

Katya Carbone, ricercatrice del CREA  
Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura,  
intervistata da "Agronotizie", parla della  
situazione attuale della filiera del luppolo  
in Italia, illustrando le principali  
problematiche e le grandi opportunità da  
cogliere per la crescita del comparto.

A cura di Giulio Viggiani  
- Ufficio Stampa CREA

## Luppolo: una coltura interessante, tutta da esplorare

Da qualche anno il nostro paese ne ha scoperto l'interesse e la filiera sembra promettente. Ma nonostante il contributo delle istituzioni, sono ancora numerose le criticità incontrate da chi vuole intraprendere questa strada

di [Barbara Righini](#)



Luppolo fresco, c'è futuro per la filiera made in Italy?  
Fonte foto: Barbara Righini - Agronotizie

Da anni ormai il settore brassicolo in Italia è in crescita, la **birra** sta acquisendo sempre più estimatori, ma le materie prime con le quali i birrifici producono la bevanda sono quasi sempre d'importazione, ciò significa che, potenzialmente, potrebbe esserci spazio per la produzione di **orzo distico** e anche per la produzione di **luppolo** in modo da avere un'occasione per diversificare le colture e provare ad agganciare un mercato che, sulla carta, è molto promettente.

Il **consumo** pro capite di birra in Italia nel 2019 è stato di **34,6 litri** in crescita costante, secondo l'ultimo **European beer trends report** dell'associazione **Brewers of Europe**, dal 2012. Lo scorso anno abbiamo consumato, come paese, circa **20 milioni di ettolitri** (dato **Assobirra**), ancora nulla se paragonati agli oltre 84 milioni di ettolitri della Germania ma comunque un dato che cresce di anno in anno. Parallelamente, sulla spinta anche del successo dei microbirrifici, cresce

la **produzione**. Secondo sempre Assobirra (rapporto 2020), nel 2019 l'Italia ha prodotto circa **17 milioni di ettolitri**. Siamo al nono posto come produttore in Europa, volano le **esportazioni** mentre le **importazioni** sono più o meno stabili dal 2015 attorno ai 7 milioni di ettolitri.

### Leggi anche

[2019, come sta il comparto della birra italiana?](#)

Per anni il **numero di microbirrifici** è cresciuto, un boom che sembrava non conoscere fine. Negli ultimi tre anni il loro numero è più o meno stabile, secondo **Microbirrifici.org** (punto di riferimento del settore) a fine 2018 i birrifici e i brew pub attivi ammontavano in totale a 893. Per avere una birra italiana che possa vantare materie prime made in Italy però servono orzo e luppolo italiani.

Concentrandosi proprio sul **luppolo**, coltura nuova per il nostro paese e che sembra promettente, le importazioni sono in costante crescita dal 2014 (dati **Ice/EuroStat**), in valore l'Italia è passata dai 3 milioni 713mila euro del 2014 a 11 milioni 115mila dell'anno scorso. Secondo Assobirra nel 2019 l'Italia ha importato 3.754 tonnellate contro le 3.320 del 2018.

### I produttori di luppolo

La **coltivazione** di luppolo nel mondo, secondo i dati **Faostat** (2019), si aggira attorno ai **91.700 ettari** per un totale di circa 149mila tonnellate (dato 2019). Germania e Stati Uniti rappresentano, da soli, oltre i due terzi della produzione mondiale. L'Italia ha scoperto da pochi anni l'interesse per il luppolo.

Nell'ambito del **progetto 'Luppolo.It'**, finanziato dal **Mipaaf** e coordinato dal **Crea**, sono stati censiti i luppoleti impiantati in Italia: *"I nostri dati - ha raccontato **Katya Carbone**, ricercatrice del **Crea** - si fermano a fine 2018. Sono dati verificati, per oltre la metà delle aziende censite, di persona, non solo al telefono. A quella data risultavano **88 aziende**, considerando solo quelle con più di mille metri quadrati di coltivazione, per poco meno di 100 ettari"*. Oltre il 70% dei luppoleti impiantati in Italia si riferisce al periodo fra il 2015 e il 2018 mentre la dimensione media si aggira attorno ai 6mila metri quadrati. Per quanto riguarda le **varietà coltivate**, sono tutte estere (le più diffuse sono **Cascade**, **Centennial**, **Chinook**, **Nugget**) anche perché, ad oggi, le uniche tre varietà italiane derivano da un progetto di **ricerca** dell'**Università di Parma** che ha individuato, fra i luppoli selvatici italiani, tre particolarmente adatti alla filiera brassicola.

Le tre varietà sono oggi coltivate da **Italian hops company**, società di Modena partita nel 2014 con 2,5 ettari e che oggi ha impiantato in totale 18 ettari di luppolo.

### Il contributo delle istituzioni

Che la **filiera** sia **promettente** ne è convinto anche il **Mipaaf**, tanto che poco più di un anno fa, anche a seguito della conclusione del **progetto Crea 'Luppolo.It'**, ha deciso di istituire un **Tavolo**

**tecnico di settore** cui partecipano quarantadue membri fra istituzioni, organizzazioni di settore, enti di ricerca e università. Il Tavolo si è poi organizzato in gruppi di lavoro proprio per cercare di strutturare una filiera che è ai primi vagiti e che ha moltissime criticità da risolvere.

### **Le criticità di una filiera tutta da costruire**

La **manca di principi attivi autorizzati** per la coltura del luppolo, in modo da poter affrontare avversità biotiche e abiotiche, è solo uno dei problemi che gli agricoltori devono mettere in conto quando decidono di investire in un impianto di luppolo. *"Per questa stagione 2020 - ha raccontato **Tommaso Ganino** dell'Università di Parma - abbiamo fatto autorizzare per uso emergenziale zolfo (Thiopron) e rame (Poltiglia Disperss). Quando non ci sono principi attivi a disposizione i rischi di perdita di produzione aumentano. Il rame può essere usato contro una pericolosa malattia fungina, Pseudoperonospora humuli, mentre lo zolfo contro l'oidio che tendenzialmente fa danni sulle foglie e debilita la pianta. Il punto è che sono ancora pochi gli ettari coltivati e l'iter di registrazione, per le aziende produttrici di fitofarmaci, è complesso e richiede investimenti".* Oltre a zolfo e rame, è autorizzato il Lepinox Plus, **insetticida biologico** contro la piralide.

Le altre criticità per chi decide di coltivare luppolo non sono di minore importanza: *"Dal punto di vista istituzionale - ha spiegato **Katya Carbone, ricercatrice del Crea** - c'è ancora molto da fare: bisogna lavorare a un piano di settore. Inoltre, al momento, manca un registro varietale per l'iscrizione di nuove varietà di luppolo sviluppate in Italia. La filiera è tutta da costruire. La maggior parte dei luppoleti italiani è nata dalla voglia di fare impresa, sull'onda dell'entusiasmo ma mancano tecnici specializzati per seguire le produzioni, è necessario investire in formazione".*

*"Il post-raccolta per esempio - ha continuato - è delicatissimo. Per i mastri birrai l'aroma è fondamentale e se si raccoglie in campo a 80-82% di umidità, poi, con un processo di essiccazione che richiede competenze specifiche, devo essere in grado di stabilizzare il prodotto entro tre, quattro ore al massimo dalla raccolta, portando l'umidità a non più del 10%. C'è poi, ad oggi, in Italia, un solo vivaio specializzato in produzione di piante di luppolo e quando si impianta un luppoletto è fondamentale che il materiale sia di qualità. Molto lavoro è da fare anche dal punto di vista commerciale, serve organizzazione. Un grande scoglio per i produttori è superare la diffidenza dei mastri birrai, quasi sempre i microbirrifici italiani si rivolgono all'estero per l'acquisto del luppolo. Bisogna poter garantire loro qualità costante e stabilità nell'offerta".*

<https://youtu.be/aOcOF2OvVBw>