

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

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

INNO.MALTO - GO MALTO SICULO

Tematica

Biodiversità

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2020 - 2023

Durata

36 mesi

Partner (n.)

10

Regione

Sicilia

Comparto

Cerealicoltura

Localizzazione

ITG13 - Messina

ITG17 - Catania

ITG18 - Ragusa

Costo totale

€494.132,60

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Pratiche agricole

Sistemi di produzione agricola



Obiettivi

Obiettivo del progetto è incrementare il reddito degli attori della filiera cereali-malto-birra, mediante l'immissione sul mercato di una tipologia innovativa di prodotto (malto) contraddistinto da una forte caratterizzazione locale ("100% siciliano") e da elevate proprietà qualitative. In quest'ottica, le attività previste rappresentano un'occasione irrinunciabile per trasferire innovazione alle imprese siciliane, attive nel settore brassicolo, che vogliono puntare su una qualificazione e caratterizzazione del prodotto legata alla specificità delle materie prime (malti d'orzo e di frumento di varietà locali siciliane e lieviti).

Attività

Si caratterizzerà la produzione di malto da birra introducendo nella filiera innovazioni attraverso l'utilizzazione di materie prime innovative. Presso le aziende agricole partner saranno validate le caratteristiche agronomiche e malarie delle varietà di orzo distico e di frumento scelte. Saranno anche valutate le caratteristiche igienico-sanitarie e sarà verificata la possibilità di impiegare lieviti innovativi. Infine, si prevede un'analisi economica dei redditi delle aziende sulla produzione di orzi e frumenti da malto, un'analisi economica del processo di trasformazione ed un'analisi della disponibilità a pagare da parte del consumatore sui nuovi prodotti realizzati.

Contesto

Il contesto territoriale a cui si fa riferimento è quello delle aree interne della Sicilia a vocazione cerealicola sia in termini di aziende che in termini di superficie. Infatti, solo nelle province di Enna, Palermo e Catania, oggetto, insieme a Ragusa e Messina, del progetto, sono presenti 22.532 aziende ad indirizzo cerealicolo per una superficie di circa 136.000 ettari. In questi territori, come nel resto della Sicilia e dell'Italia, il comparto si caratterizza

Sito web

<https://www.innomalto.it/>

Stato del progetto completato

per la frammentazione aziendale molto spinta e per lo scarso livello organizzativo nella concentrazione dell'offerta. 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 sempre più crescente interesse per le varietà di frumento da conservazione, i cosiddetti "grani antichi". In questo contesto il fabbisogno da risolvere è, quindi, legato alla diversificazione delle produzioni cerealicole per cercare, almeno in parte, di sfuggire all'andamento altalenante del mercato del grano duro, rivolgendosi ad un mercato in continua crescita come quello brassicolo e quello degli alimenti funzionali. La continua espansione della produzione di birra agricola/artigianale in Sicilia, suggerisce, infatti, di proporre sul mercato nuovi prodotti che vadano incontro alle esigenze della filiera, come appunto il malto, caratterizzato e tracciato, proveniente da orzi e frumenti di origine locale (grani antichi siciliani) per una conservazione della biodiversità. Un altro interessante segmento di mercato da intercettare è quello degli alimenti funzionali a base di orzo, anche questi in continua crescita visto l'enorme interesse da parte del consumatore.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Società Agricola Paul-Bricius & Co. S.r.l.	Via Duca d'Aosta n.18 97019 Vittoria RG Italia	320/8924201	paulbricius@gmail.com
Partner	BIOAGRI 24 BARONI S.S. di Consentino Antonio & C. SOCIETÀ AGRICOLA	Contrada Sant'Onofrio sn 94014 Nicosia EN Italia	3290136835	info@24baroni.it
Partner	IRIAS Società Agricola SNC di Blandi Sergio e Blandi Fabrizio	Via Rosmarino n. 82/84 98070 Torrenova ME Italia	366 6200209	birrairias@gmail.com
Partner	Valle del Dittaino Società Cooperativa Agricola	Via Vincenzo Giuffrida n. 202 95128 Catania CT Italia	335 7683081	info@pandittaino.it

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

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/caratterizzazione-di-un-malto-tipico-siciliano>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda Agricola Sicali Grazia	Via Acicastello n. 26 95126 Catania CT Italia	340 6079181	graziasicali68@gmail.com
Partner	Azienda Agricola Lorenzo Frasson	Via V. Brancati 3 95014 Giarre CT Italia		manufrasson@gmail.com
Partner	Birrificio 24 Baroni di Consentino Giacomo	Contrada Sant'Onofrio S.N. 94010 Nicosia EN Italia	3290136835	info@24baroni.it
Partner	CREA-OFA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (Acireale)	Corso Savoia, 190 95024 Acireale CT Italia	095 7653 111	ofa.acireale@crea.gov.it
Partner	Università degli studi di Catania - Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente (Di3A)	Piazza Università n. 2 95131 Catania CT Italia	095 4788011	protocollo@unict.it
Partner	Ente di Sviluppo Agricolo	VIA DELLA LIBERTA' 203 90143 PALERMO PA Italia	3286233586	sopat.valguarnera@entesviluppogricolo.it

Innovazioni

Descrizione

Le innovazioni di prodotto che si intendono introdurre nel contesto interaziendale sono riferite a materie prime innovative da mettere a disposizione degli attori della filiera ordecicola/brassicola ed, eventualmente, dell'industria di trasformazione siciliana con particolare riferimento agli alimenti funzionali a base di orzo. Ci si riferisce in particolare al trasferimento ed all'applicazione, tramite verifica in campo ed in sede di trasformazione, di particolari tipologie di malto proveniente da nuove varietà di orzo di elevata qualità maltaria e provata adattabilità agli ambienti siciliani e di frumenti ("grani antichi") di origine siciliana per testare su scala aziendale la loro attitudine a trasferire al prodotto finito le caratteristiche peculiari dei territori di origine e di coltivazione. L'introduzione nel processo anche dei grani antichi siciliani e di per se un fatto innovativo in

quanto questi non si sono mai utilizzati ai fini maltari. Si andrà incontro, pertanto, anche ad una conservazione della biodiversità

Contestualmente si valuterà l' idoneità alla fermentazione di malti ottenuti da orzi e frumenti siciliani, attraverso l'impiego di ceppi di lievito già disponibili in commercio, da utilizzare come starter per la produzione di un innovativo prodotto del tutto made in Sicily. Ceppi di lievito *Saccharomyces* e non *Saccharomyces* commerciali, individuati tra quelli offerti dalle aziende più prestigiose a livello internazionale e originariamente selezionati anche per usi differenti saranno testati in malti siciliani al fine di verificare il corretto andamento della fermentazione e la capacità di agire da "bio-aromatizzanti" attraverso la sintesi e la trasformazione dei composti aromatici.

Settore/comparto

Cereali

Area problema

Protezione e conservazione della variabilità genetica naturale

Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto

Tutela della biodiversità

Link utili

Titolo/Descrizione	Tipologia
https://www.innomalto.it/	Sito web
