
Quando il malto si fa all'Università

Autore: Chiara Andreola

Fonte: Città Nuova

All'ateneo di Udine è attiva la prima malteria universitaria italiana. Un'attività che ha anche un significato di ricerca in ambito di sostenibilità ambientale

È un'attività economica poco conosciuta in Italia, ma sta rivestendo un'importanza crescente: **parliamo della maltazione, ossia la trasformazione dell'orzo in malto, che viene poi utilizzato principalmente per fare la birra.** La ragione sta nel fatto che l'Italia non è un Paese dalla tradizione birraria, come può essere la Germania; e quindi la domanda non è storicamente stata tale da determinare un'offerta significativa all'interno dei confini nazionali, con i birrifici che nella quasi totalità dei casi importavano il malto. Al netto del fatto che i più grossi hanno però iniziato ad attrezzarsi (pensiamo ad esempio a Peroni con la malteria Saplo di Pomezia) **si è determinata negli ultimi anni una domanda più diffusa**, determinata da diversi fattori. Innanzitutto la **crescita degli agribirrifici**, ossia quelli che producono in proprio almeno la metà delle materie prime, e che costituiscono una percentuale sempre maggiore degli oltre 800 microbirrifici attualmente attivi in Italia: le ragioni sono sia di convenienza economico-fiscale che di **legame con il territorio, dato che vengono così valorizzate le produzioni locali.** Poi **l'interesse delle stesse aziende agricole a dare maggior valore aggiunto al proprio orzo**, che non gode di un prezzo di mercato molto attrattivo: e qui **nasce una convergenza di interessi con i piccoli birrifici locali** per le ragioni di filiera di cui sopra. C'è però bisogno appunto di maltare l'orzo, operazione non semplice: **richiede infatti competenze e strutture specifiche, difficili da sostenere economicamente su scala molto piccola.** Sono così nate alcune piccole malterie cooperative o consortili, come quella del Cobi di Ancona; e **un'unica malteria universitaria che unisce ricerca e attività economica rivolta alle aziende, quella dell'Università di Udine.** L'ateneo è stato, per iniziativa del prof. Buiatti, anche il primo in Italia a disporre di un proprio impianto per la produzione della birra: insieme al luppolo già attivo nell'azienda agricola universitaria, quindi, **si chiude il cerchio della ricerca e produzione in ambito brassicolo.** A curare il processo di maltazione è uno dei collaboratori del prof. Buiatti, il dott. Paolo Passaghe. Li abbiamo incontrati all'Università di Udine. **Da quanto tempo è attiva la malteria?** Circa due anni, ma è il risultato di un percorso molto più lungo, partito già prima del Covid. Siamo stati malteria sperimentale per diversi anni, e dal 2021 abbiamo aperto ai birrifici e aziende agricole del territorio: perlopiù regionali, ma abbiamo qualche richiesta anche da fuori regione, dato che questa zona d'Italia è sguarnita di malterie e quasi tutti gli agribirrifici devono mandare il loro orzo a maltare in Austria. Per quanto quindi, non potendo fare economia di scala come le grandi malterie, il costo unitario del malto sia più elevato, è evidente che le ragioni logistiche rendono desiderabile il fatto di rivolgersi ad una realtà più vicina. È anche in corso il processo di certificazione bio per garantire come tale il malto proveniente da orzo coltivato con questo protocollo. **Siete appunto una piccola realtà: ma quanto piccola?** Lavoriamo lotti di orzo da cinque quintali, al di sotto della resa per ettaro: parliamo quindi di un servizio adatto alle piccole imprese, che vogliono garantita la tracciabilità del proprio orzo – cosa che non potrebbero sempre avere inviando il cereale in grosse malterie, che lavorano solo su lotti più grandi. Per quanto quindi produciamo quantità di malto ridotte, perché da ogni lotto da cinque quintali di orzo di partenza ne escono quattro di malto, si tratta di una preziosa fonte di finanziamento per la ricerca. **Che cosa significa ricerca in questo campo?** Siamo inseriti nell'ambito del Pnrr per la ricerca sul fronte della sostenibilità ambientale. Ovviamente, come ogni attività industriale, anche la maltazione ha il suo impatto: necessita infatti di molta acqua (l'orzo va bagnato prima di essere maltato, ndr) e di molta energia (l'intero processo di maltazione dura una settimana, e fa uso di forni ed essiccatori, ndr). Maltando, quindi, portiamo avanti anche la sperimentazione di tecniche per ridurre questi consumi, e che potranno

auspicabilmente un domani essere applicate anche alle grosse malterie.

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste](#), [i corsi di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it