

Gruppi Operativi tra passato e presente: scambio di esperienze e condivisione Palermo 23-24 maggio 2024

INNO.MALTO - Caratterizzazione di un malto tipico siciliano attraverso l'introduzione di metodi di coltivazione e di trasformazione delle materie prime innovative

Il Gruppo Operativo Malto Siculo

Sicilia

€ 494.132,60

Ottobre 2020 - settembre 2024

Composizione del gruppo

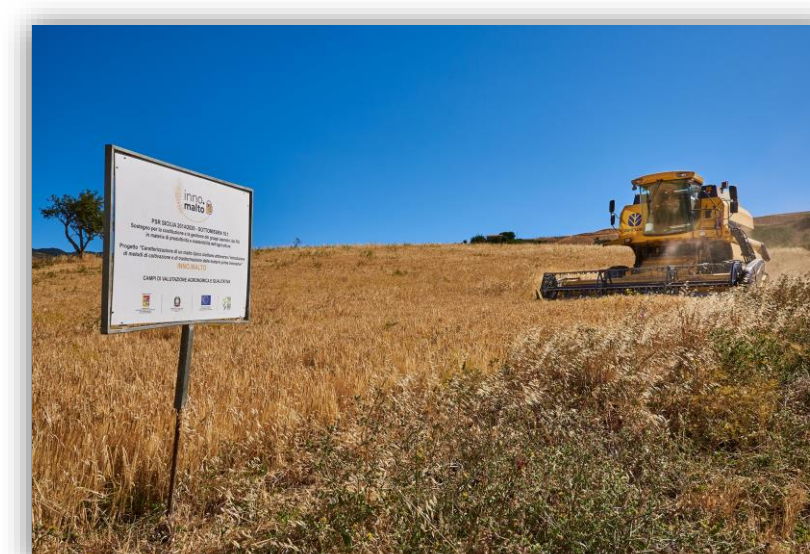
Coordinatore: Soc. Agr. Paul Bricius & Company S.r.l. di Vittoria (RG)

Imprese agricole: Lorenzo Frasson di Aidone (EN), Grazia Sicali di Assoro (EN), Bioagri 24 Baroni S.S. di Nicosia (EN), Irias Soc. Agr. S.n.c. di Torrenova (ME)

Ricerca: Di3A - Università di Catania, CREA - Centro Cerealicoltura e Colture Industriali (CREA - CI) di Acireale (CT)

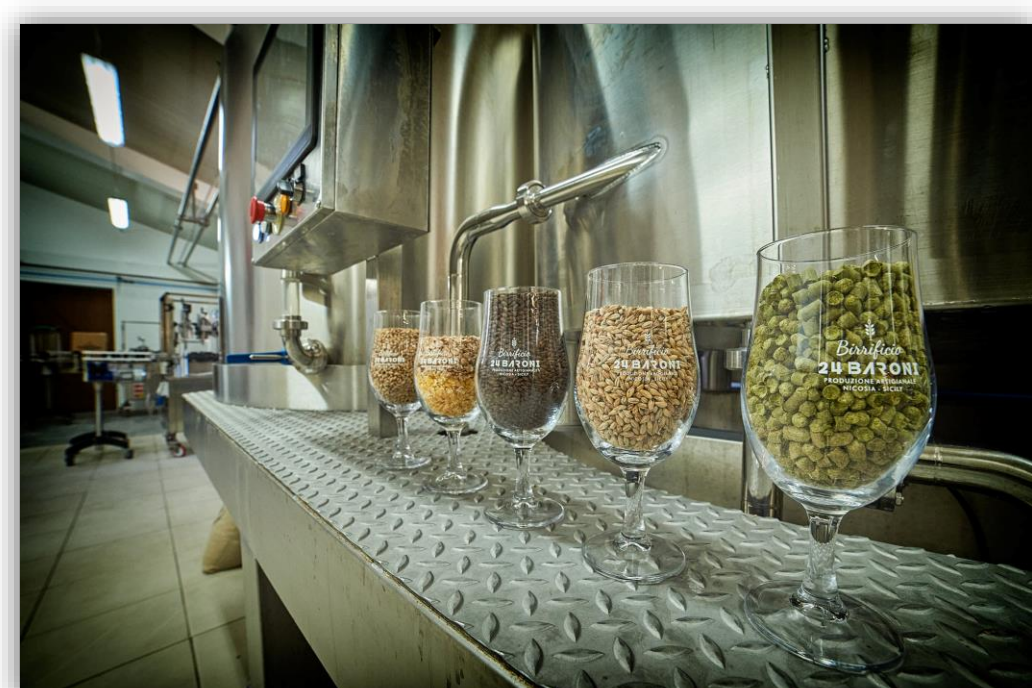
PMI: Birrificio 24 Baroni di Nicosia (EN), Valle del Dittaino Soc. Coop. Agr. di Assoro (EN)

Altri: Ente di Sviluppo Agricolo (ESA)



... e il problema/opportunità affrontato

Il contesto territoriale di riferimento è quello delle aree interne della Sicilia a vocazione cerealicola sia per numero di aziende, sia per superficie. In questi territori il comparto è frammentato e poco organizzato. Il 90% della produzione è di grano duro, mentre è quasi irrilevante la produzione di orzo e di altri cereali minori. Vi è, però, un crescente interesse per i frumenti da conservazione, c.d. "grani antichi". In questo contesto la diversificazione nella produzione di cereali potrebbe permettere di sfuggire all'andamento altalenante del mercato del grano duro, rivolgendosi ad un mercato in crescita come quello brassicolo con la possibilità di chiudere contratti di filiera. L'espansione della produzione di birra agricola/artigianale in Sicilia suggerisce di proporre nuovi prodotti che vadano incontro alle esigenze della filiera, come appunto il malto, caratterizzato e tracciato, proveniente da orzi e frumenti di origine locale per una conservazione della biodiversità e per una maggiore attenzione alle tematiche ambientali.



Ruoli e attività

Attività

Campi di valutazione agronomica «on farm» e «on station»; **verifica** dell'attitudine maltaria di orzi e frumenti prodotti nei campi; **realizzazione** per scopi dimostrativi di birre con l'utilizzo dei cereali suddetti da parte di birrifici partner; **verifica** dell'adattabilità di lieviti innovativi; **valutazione** sensoriale e chimica delle birre; **analisi** economica sulle aziende agricole coltivatrici di orzo e frumento e della trasformazione; **indagine** sulla propensione dei consumatori ad acquistare un prodotto di alta qualità.

Chi fa cosa?

- **CREA-CI:** messa a punto protocolli di coltivazione, campi dimostrativi «on station», verifica attitudine maltaria.
- **Di3A:** campi «on station», analisi economiche, verifica lieviti innovativi.
- **Aziende agricole:** campi «on farm».
- **Birrifici:** realizzazione birre dimostrative.
- **Coop. Valle del Dittaino:** selezione e pulitura cereali.
- **ESA:** attività di comunicazione, divulgazione, animazione e disseminazione dei risultati.

Risultati

Diversificazione delle produzioni cerealicole, con la diffusione di orzi e grani per la maltazione con un incremento dei redditi agricoli. Sistemi di coltivazione a basso input con minore impiego di fertilizzanti chimici, diserbanti, ecc. con un incremento dei redditi e con importanti ricadute ambientali anche grazie a minori emissioni di CO₂. Ottenimento di malto caratterizzato, tracciato e sano dal punto di vista igienico-sanitario. Tutela della biodiversità mediante l'utilizzo di antiche popolazioni siciliane di grano. Sviluppo di una filiera orzo-grano/malto/birra con vantaggi economici per tutti i segmenti e l'ottenimento di un prodotto finito di alta qualità e "Born in Sicily"



Comunicazione e divulgazione

Giornate di campagna nei campi dimostrativi allestiti presso le aziende agricole e presso CREA-CI e Di3A. **Visita** in malteria e birrifici artigianali e incontri divulgativi nelle Marche. **Esposizione** poster al 12° convegno AISTEC a Portici (NA). **Partecipazione** con stand a Sol & Agrifood - Vinitaly a Verona. **Visita** e incontro divulgativo in luppoletto a Piazza Armerina (EN). **Incontro** divulgativo a "The Road to Terra Madre" di Slow food a Caltanissetta. **Seminario** in occasione di "Beer Catania". **Incontro** divulgativo per la disseminazione dei risultati intermedi a Caltanissetta. **Giornata** "Birrifici aperti" e degustazione guidata birre presso il birrificio 24 Baroni a Nicosia (EN). **Incontro** divulgativo "Triticum - La festa delle sementi" a Camporeale (PA). **Giornate** didattiche in aula e in campo con diverse scuole come Istituto Agrario di Aidone (EN), di Barrafranca (EN), Istituto alberghiero di Centuripe (EN).



web: innomalto.it

fb: Progetto InnoMal

