

L'IMPORTANZA DELL'ORZO E DELLE ALTRE MATERIE PRIME REGIONALI PER LA FILIERA PRODUTTIVA DELLA BIRRA AGRICOLA E ARTIGIANALE TOSCANA

**Dalla materia prima al bicchiere: costruire valore
attraverso una filiera territoriale**

PERCHÉ PARLARE OGGI DI FILIERA BRASSICOLA TOSCANANA?

La birra può diventare:

- prodotto agricolo;
- prodotto agroalimentare;
- espressione del territorio;
- strumento di diversificazione agricola;
- esperienza turistica.

La vera domanda:

Possiamo trasformare l'orzo e le altre materie prime toscane in una filiera capace di creare più valore per tutti?

LA L.R. 34/2025: UNA SVOLTA PER LA FILIERA

La Regione Toscana: non solo birrifici ma una vera politica di filiera.

- valorizza la birra artigianale;
- incentiva cereali, luppolo e castagne;
- sostiene la creazione di una filiera regionale;
- promuove ricerca e innovazione;
- favorisce cooperazione tra agricoltori e birrifici;
- promuove formazione e competenze;
- sostiene il turismo brassicolo.

IL VANTAGGIO È ANCHE ECONOMICO

Bando regionale 2026

- **65%** di contributo sulle spese ammissibili
- Contributo a fondo perduto: min € 3500 – max € 10000

Investimenti finanziabili, tra gli altri:

- Attrezzature varie per il birrificio
- Stoccaggio e gestione materie prime
- Luppolo e relative attrezzature

LA MATERIA PRIMA TOSCANA PUÒ FARE LA DIFFERENZA IN GRADUATORIA

Bando 2026:

- **5 PUNTI**

Ciclo completo: **orzo toscano → maltazione → birra**

- **4 PUNTI**

Ciclo dall'orzo toscano alla birra, senza maltazione

- **2 PUNTI**

Cereali e luppolo provenienti dal territorio regionale **>51%**

Più integrazione della filiera = maggiore valorizzazione

PERCHÉ L'ORZO È IL PUNTO DI PARTENZA?

L'orzo collega:

agricoltura → maltazione → tecnologia brassicola → prodotto finale

Ma attenzione: **orzo toscano ≠ automaticamente malto migliore**

Servono:

- varietà adeguate;
- qualità agronomica;
- qualità processo di maltazione;
- costanza
- analisi
- collaborazione fra agricoltore, maltatore e birraio

DALL'ORZO AL "MALTO TOSCANO"

Una filiera efficace deve partire anche dalle esigenze del birraio

- Birra desiderata → Caratteristiche del malto → Parametri dell'orzo → Varietà → Tecnica agronomica
- Serve considerare una «filiera a ritroso», progettata a partire dalla domanda.
- Quale materia prima serve per produrre la birra che vogliamo?

NON SOLO ORZO: COSTRUIRE UNA "DISPENSA" TOSCANA

Materie prime strategiche:

- **Cereali:** orzo, frumento, farro, segale, grani antichi (Verna, Senatore Cappelli, ecc.) contribuiscono con aromi rustici e complessi.
- **Luppolo:** coltivazione regionale, sperimentazioni varietali, caratterizzazione aromatica
- **Altri ingredienti:** castagne, miele, frutta, erbe e botaniche

Non birra con un ingrediente toscano ma birra che racconta un territorio

IL CONSUMATORE: IL "LOCALE" È DAVVERO UN PLUS? SÌ, MA NON BASTA

Il consumatore può dare valore:

- Origine locale
- Autenticità + Identità territoriale
- Sostenibilità
- Tracciabilità
- Sostegno all'economia locale

Ma chiede soprattutto: **QUALITA' + GUSTO + ESPERIENZA + PREZZO**

FILIERA LOCALE: I VANTAGGI E I RISCHI

VANTAGGI

- **differenziazione**
- autenticità
- storytelling **documentabile**
- tracciabilità
- relazione con il territorio
- fidelizzazione
- turismo
- maggiore valore percepito

RISCHI

- costo maggiore
- disponibilità limitata
- variabilità delle annate
- problemi di continuità
- frammentazione logistica

La risposta non è rinunciare alla filiera, ma organizzarla meglio

TURISMO BRASSICOLO: LA BIRRA COME ESPERIENZA

Dal birrificio al territorio:

- visita al birrificio
- visita ai campi
- degustazione
- abbinamenti con prodotti locali
- collaborazioni con altre realtà del territorio
- percorsi enogastronomici

CONCLUSIONE: DALL'ORZO TOSCANO ALL'IDENTITÀ BRASSICOLA TOSCANA

- La vera opportunità non è semplicemente sostituire un orzo estero con un orzo toscano.
- È costruire una filiera capace di creare valore aggiunto lungo tutto il percorso:
Agricoltori + Università/Tecnici + Maltatori + Birrai + Territorio
- La birra può diventare un nuovo tassello dell'identità agroalimentare toscana.