criticità, ma anche delle proprie potenzialità. A questo percorso ha contribuito in modo significativo il lavoro del CREA, che è stato al fianco della filiera, ha raccolto le esigenze di ricerca e si è impegnato a rispondervi con soluzioni applicabili sia in ambito agricolo sia produttivo" afferma Katya Carbone, Dirigente di ricerca del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e coordinatrice del progetto. "Siamo giunti al termine di questo lungo progetto e mi auguro che il Ministero possa valutare la possibilità di sostenerne la prosecuzione, per non disperdere le competenze e le conoscenze maturate in questi anni e per consolidare il ruolo che il CREA ha costruito, con impegno, a livello nazionale e internazionale a sostegno di una filiera brassicola di altissima qualità e con un'identità nazionale ben radicata".(ITALPRESS).

RASSEGNA

agenzia DIRE
agenzia di stampa quotidiana

BIRRA. DAL CREA NUOVI INGREDIENTI E STRUMENTI PER LA FILIERA ITALIANA

LUPPOLO, CEREALI DA MALTO E LIEVITI AUTOCTONI: I RISULTATI DI LOB.IT

(DIRE) Roma, 5 nov. - "La filiera della birra genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro, secondo i dati diffusi da AssoBirra con l'Annual Report 2025. Sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base agricola e creare opportunità per imprese e territori. Con **LOB.IT** il **CREA** traduce la biodiversità nazionale in nuovi ingredienti e strumenti per una filiera più competitiva e sostenibile". Così Andrea Rocchi, Presidente del **CREA**, al convegno nazionale 'La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità', in cui sono stati presentati i risultati di **LOB.IT** - 'Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare', progetto triennale finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e coordinato dal **CREA**. Per il luppolo italiano, sono stati sviluppati strumenti per individuare il momento ottimale di raccolta in base alla maturazione, affiancati da studi su nutrizione e miglioramento genetico e da attività di diagnosi e risanamento in vitro del materiale vegetale. La ricerca ha esplorato anche impieghi alternativi del luppolo e recupero delle biomasse, secondo i principi dell'economia circolare. Per i cereali da malto, le attività si sono concentrate sullo sviluppo e valutazione di materiale genetico italiano di orzo da malto per rispondere alle nuove condizioni climatiche, in coltivazione convenzionale e biologica, fino alla commercializzazione della prima linea di orzo da malto da genetica italiana (varietà Lucrezia) sviluppata dal nostro centro di genomica e bioinformatica. Sono state studiate inoltre varietà di frumento antiche e moderne per la maltazione e la birrificazione, ampliando le materie prime nazionali utilizzabili per diversificare le produzioni e valorizzarne il legame con il territorio.(SEGUE)

BIRRA. DAL CREA NUOVI INGREDIENTI E STRUMENTI PER LA FILIERA ITALIANA -2-

(DIRE) Roma, 5 nov. - Un lievito autoctono isolato, caratterizzato e selezionato dal CREA, è stato poi utilizzato grazie alla collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio per realizzare una birra interamente italiana. Dalla valorizzazione di alcuni dei lieviti conservati nella ceppoteca dell'Ente sono state poi ottenute birre a ridotto contenuto alcolico in grado di esprimere al contempo profili sensoriali molto promettenti. In prospettiva, la ricerca potrebbe portare, se ulteriormente affinata, alla commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un Ente di ricerca per produzioni brassicicole sempre più legate al territorio. Presentati insieme per la prima volta, gli strumenti economici per valutare la redditività aziendale e delle colture brassicole e le analisi dei modelli organizzativi affiancando i risultati agronomici e microbiologici. Analisi in grado di guidare i produttori, anche chi intende entrare nel settore, per orientare investimenti, gestione delle colture e diversificazione del reddito. Per i consumatori, la prospettiva è una maggiore disponibilità di birre con ingredienti nazionali di qualità. "Quando abbiamo avviato le nostre attività di ricerca, quasi quindici anni fa, in Italia questa filiera era ancora agli inizi. Oggi è più matura e consapevole delle proprie criticità, ma anche delle proprie potenzialità. A questo percorso ha contribuito in modo significativo il lavoro del CREA, che è stato al fianco della filiera, ha raccolto le esigenze di ricerca e si è impegnato a rispondervi con soluzioni applicabili sia in ambito agricolo sia produttivo" afferma Katya Carbone, Dirigente di ricerca del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e coordinatrice del progetto. "Siamo giunti al termine di questo lungo progetto e mi auguro che il Ministero possa valutare la possibilità di sostenerne la prosecuzione, per non disperdere le competenze e le conoscenze maturate in questi anni e per consolidare il ruolo che il CREA ha costruito, con impegno, a livello nazionale e internazionale

a sostegno di una filiera brassicola di altissima qualità e con un'identità nazionale ben radicata", conclude.

RASSEGNA STAMPA

GREEN ECONOMY AGENCY

Agroalimentare, dal Crea nuovi ingredienti e strumenti per filiera italiana birra

“La filiera della birra genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro, secondo i dati diffusi da AssoBirra con l’Annual Report 2025. Sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base agricola e creare opportunità per imprese e territori. Con LOB.IT il CREA traduce la biodiversità nazionale in nuovi ingredienti e strumenti per una filiera più competitiva e sostenibile”. Così Andrea Rocchi, Presidente del CREA, al convegno nazionale ‘La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità’, in cui sono stati presentati i risultati di LOB.IT – ‘Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare’, progetto triennale finanziato dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e coordinato dal CREA.

Per il luppolo italiano, sono stati sviluppati strumenti per individuare il momento ottimale di raccolta in base alla maturazione, affiancati da studi su nutrizione e miglioramento genetico e da attività di diagnosi e risanamento in vitro del materiale vegetale. La ricerca ha esplorato anche impieghi alternativi del luppolo e recupero delle biomasse, secondo i principi dell’economia circolare.

Per i cereali da malto, le attività si sono concentrate sullo sviluppo e valutazione di materiale genetico italiano di orzo da malto per rispondere alle nuove condizioni climatiche, in coltivazione convenzionale e biologica, fino alla commercializzazione della prima linea di orzo da malto da genetica italiana (varietà Lucrezia) sviluppata dal nostro centro di genomica e bioinformatica. Sono state studiate inoltre varietà di frumento antiche e moderne per la maltazione e la birrificazione, ampliando le materie prime nazionali utilizzabili per diversificare le produzioni e valorizzarne il legame con il territorio.

(Segue)

GREEN ECONOMY AGENCY

Agroalimentare, dal Crea nuovi ingredienti e strumenti per filiera italiana birra -2-

Un lievito autoctono isolato, caratterizzato e selezionato dal CREA, è stato poi utilizzato grazie alla collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio per realizzare una birra interamente italiana. Dalla valorizzazione di alcuni dei lieviti conservati nella ceppoteca dell'Ente sono state poi ottenute birre a ridotto contenuto alcolico in grado di esprimere al contempo profili sensoriali molto promettenti. In prospettiva, la ricerca potrebbe portare, se ulteriormente affinata, alla commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un Ente di ricerca per produzioni brassicicole sempre più legate al territorio.

Presentati insieme per la prima volta, gli strumenti economici per valutare la redditività aziendale e delle colture brassicole e le analisi dei modelli organizzativi affiancando i risultati agronomici e microbiologici. Analisi in grado di guidare i produttori, anche chi intende entrare nel settore, per orientare investimenti, gestione delle colture e diversificazione del reddito. Per i consumatori, la prospettiva è una maggiore disponibilità di birre con ingredienti nazionali di qualità.

(Segue)

GREEN ECONOMY AGENCY

Agroalimentare, dal Crea nuovi ingredienti e strumenti per filiera italiana birra -3-

“Quando abbiamo avviato le nostre attività di ricerca, quasi quindici anni fa, in Italia questa filiera era ancora agli inizi. Oggi è più matura e consapevole delle proprie criticità, ma anche delle proprie potenzialità. A questo percorso ha contribuito in modo significativo il lavoro del CREA, che è stato al fianco della filiera, ha raccolto le esigenze di ricerca e si è impegnato a rispondervi con soluzioni applicabili sia in ambito agricolo sia produttivo”, afferma Katya Carbone, Dirigente di ricerca del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e coordinatrice del progetto. “Siamo giunti al termine di questo lungo progetto e mi auguro che il Ministero possa valutare la possibilità di sostenerne la prosecuzione, per non disperdere le competenze e le conoscenze maturate in questi anni e per consolidare il ruolo che il CREA ha costruito, con impegno, a livello nazionale e internazionale a sostegno di una filiera brassicola di altissima qualità e con un’identità nazionale ben radicata”.

RASSEG

agricultura.it
settimanale online di culture rurali

Birra, dal Crea nuovi ingredienti e strumenti per la filiera italiana



ROMA – “La filiera della birra genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro, secondo i dati diffusi da AssoBirra con l’Annual Report 2025. Sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base agricola e creare opportunità per imprese e territori”.

“Con LOB.IT il CREA traduce la biodiversità nazionale in nuovi ingredienti e strumenti per una filiera più competitiva e sostenibile”. Così **Andrea Rocchi**, Presidente del CREA, al convegno nazionale “La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità”.

Al convegno il CREA ha presentato i risultati di LOB.IT – “Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare”, progetto triennale finanziato dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e coordinato dal CREA.

Per il luppolo italiano, sono stati sviluppati strumenti per individuare il momento ottimale di raccolta in base alla maturazione, affiancati da studi su nutrizione e miglioramento genetico e da attività di diagnosi e risanamento in vitro del materiale vegetale. La ricerca ha esplorato anche impieghi alternativi del luppolo e recupero delle biomasse, secondo i principi dell’economia circolare.

Per i cereali da malto, le attività si sono concentrate sullo sviluppo e valutazione di materiale genetico italiano di orzo da malto per rispondere alle nuove condizioni climatiche, in coltivazione convenzionale e biologica, fino alla commercializzazione della prima linea di orzo da malto da genetica italiana (varietà Lucrezia) sviluppata dal nostro centro di genomica e bioinformatica. Sono state studiate inoltre varietà di frumento antiche e moderne per la maltazione e la birrificazione, ampliando le materie prime nazionali utilizzabili per diversificare le produzioni e valorizzarne il legame con il territorio.

Un lievito autoctono isolato, caratterizzato e selezionato dal CREA, è stato poi utilizzato grazie alla collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio per realizzare una birra interamente italiana.

Dalla valorizzazione di alcuni dei lieviti conservati nella ceppoteca dell’Ente sono nate birre a ridotto contenuto alcolico in grado di esprimere al contempo profili sensoriali molto promettenti. In prospettiva, la ricerca potrebbe portare, se ulteriormente affinata, alla commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un Ente di ricerca per produzioni brassicicole sempre più legate al territorio.

Redditività e organizzazione: strumenti per le imprese

Presentati insieme per la prima volta, gli strumenti economici per valutare la redditività aziendale e delle colture brassicole e le analisi dei modelli organizzativi affiancando i risultati agronomici e microbiologici. Analisi in grado di guidare i produttori, anche chi intende entrare nel settore, per orientare investimenti, gestione delle colture e diversificazione del

RASSEGNA STAMPA

reddito. Per i consumatori, la prospettiva è una maggiore disponibilità di birre con ingredienti nazionali di qualità.

“Quando abbiamo avviato le nostre attività di ricerca, quasi quindici anni fa, in Italia questa filiera era ancora agli inizi. Oggi è più matura e consapevole delle proprie criticità, ma anche delle proprie potenzialità. A questo percorso ha contribuito in modo significativo il lavoro del CREA, che è stato al fianco della filiera, ha raccolto le esigenze di ricerca e si è impegnato a rispondervi con soluzioni applicabili sia in ambito agricolo sia produttivo” afferma Katya Carbone, Dirigente di ricerca del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e coordinatrice del progetto.

“Siamo giunti al termine di questo lungo progetto e mi auguro che il Ministero possa valutare la possibilità di sostenerne la prosecuzione, per non disperdere le competenze e le conoscenze maturate in questi anni e per consolidare il ruolo che il CREA ha costruito, con impegno, a livello nazionale e internazionale a sostegno di una filiera brassicola di altissima qualità e con un’identità nazionale ben radicata”.

RASSEGNA STAMPA

ANSA.it
Terra&Gusto

Orzo, luppolo e lieviti locali, dalla ricerca nasce la birra tutta italiana

Progetto promosso dal Crea e finanziato dal Masaf per valorizzare la biodiversità



- RIPRODUZIONE RISERVATA

Svolta tutta italiana per il mondo della birra: tra lieviti autoctoni, orzo resistente al clima e luppolo tricolore, la ricerca firma la ricetta per una filiera 100% Made in Italy.

I risultati arrivano dal progetto triennale Lob.it (Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare), promosso dal Crea e finanziato dal Masaf per trasformare la biodiversità in ingredienti ad alto valore aggiunto.

La vera innovazione sta nell'aver sviluppato, per la prima volta in modo coordinato, tutte le componenti fondamentali che portano dalla terra al bicchiere, a partire dal primo lievito tricolore e le birre low-alcohol.

E' stato isolato e selezionato un lievito autoctono che ha già dato vita a una prima birra interamente italiana, realizzata in collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio. La ricerca apre la strada alla futura commercializzazione del primo lievito italiano certificato per uso brassicolo, oltre ad aver individuato ceppi capaci di produrre birre a basso tenore alcolico ma ricche di profili aromatici.

Sul fronte dei cereali debutta Lucrezia, prima varietà di orzo da malto nata da genetica interamente italiana, selezionata per rispondere al cambiamento climatico. Lo studio ha valorizzato anche varietà di frumenti antichi e moderni per diversificare le ricette e rafforzare il legame con i singoli territori. Per la gestione del luppolo sono stati messi a punto strumenti capaci di indicare l'esatto momento di maturazione e raccolta, come anche impieghi alternativi per il recupero delle biomasse di scarto. Accanto alle scoperte biologiche ed agronomiche, il progetto ha introdotto per la prima volta specifici strumenti di analisi economica e modelli organizzativi; software e linee guida che permettono agli agricoltori di calcolare con precisione la redditività delle colture brassicole, orientando gli investimenti e la diversificazione del reddito. Come ha fatto sapere il presidente del Crea, Andrea Rocchi, "rafforzare la base agricola nazionale significa dare nuova competitività a imprese e territori, in una filiera che genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e 112mila posti di lavoro".



Birra, dal CREA nuovi ingredienti e strumenti per la filiera italiana

Luppolo, cereali da malto e lieviti autoctoni: i risultati di LOB.IT per valorizzare la biodiversità e sostenere le imprese



«La filiera della birra genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro, secondo i dati diffusi da AssoBirra con l'Annual Report 2025. Sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base

RASSEGNA STAMPA

agricola e creare opportunità per imprese e territori. Con LOB.IT il CREA traduce la biodiversità nazionale in nuovi ingredienti e strumenti per una filiera più competitiva e sostenibile».
Così Andrea Rocchi, Presidente del CREA, al convegno nazionale "La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità", in cui sono stati presentati i risultati di **LOB.IT – "Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare**", progetto triennale finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e coordinato dal CREA.

Per il luppolo italiano

Sono stati sviluppati strumenti per individuare il momento ottimale di raccolta in base alla maturazione, affiancati da studi su nutrizione e miglioramento genetico e da attività di diagnosi e risanamento in vitro del materiale vegetale. La ricerca ha esplorato anche impieghi alternativi del luppolo e recupero delle biomasse, secondo i principi dell'economia circolare.

Per i cereali da malto

Le attività si sono concentrate sullo sviluppo e valutazione di materiale genetico italiano di orzo da malto per rispondere alle nuove condizioni climatiche, in coltivazione convenzionale e biologica, fino alla commercializzazione della prima linea di orzo da malto da genetica italiana (varietà Lucrezia) sviluppata dal nostro centro di genomica e bioinformatica.

Sono state studiate inoltre varietà di frumento antiche e moderne per la maltazione e la birrificazione, ampliando le materie prime nazionali utilizzabili per diversificare le produzioni e valorizzarne il legame con il territorio.

Un lievito autoctono isolato, caratterizzato e selezionato dal CREA, è stato poi utilizzato grazie alla collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio per realizzare una birra interamente italiana.
Dalla valorizzazione di alcuni dei lieviti conservati nella ceppoteca dell'Ente sono state poi ottenute birre a ridotto contenuto alcolico in grado di esprimere al contempo profili sensoriali molto promettenti. In prospettiva, la ricerca potrebbe portare, se ulteriormente affinata, alla commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un Ente di ricerca per produzioni brassicicole sempre più legate al territorio.

Redditività e organizzazione: strumenti per le imprese

Presentati insieme per la prima volta, gli strumenti economici per valutare la redditività aziendale e delle colture brassicole e le analisi dei modelli organizzativi affiancando i risultati agronomici e microbiologici.

Analisi in grado di guidare i produttori, anche chi intende entrare nel settore, per orientare investimenti, gestione delle colture e diversificazione del reddito. Per i consumatori, la prospettiva è una maggiore disponibilità di birre con ingredienti nazionali di qualità.

"*Quando abbiamo avviato le nostre attività di ricerca, quasi quindici anni fa, in Italia questa filiera era ancora agli inizi. Oggi è più matura e consapevole delle proprie criticità, ma anche delle proprie potenzialità. A questo percorso ha contribuito in modo significativo il lavoro del CREA, che è stato al fianco della filiera, ha raccolto le esigenze di ricerca e si è impegnato a rispondervi con soluzioni applicabili sia in ambito agricolo sia produttivo*" afferma **Katya Carbone, Dirigente di ricerca del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e coordinatrice del progetto**. "*Siamo giunti al termine di questo lungo progetto e mi auguro che il Ministero possa valutare la possibilità di sostenerne la prosecuzione, per non disperdere le competenze e le conoscenze maturate in questi anni e per consolidare il ruolo che il CREA ha costruito, con impegno, a livello nazionale e internazionale a sostegno di una filiera brassicola di altissima qualità e con un'identità nazionale ben radicata*".

RASSEGNA STA

BIRRA, DAL CREA NUOVI INGREDIENTI E STRUMENTI PER LA FILIERA ITALIANA

Luppolo, cereali da malto e lieviti autoctoni: i risultati di LOB.IT per valorizzare la biodiversità e sostenere le imprese

«*La filiera della birra genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro, secondo i dati diffusi da AssoBirra con l'Annual Report 2025. Sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base agricola e creare opportunità per imprese e territori. Con LOB.IT il CREA traduce la biodiversità nazionale in nuovi ingredienti e strumenti per una filiera più competitiva e sostenibile*». Così **Andrea Rocchi, Presidente del CREA**, al convegno nazionale "La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità", in cui sono stati presentati i risultati di **LOB.IT – "Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare"**, progetto triennale finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e coordinato dal CREA.

Per il luppolo italiano, sono stati sviluppati strumenti per individuare il momento ottimale di raccolta in base alla maturazione, affiancati da studi su nutrizione e miglioramento genetico e da attività di diagnosi e risanamento in vitro del materiale vegetale. La ricerca ha esplorato anche impieghi alternativi del luppolo e recupero delle biomasse, secondo i principi dell'economia circolare.

Per i cereali da malto, le attività si sono concentrate sullo sviluppo e valutazione di materiale genetico italiano di orzo da malto per rispondere alle nuove condizioni climatiche, in coltivazione convenzionale e biologica, fino alla commercializzazione della prima linea di orzo da malto da genetica italiana (varietà Lucrezia) sviluppata dal nostro centro di genomica e bioinformatica. Sono state studiate inoltre varietà di frumento antiche e moderne per la maltazione e la birrificazione, ampliando le materie prime nazionali utilizzabili per diversificare le produzioni e valorizzarne il legame con il territorio.

Un lievito autoctono isolato, caratterizzato e selezionato dal CREA, è stato poi utilizzato grazie alla collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio per realizzare una birra interamente italiana. Dalla valorizzazione di alcuni dei lieviti conservati nella ceppoteca dell'Ente sono state poi ottenute birre a ridotto contenuto alcolico in grado di esprimere al contempo profili sensoriali molto promettenti. In prospettiva, la ricerca potrebbe

portare, se ulteriormente affinata, alla commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un Ente di ricerca per produzioni brassicicole sempre più legate al territorio.

Redditività e organizzazione: strumenti per le imprese

Presentati insieme per la prima volta, gli strumenti economici per valutare la redditività aziendale e delle colture brassicole e le analisi dei modelli organizzativi affiancando i risultati agronomici e microbiologici. Analisi in grado di guidare i produttori, anche chi intende entrare nel settore, per orientare investimenti, gestione delle colture e diversificazione del reddito. Per i consumatori, la prospettiva è una maggiore disponibilità di birre con ingredienti nazionali di qualità.

"*Quando abbiamo avviato le nostre attività di ricerca, quasi quindici anni fa, in Italia questa filiera era ancora agli inizi. Oggi è più matura e consapevole delle proprie criticità, ma anche delle proprie potenzialità. A questo percorso ha contribuito in modo significativo il lavoro del CREA, che è stato al fianco della filiera, ha raccolto le esigenze di ricerca e si è impegnato a rispondervi con soluzioni applicabili sia in ambito agricolo sia produttivo*" afferma **Katya Carbone, Dirigente di ricerca del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e coordinatrice del progetto**. "*Siamo giunti al termine di questo lungo progetto e mi auguro che il Ministero possa valutare la possibilità di sostenerne la prosecuzione, per non disperdere le competenze e le conoscenze maturate in questi anni e per consolidare il ruolo che il CREA ha costruito, con impegno, a livello nazionale e internazionale a sostegno di una filiera brassicola di altissima qualità e con un'identità nazionale ben radicata*".

RASSEGN

TRENTINO
QUOTIDIANO REGIONALE FONDATO NEL 1945

Orzo, luppolo e lieviti locali, dalla ricerca nasce la birra tutta italiana

I risultati arrivano dal progetto triennale Lob.it, promosso dal Crea e finanziato dal Masaf per trasformare la biodiversità in ingredienti ad alto valore aggiunto: sviluppate, per la prima volta in modo coordinato, tutte le componenti fondamentali che portano dalla terra al bicchiere



Svolta tutta italiana per il mondo della birra: tra lieviti autoctoni, orzo resistente al clima e luppolo tricolore, la ricerca firma la ricetta per una filiera 100% Made in Italy.

I risultati arrivano dal progetto triennale Lob.it (Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare), promosso dal Crea e finanziato dal Masaf per trasformare la biodiversità in ingredienti ad alto valore aggiunto.

La vera innovazione sta nell'aver sviluppato, per la prima volta in modo coordinato, tutte le componenti fondamentali che portano dalla terra al bicchiere, a partire dal primo lievito tricolore e le birre low-alcohol.

È stato isolato e selezionato un lievito autoctono che ha già dato vita a una prima birra interamente italiana, realizzata in collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio.

La ricerca apre la strada alla futura commercializzazione del primo lievito italiano certificato per uso brassicolo, oltre ad aver individuato ceppi capaci di produrre birre a basso tenore alcolico ma ricche di profili aromatici.

Sul fronte dei cereali debutta Lucrezia, prima varietà di orzo da malto nata da genetica interamente italiana, selezionata per rispondere al cambiamento climatico.

Lo studio ha valorizzato anche varietà di frumenti antichi e moderni per diversificare le ricette e rafforzare il legame con i singoli territori. Per la gestione del luppolo sono stati messi a punto strumenti capaci di indicare l'esatto momento di maturazione e raccolta, come anche impieghi alternativi per il recupero delle biomasse di scarto.

Accanto alle scoperte biologiche ed agronomiche, il progetto ha introdotto per la prima volta specifici strumenti di analisi economica e modelli organizzativi; software e linee guida che permettono agli agricoltori di calcolare con precisione la redditività delle colture brassicole, orientando gli investimenti e la diversificazione del reddito.

Come ha fatto sapere il presidente del Crea, Andrea Rocchi, "rafforzare la base agricola nazionale significa dare nuova competitività a imprese e territori, in una filiera che genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e 112mila posti di lavoro".

Birra, il Crea punta su luppolo, orzo e lieviti italiani



Il progetto LOB.IT mette a disposizione della filiera nuove varietà, strumenti agronomici e risorse microbiologiche per rafforzare competitività e sostenibilità

Nuove risorse genetiche, tecniche di coltivazione e strumenti economici per accompagnare la crescita della filiera brassicola italiana. Sono alcuni dei risultati presentati dal Crea al convegno nazionale "La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità", dedicato a LOB.IT (Luppolo, Orzo,

Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare), progetto triennale coordinato dall'Ente e finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.

L'iniziativa ha affrontato tre ambiti strategici per la produzione nazionale: luppolo, cereali da malto e lieviti. L'obiettivo è ampliare la disponibilità di materie prime italiane, valorizzare la biodiversità e fornire alle imprese strumenti per migliorare competitività e sostenibilità.

«La filiera della birra genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro, secondo i dati diffusi da AssoBirra con l'Annual Report 2025. Sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base agricola e creare opportunità per imprese e territori», ha sottolineato **Andrea Rocchi**, presidente del Crea, evidenziando il contributo della ricerca alla costruzione di una filiera più competitiva.

Per quanto riguarda il luppolo, il progetto ha sviluppato strumenti per individuare il momento ottimale di raccolta sulla base dello stadio di maturazione delle piante. Le attività hanno riguardato anche nutrizione e miglioramento genetico, oltre alla diagnosi e al risanamento in vitro del materiale vegetale. Un ulteriore filone di ricerca ha approfondito le possibilità di impiego alternativo del luppolo e di recupero delle biomasse, in un'ottica di economia circolare.

Sul fronte dei cereali da malto, il lavoro si è concentrato sulla selezione e valutazione di materiale genetico italiano di orzo, con l'obiettivo di individuare varietà capaci di rispondere alle nuove condizioni climatiche e adatte sia alla coltivazione convenzionale sia a quella biologica. Tra i risultati più significativi figura la commercializzazione di Lucrezia, prima linea di orzo da malto ottenuta da genetica italiana e sviluppata dal centro di genomica e bioinformatica del Crea. Sono state inoltre valutate varietà di frumento, antiche e moderne, per verificarne l'attitudine alla maltazione e alla birrificazione, ampliando così il ventaglio di materie prime nazionali utilizzabili dai birrifici.

Importanti anche i risultati sul versante microbiologico. Un lievito autoctono isolato, caratterizzato e selezionato dal Crea è stato impiegato, in collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio, per realizzare una birra interamente italiana. Partendo da alcuni ceppi conservati nella ceppoteca dell'Ente sono state inoltre prodotte birre a ridotto contenuto alcolico, caratterizzate da profili sensoriali giudicati promettenti. La

RASSEGNA STAMPA

prospettiva, attraverso ulteriori attività di ricerca e validazione, è arrivare alla commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un ente di ricerca, da mettere a disposizione delle produzioni brassicole interessate a rafforzare il proprio legame con il territorio.

LOB.IT ha affrontato anche gli aspetti economici e organizzativi della filiera, presentando per la prima volta in modo integrato strumenti per valutare la redditività delle aziende e delle colture brassicole, insieme ad analisi dei diversi modelli organizzativi. Si tratta di strumenti utili non soltanto per chi è già attivo nel settore, ma anche per gli agricoltori interessati a entrare in questa filiera, orientando le scelte di investimento, la gestione delle coltivazioni e le strategie di diversificazione del reddito.

«Quando abbiamo avviato le nostre attività di ricerca, quasi quindici anni fa, in Italia questa filiera era ancora agli inizi. Oggi è più matura e consapevole delle proprie criticità, ma anche delle proprie potenzialità», ha ricordato **Katya Carbone**, dirigente di ricerca del Crea Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e coordinatrice del progetto. Carbone ha inoltre auspicato che il Ministero possa sostenere la prosecuzione delle attività, per non disperdere le competenze e le conoscenze maturate e consolidare il ruolo della ricerca a supporto della filiera brassicola nazionale.

L'esperienza di LOB.IT conferma quindi l'importanza di un approccio integrato, nel quale innovazione varietale, ricerca microbiologica e analisi economica procedano insieme. Una strada per aumentare la disponibilità di ingredienti nazionali, offrire nuove opportunità alle aziende agricole e contribuire alla costruzione di birre con un'identità produttiva sempre più legata ai territori italiani.

RASSEGNA STAMPA



Birra, dal CREA nuovi ingredienti e strumenti per la filiera italiana

Luppolo, cereali da malto e lieviti autoctoni: i risultati di LOB.IT per valorizzare la biodiversità e sostenere le imprese



«La filiera della birra genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e sostiene più di 112 mila posti di lavoro, secondo i dati diffusi da AssoBirra con l'Annual Report 2025. Sviluppare il luppolo italiano, insieme ai cereali da malto e ai lieviti autoctoni, significa rafforzarne la base agricola e creare opportunità per imprese e territori. Con LOB.IT il CREA traduce la biodiversità nazionale in nuovi ingredienti e strumenti per una filiera più competitiva e sostenibile».

STAMPA

Così Andrea Rocchi, Presidente del CREA, al convegno nazionale "La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità", in cui sono stati presentati i risultati di **LOB.IT – "Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare**", progetto triennale finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e coordinato dal CREA.

Per il luppolo italiano

Sono stati sviluppati strumenti per individuare il momento ottimale di raccolta in base alla maturazione, affiancati da studi su nutrizione e miglioramento genetico e da attività di diagnosi e risanamento in vitro del materiale vegetale. La ricerca ha esplorato anche impieghi alternativi del luppolo e recupero delle biomasse, secondo i principi dell'economia circolare.

Per i cereali da malto

Le attività si sono concentrate sullo sviluppo e valutazione di materiale genetico italiano di orzo da malto per rispondere alle nuove condizioni climatiche, in coltivazione convenzionale e biologica, fino alla commercializzazione della prima linea di orzo da malto da genetica italiana (varietà Lucrezia) sviluppata dal nostro centro di genomica e bioinformatica.

Sono state studiate inoltre varietà di frumento antiche e moderne per la maltazione e la birrificazione, ampliando le materie prime nazionali utilizzabili per diversificare le produzioni e valorizzarne il legame con il territorio.

Un lievito autoctono isolato, caratterizzato e selezionato dal CREA, è stato poi utilizzato grazie alla collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio per realizzare una birra interamente italiana.
Dalla valorizzazione di alcuni dei lieviti conservati nella ceppoteca dell'Ente sono state poi ottenute birre a ridotto contenuto alcolico in grado di esprimere al contempo profili sensoriali molto promettenti. In prospettiva, la ricerca potrebbe portare, se ulteriormente affinata, alla commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un Ente di ricerca per produzioni brassicicole sempre più legate al territorio.

Redditività e organizzazione: strumenti per le imprese

Presentati insieme per la prima volta, gli strumenti economici per valutare la redditività aziendale e delle colture brassicole e le analisi dei modelli organizzativi affiancando i risultati agronomici e microbiologici.

Analisi in grado di guidare i produttori, anche chi intende entrare nel settore, per orientare investimenti, gestione delle colture e diversificazione del reddito. Per i consumatori, la prospettiva è una maggiore disponibilità di birre con ingredienti nazionali di qualità.

"*Quando abbiamo avviato le nostre attività di ricerca, quasi quindici anni fa, in Italia questa filiera era ancora agli inizi. Oggi è più matura e consapevole delle proprie criticità, ma anche delle proprie potenzialità. A questo percorso ha contribuito in modo significativo il lavoro del CREA, che è stato al fianco della filiera, ha raccolto le esigenze di ricerca e si è impegnato a rispondervi con soluzioni applicabili sia in ambito agricolo sia produttivo*" afferma **Katya Carbone, Dirigente di ricerca del CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura e coordinatrice del progetto**. "*Siamo giunti al termine di questo lungo progetto e mi auguro che il Ministero possa valutare la possibilità di sostenerne la prosecuzione, per non disperdere le competenze e le conoscenze maturate in questi anni e per consolidare il ruolo che il CREA ha costruito, con impegno, a livello nazionale e internazionale a sostegno di una filiera brassicola di altissima qualità e con un'identità nazionale ben radicata*".

RASSEGNA STA

LA GAZZETTA DEL GUSTO



Birra italiana, dal CREA nuovi ingredienti: arriva l’orzo Lucrezia e si sperimentano lieviti autoctoni

Il progetto di ricerca LOB.IT ha sviluppato strumenti per la coltivazione del luppolo, valutato cereali adatti alle nuove condizioni climatiche e selezionato lieviti italiani per produrre birre artigianali, anche a ridotto contenuto alcolico

Una varietà di orzo da malto sviluppata attraverso la **ricerca genetica italiana**, lieviti autoctoni utilizzati per produrre birre artigianali e nuovi strumenti per migliorare la coltivazione del luppolo. Sono alcuni dei risultati di **LOB.IT – Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare**, il progetto triennale coordinato dal CREA e finanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.
I risultati sono stati presentati durante il convegno nazionale «*La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità*». L'obiettivo è aumentare la disponibilità di materie prime nazionali per la produzione di birra, offrendo agli agricoltori e ai birrifici strumenti concreti per migliorare le produzioni e valutarne la sostenibilità economica.
Secondo i dati dell'Annual Report 2025 di AssoBirra, richiamati dal presidente del CREA **Andrea Rocchi**, la filiera brassicola italiana genera oltre **10 miliardi di euro di valore condiviso** e sostiene più di 112 mila posti di lavoro. Un settore nel quale la ricerca sulle materie prime può contribuire a rafforzare anche la componente agricola nazionale.

Luppolo italiano: come individuare il momento migliore per la raccolta

Uno dei principali ambiti di ricerca ha riguardato il **luppolo**, ingrediente fondamentale per conferire alla birra amarezza e caratteristiche aromatiche.
I ricercatori del CREA hanno sviluppato strumenti per individuare il momento ottimale della raccolta in funzione della maturazione, un aspetto importante per ottenere materie prime con caratteristiche adeguate alla trasformazione brassicola.

RASSEGNA STAMPA

Il progetto ha inoltre approfondito la nutrizione delle piante, il miglioramento genetico e le tecniche di diagnosi e risanamento *in vitro* del materiale vegetale. Queste ultime permettono di intervenire sulla qualità sanitaria delle piante utilizzate per la propagazione.
Sono stati studiati anche **possibili impieghi alternativi del luppolo** e il recupero delle biomasse derivanti dalla coltivazione, con l'obiettivo di valorizzare materiali che altrimenti potrebbero rimanere inutilizzati.

Lucrezia, la varietà italiana di orzo da malto

Tra i risultati più concreti c'è **Lucrezia**, la prima **linea di orzo da malto ottenuta da genetica italiana** e arrivata alla commercializzazione grazie al lavoro del Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA.
Il lavoro sui cereali ha riguardato lo sviluppo e la valutazione di materiale genetico italiano di orzo da malto, con particolare attenzione alla capacità di rispondere alle nuove condizioni climatiche.

Le sperimentazioni hanno considerato sia la coltivazione convenzionale sia quella biologica, per individuare soluzioni utilizzabili in differenti sistemi agricoli.

Accanto all'orzo, sono state **studiate varietà di frumento antiche e moderne** per verificarne l'impiego nei processi di maltazione e birrificazione. L'ampliamento delle materie prime disponibili potrebbe consentire ai produttori di diversificare le ricette e utilizzare cereali coltivati nei territori italiani.

Lieviti autoctoni per birre italiane e a basso contenuto alcolico

Un altro risultato riguarda i **microrganismi responsabili della fermentazione**. Il CREA ha isolato, caratterizzato e selezionato un lievito

RASSEGNA STAMPA

autoctono, successivamente impiegato in collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio per realizzare una birra interamente italiana.
La ricerca ha utilizzato anche alcuni dei lieviti conservati nella ceppoteca dell'ente, ossia una raccolta di ceppi microbici mantenuti per attività scientifiche e sperimentali. Da queste attività sono state ottenute birre a ridotto contenuto alcolico con profili sensoriali giudicati promettenti dai ricercatori. La riduzione dell'alcol rappresenta una sfida tecnologica per i produttori che intendono mantenere caratteristiche aromatiche riconoscibili.

Il CREA indica come possibile evoluzione della ricerca la commercializzazione di un primo lievito italiano certificato da un ente di ricerca per l'impiego nella produzione brassicola.

Il progetto LOB.IT ha sviluppato anche strumenti economici per valutare la redditività delle colture brassicole e delle aziende, insieme ad analisi dei modelli organizzativi della filiera.

Queste informazioni possono aiutare gli operatori a valutare gli investimenti, scegliere come gestire le coltivazioni e considerare eventuali opportunità di diversificazione del reddito. Il progetto ha coinvolto diversi centri di ricerca del CREA e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma.

RASSEGNA STAMPA

Quindici anni di ricerca sulla filiera brassicola italiana

Il progetto triennale si inserisce in un percorso di ricerca avviato dal CREA quasi quindici anni fa.

«Quando abbiamo avviato le nostre attività di ricerca, quasi quindici anni fa, in Italia questa filiera era ancora agli inizi. Oggi è più matura e consapevole delle proprie criticità, ma anche delle proprie potenzialità», ha dichiarato ***Katya***

***Carbone**, dirigente di ricerca del CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura e coordinatrice del progetto.*

Secondo Carbone, il lavoro scientifico ha permesso di individuare soluzioni applicabili sia alla coltivazione delle materie prime sia alla produzione della birra. La ricercatrice ha inoltre auspicato che il Ministero possa sostenere la prosecuzione delle attività, per non disperdere le competenze sviluppate.

RASSEGNA STAMPA

Giornale della Birra

Orzo da malto e filiera brassicola italiana: il progetto LOB.IT presenta i risultati della ricerca



Quale futuro può avere una filiera della birra maggiormente legata alle materie prime italiane? È una delle domande al centro del convegno conclusivo di LOB.IT, il progetto *Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità italiana da valorizzare*, in programma mercoledì 4 novembre 2026 a Roma.

L'iniziativa, promossa dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) in collaborazione con l'Università di Parma e finanziata dal Ministero dell'Agricoltura, rappresenta un momento di confronto tra ricerca scientifica e operatori della filiera brassicola. L'obiettivo è presentare i risultati delle attività sviluppate nell'ambito del progetto e individuare prospettive concrete per rafforzare una produzione nazionale sostenibile, innovativa e legata al territorio.

Tra i temi di maggiore interesse per il comparto figura l'orzo da malto, materia prima fondamentale per la produzione della birra e uno degli elementi strategici per costruire una filiera italiana più integrata.

Orzo italiano: dalla ricerca varietale alla maltazione

La disponibilità di orzo con caratteristiche agronomiche e qualitative adatte alla maltazione è una condizione essenziale per sviluppare una produzione brassicola basata maggiormente sulle risorse nazionali.

Il lavoro di ricerca presentato nell'ambito di LOB.IT comprende lo studio di varietà di orzo distico destinate alla coltivazione convenzionale e biologica, con l'obiettivo di individuare materiali capaci di coniugare produttività, qualità maltaria e resistenza alle principali avversità.

Per ottenere un malto adatto alla produzione della birra, infatti, non è sufficiente disporre di una granella con buone rese in campo. Le caratteristiche dell'orzo devono rispondere anche alle esigenze della maltazione, processo durante il quale il cereale viene sottoposto a germinazione controllata ed essiccazione per sviluppare le proprietà necessarie alle successive fasi di produzione.

La selezione varietale deve quindi tenere conto di più parametri: resa agricola, uniformità della granella, comportamento durante la germinazione, capacità enzimatica e qualità del malto ottenuto. A questi aspetti si aggiunge la necessità di sviluppare colture in grado di affrontare meglio le pressioni delle malattie e le condizioni ambientali variabili.

Il convegno del 4 novembre prevede una sessione dedicata proprio all'**orzo da birra italiano per la coltivazione convenzionale e biologica**, affidata a Luigi Cattivelli del CREA Genomica e Bioinformatica.

Un ulteriore contributo riguarderà l'introduzione nel settore brassicolo di malti ottenuti da frumenti antichi e moderni. L'attenzione si estende quindi oltre l'orzo, valutando la possibilità di ampliare la base cerealicola utilizzabile per la produzione di birre con caratteristiche distintive.



Il nodo economico: quanto valore resta all'agricoltura?

Accanto agli aspetti agronomici e tecnologici, la costruzione di una filiera nazionale richiede un'analisi della sua sostenibilità economica. Produrre orzo da malto in Italia può contribuire a ridurre la dipendenza dalle forniture estere, ma la convenienza per le aziende agricole dipende da rese, prezzi, costi di produzione e organizzazione del lavoro.

Un contributo pubblicato da LOB.IT il 9 ottobre 2026 su *Terra è Vita*, intitolato *Orzo da malto, il valore non si ferma al campo*, approfondisce proprio il modo in cui il valore economico si genera e si distribuisce lungo la filiera, dalla coltivazione alla maltazione e alla trasformazione in birra. L'analisi utilizza dati della Rete di informazione sulla sostenibilità agricola (RICA).

Il tema è rilevante perché una filiera nazionale non può basarsi esclusivamente sulla disponibilità di varietà adatte o sull'interesse dei birrifici per le materie prime locali. Occorre anche che la coltivazione sia economicamente sostenibile per gli agricoltori e che le fasi successive della trasformazione consentano di valorizzare adeguatamente il prodotto.

La collaborazione tra aziende agricole, malterie e birrifici può favorire una maggiore integrazione tra domanda e offerta, facilitando la programmazione delle produzioni e la definizione di requisiti qualitativi condivisi. In questo contesto, le filiere territoriali possono rappresentare uno strumento per creare rapporti commerciali più stabili, a condizione che volumi, prezzi e caratteristiche delle materie prime siano compatibili con le esigenze dei diversi operatori.

La sessione dedicata alla statistica e agli strumenti di policy del convegno affronterà anche l'utilizzo dei dati economici e territoriali per analizzare il settore, insieme alle possibili misure organizzative e agli strumenti di sostegno allo sviluppo della filiera brassicola.

Non soltanto orzo: l’approccio integrato di LOB.IT

Il progetto non si limita alla componente cerealicola. Le attività di LOB.IT comprendono quattro grandi ambiti di ricerca: luppolo, orzo e cereali da malto, lieviti da birra e analisi statistico-economica della filiera.

Per il luppolo, gli studi riguardano la nutrizione e la maturazione della pianta, il miglioramento genetico, il risanamento del materiale vegetale e lo sviluppo di prodotti innovativi. L’obiettivo è contribuire a una produzione nazionale più affidabile, affrontando anche i problemi legati alla diffusione di patogeni e alla qualità delle coltivazioni.

Sul fronte dei lieviti, la ricerca considera sia i ceppi spontanei sia le tecnologie utili a produrre birre a ridotto contenuto alcolico. Si tratta di ambiti differenti, ma accomunati dalla possibilità di valorizzare la biodiversità e sviluppare prodotti con caratteristiche sensoriali specifiche.

La visione complessiva è quella di una filiera nella quale le materie prime, le tecniche di trasformazione e le competenze scientifiche concorrano alla realizzazione di birre di qualità, capaci di esprimere il legame con il territorio e di rispondere alle trasformazioni del mercato.



Il programma del 4 novembre a Roma

Il convegno, intitolato *La ricerca scientifica per lo sviluppo di una filiera brassicola italiana sostenibile e di qualità*, si svolgerà presso la Biblioteca del CREA, in via della Navicella 2/4 a Roma. La partecipazione è gratuita, previa registrazione.

La mattinata sarà dedicata alla presentazione dei risultati scientifici, con interventi sui temi del luppolo, dell’orzo e dei cereali da malto, dei lieviti e degli strumenti per l’analisi economica della filiera.

Nel pomeriggio è prevista una sessione sulla qualità microbiologica delle birre analcoliche e a bassa gradazione servite alla spina, seguita da un momento di confronto intitolato *La filiera si racconta*, con la partecipazione di rappresentanti di Birra Peroni, del Consorzio Birra Italiana e di Cronache di Birra. La giornata comprenderà inoltre un confronto tra ricerca e rappresentanze del settore, con esponenti di AssoBirra e Unionbirrai.

Il programma completo e il modulo di iscrizione sono disponibili sul sito ufficiale di LOB.IT.

Dalla ricerca alle opportunità per i produttori

Il convegno conclusivo rappresenta un'occasione per valutare il contributo della ricerca allo sviluppo di una filiera brassicola italiana più solida. Per gli agricoltori, la disponibilità di varietà adatte alla maltazione e di informazioni economiche affidabili può aiutare a valutare nuove opportunità produttive. Per malterie e birrifici, il rafforzamento dell'offerta nazionale può aprire prospettive di collaborazione e di differenziazione commerciale.

La sfida rimane quella di trasformare i risultati scientifici in soluzioni applicabili, capaci di tenere insieme qualità delle materie prime, competitività economica e sostenibilità ambientale.

Per la birra italiana, il legame con l'agricoltura non è soltanto una questione di origine degli ingredienti: è una possibile leva di sviluppo per territori, imprese e competenze. Il confronto tra ricerca e operatori del settore sarà importante per capire quali condizioni possano rendere questa prospettiva concreta e duratura.

RASSEGNA STAM

ALTO ADIGE

Crea, orzo, luppolo e lieviti locali, nasce la birra tutta italiana



Svolta tutta italiana per il mondo della birra: tra lieviti autoctoni, orzo resistente al clima e luppolo tricolore, la ricerca firma la ricetta per una filiera 100% Made in Italy. I risultati arrivano dal progetto triennale Lob.it (Luppolo, Orzo, Birra: biodiversità ITaliana da valorizzare), promosso dal Crea e finanziato dal Masaf per trasformare la biodiversità in ingredienti ad alto valore aggiunto. La vera innovazione sta nell'aver sviluppato, per la prima volta in modo coordinato, tutte le componenti fondamentali che portano dalla terra al bicchiere, a partire dal primo lievito tricolore e le birre low-alcohol.

E' stato isolato e selezionato un lievito autoctono che ha già dato vita a una prima birra interamente italiana, realizzata in collaborazione con un birrificio artigianale del Lazio. La ricerca apre la strada alla futura commercializzazione del primo lievito italiano certificato per uso brassicolo, oltre ad aver individuato ceppi capaci di produrre birre a basso tenore alcolico ma ricche di profili aromatici.

RASSEGNA

Sul fronte dei cereali debutta Lucrezia, prima varietà di orzo da malto nata da genetica interamente italiana, selezionata per rispondere al cambiamento climatico. Lo studio ha valorizzato anche varietà di frumenti antichi e moderni per diversificare le ricette e rafforzare il legame con i singoli territori. Per la gestione del luppolo sono stati messi a punto strumenti capaci di indicare l'esatto momento di maturazione e raccolta, come anche impieghi alternativi per il recupero delle biomasse di scarto.

Accanto alle scoperte biologiche ed agronomiche, il progetto ha introdotto per la prima volta specifici strumenti di analisi economica e modelli organizzativi; software e linee guida che permettono agli agricoltori di calcolare con precisione la redditività delle colture brassicole, orientando gli investimenti e la diversificazione del reddito. Come ha fatto sapere il presidente del Crea, Andrea Rocchi, "rafforzare la base agricola nazionale significa dare nuova competitività a imprese e territori, in una filiera che genera oltre 10 miliardi di euro di valore condiviso e 112mila posti di lavoro".

RASSEGNA STAMPA

Lob.it presenta una filiera brassicola italiana con lievito autoctono e orzo Lucrezia

Lob.it, progetto promosso dal Crea e finanziato dal Masaf, sviluppa lievito autoctono e orzo da malto italiano, tra cui la varietà Lucrezia



Lob.it porta in campo il lievito italiano e l'orzo Lucrezia per la birra

Il progetto triennale **Lob.it**, promosso dal **Crea** e finanziato dal **Masaf**, ha sviluppato una filiera brassicola italiana che comprende lieviti autoctoni, orzo

da malto e luppolo. L'obiettivo è valorizzare la biodiversità nazionale trasformandola in ingredienti per la produzione di birra.

Dal lievito autoctono alla prima birra italiana

La ricerca ha isolato e selezionato un **lievito autoctono**, utilizzato per realizzare una prima birra interamente italiana in collaborazione con un birrificio artigianale del **Lazio**. Secondo i risultati del progetto, alcuni ceppi individuati possono produrre birre a basso tenore alcolico mantenendo profili aromatici.

Il lavoro apre inoltre alla futura commercializzazione del primo lievito italiano certificato per uso brassicolo. La novità del progetto consiste nell'aver affrontato in modo coordinato le componenti della filiera, dalla coltivazione delle materie prime alla produzione.

Lucrezia, il luppolo e gli strumenti per la filiera

Tra i risultati agricoli figura **Lucrezia**, descritta come la prima varietà italiana di **orzo da malto** ottenuta da genetica interamente nazionale e selezionata per rispondere al cambiamento climatico. Sono state considerate anche varietà di frumenti antichi e moderni, con l'obiettivo di ampliare le ricette e il legame con i territori.

Per il luppolo sono stati messi a punto strumenti per individuare il momento di maturazione e raccolta, oltre a possibili impieghi alternativi delle biomasse di scarto.

Il progetto ha sviluppato anche software e linee guida per calcolare la redditività delle colture brassicole e orientare investimenti e diversificazione del reddito agricolo. Il presidente del Crea, **Andrea Rocchi**, ha dichiarato che "rafforzare la base agricola nazionale significa dare nuova competitività a imprese e territori", in una filiera che, secondo la sua dichiarazione, genera oltre **10 miliardi di euro** di valore condiviso e **112mila posti di lavoro**.