# LOBIT: tre anni di ricerca CREA per rafforzare la filiera brassicola italiana

**Si è concluso LOB.IT, il progetto triennale finanziato dal MASAF e coordinato dal CREA, con l'obiettivo di valorizzare le materie prime nazionali e rendere la filiera brassicola italiana più competitiva. Le ricerche hanno prodotto risultati concreti in tre ambiti: individuazione di tecniche di coltivazione del luppolo per migliorarne resa e qualità, sviluppo di nuove varietà italiane di orzo da malto (tra cui la varietà Lucrezia) e selezione di lieviti autoctoni capaci di conferire caratteristiche aromatiche distintive alle birre. In quest'ottica, è stato studiato il recupero delle foglie di luppolo come risorsa per nuovi prodotti ad alto valore aggiunto. Nel ruolo di ente coordinatore, il CREA ha garantito il raccordo tra i diversi gruppi di ricerca, integrando competenze scientifiche e fabbisogni della filiera e favorendo il trasferimento dei risultati agli operatori del settore. Un patrimonio di conoscenze e innovazioni che rappresenta una base importante per lo sviluppo di una filiera brassicola nazionale più autonoma e sostenibile.**

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Cronache di Birra

# Luppolo, orzo e lieviti italiani: cosa lasciano alla filiera tre anni di ricerca LOB.IT

Nel 2023 il CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) lanciò LOB.IT, un progetto di ampia portata finanziato dal Masaf e finalizzato allo sviluppo della filiera brassicola nazionale. L'iniziativa nacque con una proiezione temporale di tre anni, che si sono conclusi a inizio novembre con un convegno finale che si è tenuto a Roma e che ha tracciato un bilancio della sua attività. L'obiettivo di LOB.IT era promuovere ricerche capaci di rendere più competitiva e sostenibile la filiera della birra in un paese che dipende ancora dall'estero per malto e luppolo, valorizzando le materie prime locali. Tra i tanti interventi della giornata ne abbiamo scelti quattro, quelli che a nostro avviso hanno le ricadute più tangibili per chi coltiva, maltifica o produce birra. Spesso la ricerca è vista come qualcosa di lontano dalla quotidianità, mentre LOB.IT dimostra proprio il contrario. Molti risultati devono ancora essere pubblicati su riviste scientifiche, per questo ne riportiamo solo alcuni dati, quelli utili a capirne la portata.

Prima di addentrarci nelle singole ricerche, vale la pena sottolineare l'ottima impostazione del progetto, coordinato da Katya Carbone in modo da restituire una visione organica all'insieme del lavoro. Nella presentazione proprio Carbone ha riassunto l'approccio di LOB.IT con quattro verbi: ascoltare le esigenze della filiera, connettere competenze diverse, produrre evidenze e infine restituirle agli operatori. Quest'ultima parte passa anche dal portale del progetto, che raccoglie documenti, video e un podcast con le voci dei ricercatori. Perché, come recitava una delle slide, "non basta produrre conoscenza: occorre renderla utilizzabile".

# Luppolo in campo: più coni o coni migliori?



Il gruppo dell'Università di Parma guidato da Tommaso Ganino e Margherita Rodolfi ha seguito il luppolo direttamente in campo. Tra le varie prove, quella con le indicazioni più immediate riguarda la concimazione. In un luppoleto di Cascade sono stati confrontati, su file di almeno 150 piante, due concimi distribuiti sulle foglie e il frass, un fertilizzante ricavato dall'allevamento di insetti, rispetto a piante non trattate.

Il risultato è che non si può avere tutto. Con il frass le piante hanno prodotto più coni, circa il 10% in più di quelle non trattate, ma coni meno amari: gli alfa acidi, cioè i composti che danno l'amaro alla birra, sono scesi di circa un quinto. Uno dei due concimi fogliari ha invece dato coni più ricchi di amaro e di aroma, con un raccolto comunque un po' superiore. I ricercatori invitano alla cautela, perché i dati si riferiscono a una sola annata, ma il messaggio per i coltivatori è chiaro: non esiste un concime migliore in assoluto, va scelto in base a ciò che si vuole ottenere, più chili da vendere o un luppolo più apprezzato dai birrifici.

# Le foglie di luppolo: da scarto a risorsa



Katya Carbone ha presentato anche le ricerche del CREA di Roma sui prodotti innovativi a base di luppolo, e tra queste ci ha colpito in particolare quella sulle foglie. Quando si raccoglie il luppolo, i coni rappresentano circa un terzo della pianta: il resto – foglie, fusti, coni non raccolti – rimane in campo e oggi viene in gran parte buttato. Parliamo di 10-15 tonnellate per ettaro.

Le foglie, però, non sono un cono di serie B. Contengono poco di ciò che serve per amaricare la birra, ma sono ricche di polifenoli, sostanze antiossidanti molto ricercate dall'industria degli integratori, delle bevande funzionali e della cosmetica. In alcune varietà, come Comet, ne contengono addirittura più dei coni. Dal 2018 il luppolo è inserito nell'elenco nazionale delle piante officinali, quindi le foglie possono diventare una materia prima da vendere, per esempio per tisane e integratori, oppure essere usate per migliorare la stabilità delle birre analcoliche e a basso grado alcolico.

Molto dipende da come vengono essiccate. La liofilizzazione, più costosa, conserva gran parte delle sostanze utili; l'essiccazione in stufa ne fa perdere molte, ma sfrutta gli essiccatoi che le aziende hanno già e va bene per prodotti semplici come le tisane. Per un coltivatore è un modo concreto per diversificare il reddito, ricavando valore da ciò che oggi resta sul terreno.

# Orzo: nuove varietà italiane, e una già disponibile



Il contributo del CREA di Fiorenzuola d'Arda, presentato da Luigi Cattivelli con Alberto Gianinetti e Marina Baronchelli, parte da un dato che dà la misura del problema. In Italia si coltivano 250.000-280.000 ettari di orzo, ma solo circa 30.000 sono di orzo da birra. Il malto che se ne ricava copre circa un terzo di quello usato nel nostro paese: il resto arriva dall'estero.

Per cambiare le cose servono varietà adatte ai nostri campi. I ricercatori sono partiti da oltre 700 piante ottenute da incroci e le hanno selezionate anno dopo anno, fino ad arrivare a 135 linee valutate per quantità di raccolto, qualità del malto e resistenza alle malattie. Alcune hanno dato ottimi risultati su tutti i fronti e una in particolare sembra ideale per la coltivazione biologica, ma prima di parlarne come di una nuova varietà bisognerà attendere le analisi sul raccolto 2026. Per chi vuole partire subito c'è però già una risposta concreta: Lucrezia, una nuova varietà italiana di orzo da malto che si semina in autunno ed è resistente ad alcune delle malattie più diffuse dell'orzo. È già presente sul mercato ed è pensata proprio per costruire una filiera italiana dal campo alla bottiglia.

# Lieviti wild: alla ricerca del terroir



L’ultima ricerca che abbiamo scelto è forse la più affascinante. Il gruppo di ricerca del CREA ha provato a portare nella birra un concetto preso in prestito dal vino: il terroir, cioè l’idea che un territorio si riconosca anche dai microrganismi che lo abitano. L’obiettivo era trovare lieviti “locali” capaci di dare alle birre un carattere riconoscibile. Per cercarli, i ricercatori hanno lasciato fermentare spontaneamente uve piemontesi come Barbera, Freisa e Moscato, uva selvatica, bacche e luppoli selvatici raccolti sul Lago Maggiore e nell’Astigiano.

Da qui è partita una selezione progressiva: 165 lieviti isolati, dieci provati su mosto di birra, tre su piccoli lotti sperimentali e infine uno solo usato per una cotta in un vero birrificio. Messa a confronto con la stessa birra fermentata con un lievito commerciale, quella con il lievito selvatico è risultata più profumata, con note di fiori (acacia, fiori d’arancio) e di frutta (pompelmo, pera, frutta esotica), mentre l’altra ricordava di più miele e caramello. In bocca, invece, le due birre sono risultate molto simili. Il risultato va letto con equilibrio: il lievito selvatico non rivoluziona la birra, ma la porta in una direzione precisa e riconoscibile, che è esattamente ciò che serve a un birrificio che voglia legare il proprio prodotto a un territorio. È una strada che il mondo del vino percorre da anni. Un’avvertenza per i birrai tentati di provarci: naturalmente il lievito va isolato e usato in coltura pura, sotto uno stretto controllo microbiologico, per avere un risultato riproducibile ed evitare contaminazioni in sala cotta.

# Conclusioni

Quando tre anni fa presentammo il progetto LOB.IT, auspicammo che alla fine del suo percorso la filiera brassicola italiana ne uscisse più solida e strutturata. L'esperienza dell'iniziativa è stata estremamente positiva, perché ha permesso di portare avanti ricerche preziose per il futuro del settore. Il suo valore, tuttavia, si misurerà nei prossimi anni, quando capiremo quanti di questi risultati saranno usciti dai laboratori per entrare nei campi, nelle malterie e nei birrifici. La strada è ancora lunga: nel 2025 il luppolo italiano contava 178 aziende per 88,9 ettari complessivi, con il 69% delle realtà sotto il mezzo ettaro. Un comparto in fase di selezione e consolidamento, che deve ancora risolvere i problemi di scala e di qualità costante nel tempo. E, come abbiamo visto, il malto nazionale copre appena un terzo del fabbisogno. Ma rispetto a tre anni fa ora la filiera ha più strumenti a suo vantaggio: sta agli operatori del settore decidere di usarli.

La prospettiva triennale di LOB.IT si è esaurita, ma la speranza è che il progetto sia nuovamente finanziato per poter continuare a operare. In caso contrario molte delle ricerche promosse in questi anni rischieranno di fermarsi sul più bello, quando cioè avrebbero potuto cominciare a fornire risultati concreti e interessanti per tutto il comparto. La situazione attuale invece potrebbe mandare al macero tre anni di studi sul campo, in un contesto in cui la proiezione a lungo termine dovrebbe essere la prima regola. Ci auguriamo che il ministero trovi le risorse per non disperdere tutto ciò di buono che LOB.IT ha portato in questi anni.

RASSEGNA