

Luppolajo agribirrificio

Regione

Lombardia

Comparto/Prodotto

Cerealicoltura » Orzo

Cerealicoltura » Frumento

Colture industriali » Luppolo

Anno di realizzazione

2012

Validazione dell'innovazione

Validata dall'Accademia dei Georgofili

Ambito Innovazione

Diversificazione e multisettorialità

Tipo di innovazione

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Produzione agricola

Seconda trasformazione

Trasporto e distribuzione

Benefici dell'innovazione

Aumento di quote di mercato e tasso di crescita

Creazione di nuovi mercati

Generazione di nuova occupazione

Incremento della redditività

Azienda agricola Treccani Enrico



Indirizzo

Strada Carpenedolo, 13

46042 Castel Goffredo MN

Italia

L'azienda agricola Treccani produce cereali dal 1911 a Castel Goffredo, tra la provincia di Mantova e Brescia.

È composta da mio padre, Treccani Rinaldo, che si occupa l'aspetto agronomico e delle consegne, io Treccani Enrico che mi occupo della gestione del birrificio e della produzione delle birre e due dipendenti che seguono , produzione e magazzino della birra.

Si estende su 27 ha pianeggianti e coltiva in rotazione : orzo, frumento, mais, soia, colza e loietto.

Da questa esperienza abbiamo iniziato la coltivazione di orzo maltiero e altri cereali per la produzione di birra. Inoltre una piccola coltivazione di luppolo, completa la gamma di ingredienti prodotti nei nostri campi.

Le birre così ottenute sono le più diverse: Kolsch, Blanche, IPA, Bitter, Imperial Stout, Pumpkin ale, Italian grape ale, American IPA e altre ancora.

Tutte con caratterizzazioni che le rendono uniche e rigorosamente non microfiltrate e non pastorizzate.



Origine dell'idea innovativa

Fin da giovane ho avuto la passione per la birra, sia come consumatore che come produttore. A vent'anni ho iniziato in casa a produrre le mie prime birre *all grain*, per me e i miei amici.

Da lì mi sono accorto che le materie prime che acquistavo in internet e delle quali non conoscevo bene la provenienza, potevano essere coltivate nei campi della nostra azienda agricola.

Dopo anni passati ad affinare le ricette e frequentare corsi di formazione per diventare birraio, finalmente ho realizzato il mio sogno e sono riuscito con l'aiuto della mia famiglia, ad avviare un microbirrificio agricolo, che a me piace definire Agribirrificio.

Descrizione innovazione

Iniziare a produrre materie prime per la birra non è stato facile.

Per prima cosa abbiamo dovuto individuare la varietà giusta di orzo. In Italia esistevano 2 grandi malterie nel centro e sud del Paese. L'orzo quindi coltivato era di cultivar che più si adattava al clima di queste zone, ma la nostra essendo diversa aveva bisogno di altre varietà .

La prima semina nel 2008 non ha portato buoni risultati. Così ci siamo messi in contatto con la Limagrain Italia che ci ha consigliato di sperimentare una nuova varietà chiamata Concerto e nell'autunno del 2009 l'abbiamo seminata. Il raccolto è stato ottimo e l'orzo aveva la qualità giusta per la maltazione.

Anche questo passaggio non era semplice. In azienda non era possibile farla, perché comportava conoscenze e macchinari che non avevamo. In Italia le due malterie necessitavano di lotti troppo grandi. Quelle due realtà più piccole che esistevano

non ci garantivano la qualità e la tracciabilità che cercavamo. Così ci siamo rivolti in Austria dove abbiamo trovato la competenza e la dimensione ideale per maltare il nostro orzo. Ora facciamo maltare circa 28 tonnellate l'anno che utilizziamo per fare la nostra birra, ma che vendiamo anche ad altri birrifici artigianali, contenti di trovare un prodotto di questa qualità.

Parallelamente abbiamo iniziato la coltivazione del luppolo che si limita a qualche decina di piante, in quanto la raccolta a mano è impraticabile per grandi quantità. Con i coni raccolti produciamo una birra speciale con luppolo fresco e 100% del nostro malto pilsner.

A partire dal 2008 ho iniziato a frequentare corsi di formazione per imparare a fare la birra, che già producevo da diverso tempo in casa, ma con risultati apprezzabili solo da amici e parenti.

Ho viaggiato per tutta Europa per visitare birrifici e assaggiare vari stili di birra, ho frequentato corsi di degustazione, mi sono allenato con un piccolo impianto pilota da 30 litri, sul quale ho affinato le ricette che poi sono andato a produrre.

Infine nel 2010 la legge finalmente ha riconosciuto la birra come prodotto agricolo e li siamo partiti con la costruzione del birrificio.

Ad oggi produciamo più di 1000 hl l'anno di birra, abbiamo assunto del personale e siamo in crescita costante, tanto che l'anno scorso abbiamo trasformato la vecchia stalla dei suini in un nuovo magazzino per lo stoccaggio del prodotto finito.

Sicuramente è stata una scommessa vinta e che sicuramente rifaremmo.





Benefici dell'Innovazione

Per l'ambiente

Con l'aumento della superficie a cereali a paglia, abbiamo diminuito sensibilmente la superficie a mais e di conseguenza l'irrigazione a pioggia.

Gli scarti del processo di produzione vengono conferiti ad un impianto di biogas.

Abbiamo installato un impianto fotovoltaico da 20 kw per autoconsumo del birrificio.

Per il sociale

Realizziamo, in collaborazione con la Bucaneve ONLUS, un progetto di produzione etichette da parte dei ragazzi disabili della cooperativa che tutti gli anni utilizziamo per le birre di Natale .

[Clicca qui per leggere un articolo che parla del progetto](#)

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

La possibilità di coltivare cereali idonei alla produzione della birra.

Volontà di cambiare radicalmente l'impostazione aziendale. Siamo passati dall'allevamento di suini da ingrasso alla produzione di birra.

Competenza maturata con lo studio e la conoscenza dell'intero processo produttivo.

