Birra Peroni: al via la raccolta dell'orzo 2016

foto-pgr-ambientata-245bc78a

Anche quest’anno Birra Peroni ha inaugurato la raccolta dell’orzo insieme alla propria filiera agricola. A ospitare l’evento la Tenuta Santa Lucia, a Soriano del Cimino, nella suggestiva campagna viterbese. Un'occasione per parlare della qualità e della sostenibilità del malto 100% italiano, ingrediente che caratterizza le birre della famiglia Peroni, e presentare Orzobirra.net, piattaforma a supporto dell’imprenditorialità in agricoltura.

A conferma dell’importanza rappresentata dai suoi oltre 1.500 agricoltori - con 16.500 ettari di terreno seminati a orzo, per un raccolto di 50 mila tonnellate nel 2015 - Birra Peroni ha così finanziato l’accesso dei propri agricoltori a Orzobirra.net, piattaforma web di assistenza tecnica alle coltivazioni realizzata da Horta (spin-off dell’Università Sacro Cuore di Piacenza). In continuità con quanto fatto negli ultimi anni in tema formazione e sostenibilità in agricoltura, grazie a questo importante strumento, la storica azienda birraria darà assistenza via web ai propri coltivatori nella misurazione delle performance agronomiche e ambientali e nella gestione del business.

«Si tratta di un valido sistema a favore di un’agricoltura sempre più sostenibile, fruibile dalle aziende agricole e dai tecnici in tempo reale e in modo interattivo, per massimizzare l’efficienza dei terreni coltivati. Orzobirra.net gestisce i dati meteorologici rilevati dalle stazioni meteo e i dati di campo (fertilità del terreno e caratteristiche delle varietà impiegate), li elabora e sulla base di modelli previsionali fornisce i consigli per le coltivazioni, con lo scopo di razionalizzare al massimo l'uso delle risorse naturali e dei mezzi tecnici» - ha spiegato **Pierluigi Meriggi**, Presidente di Horta.

peroni-170-anniLa produzione complessiva dell’orzo in Italia si è attestata negli ultimi anni su valori pari a circa 950 mila tonnellate, di cui il 10% costituito da orzo distico per malto da birra. L’orzo di Birra Peroni viene prodotto in diverse regioni tra cui: Marche, Abruzzo, Molise, Umbria, Toscana e Lazio. In particolare il Lazio, con circa 5 mila ettari a coltura, è uno dei principali centri italiani di produzione, detenendo il 35% delle coltivazioni nostrane e impiegando più di 500 agricoltori. Il raccolto medio annuo, che viene poi stoccato e conferito alla Malteria Saplo di Pomezia, controllata di Birra Peroni, si attesta intorno alle 13 mila tonnellate all’anno (13.000 solo dalla zona di Viterbo, mentre dal Lazio ne

provengono circa 15-16.000 tonnellate). Per il raccolto 2016, ancora in corso, si prevedono circa gli stessi quantitativi.

«Birra Peroni lavora da anni con la Malteria Saplo per migliorare la qualità del proprio orzo. Ciò che ci rende unici e che distingue sia il processo produttivo sia il prodotto finale è la possibilità, grazie al capillare controllo e al sistema di tracciabilità che parte dal seme e continua fino al malto, di garantire al consumatore finale la provenienza dell'orzo con cui è prodotta la birra che sta bevendo. Ogni anno lavoriamo per migliorare la qualità dei nostri prodotti, introducendo nuove varietà di semi per ottenere risultati sempre migliori e lavorando insieme a tutti coloro che fanno parte della filiera, offrendo formazione e supporto al fine di rendere più fruttuosa la partnership con il mondo delle aziende agricole. Il progetto Horta è un ulteriore conferma del nostro impegno per un agricoltura di qualità nonché sostenibile» - ha aggiunto **Cristina Hanabergh**, Responsabile Sostenibilità di Birra Peroni.

L'evento si è concluso con una degustazione delle birre della famiglia Peroni.

www.birraperoni.it