

Dall'orzo al malto nelle produzioni locali



**Produzione di malto da orzo locale:
opportunità e sfide per birrifici agricoli**

GIAN FRANCO REGNICOLI - Malteria Italiana Artigianale

Firenze, 10 settembre 2026

Chi siamo

2011 Mastri Birrai Umbri

2015 Malteria Italiana Artigianale

2018 Nuovo impianto produttivo birra

**2024 completato maltificio con nuovo
confezionamento**



Oggi Servizio di maltazione per filiere agricole e conto lavorazione

Chi siamo

Numeri chiave

Oltre 1.000 ettari coltivati

Batch di maltazione da 100 q

Capacità produttiva 1.300 t/anno

Malti convenzionali e biologici

Servizio per birrifici agricoli e
artigianali italiani



Perché il malto

Il malto è il prodotto ottenuto con il **bagno, germinazione, ed essiccamento** dei cereali (principalmente orzo) a condizioni controllate.

Inizio simile a quanto avviene in natura

Quando raggiunte le modificazioni all'interno della cariosside obiettivo del maltatore



colore, aroma, estratto, enzimi,
substrato filtrante



Perché parlare di malto locale

- 🍺 Il malto è il collegamento tra agricoltura e birra
- 🍺 Identità
- 🍺 Birre fortemente legate al territorio
- 🍺 Tracciabilità
- 🍺 Conoscenza dell'origine della materia prima
- 🍺 Valore aggiunto
- 🍺 Più reddito lungo tutta la filiera.
- 🍺 Sostenibilità
- 🍺 Riduzione trasporti e valorizzazione produzioni locali.



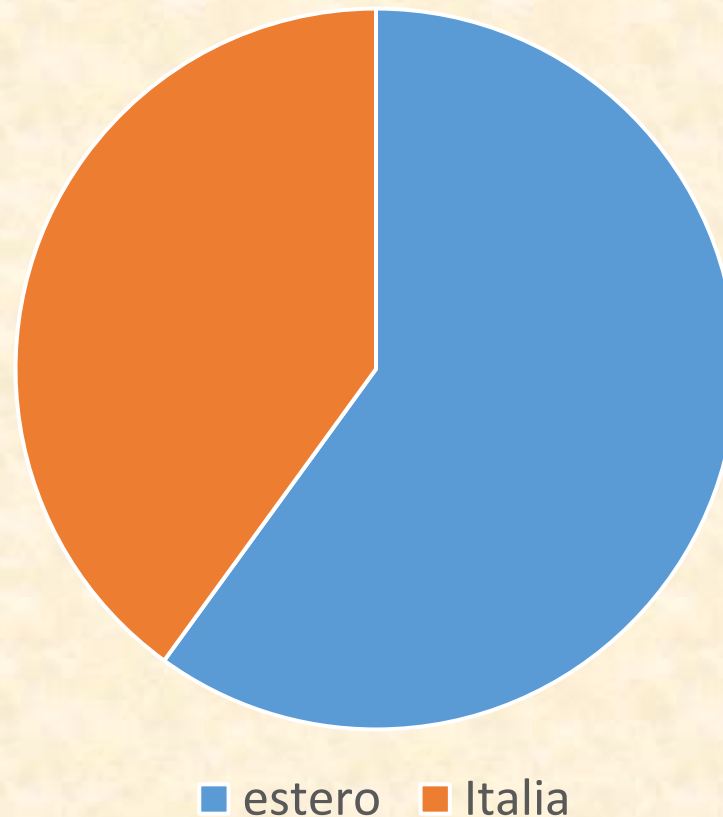
→ Campo → malteria → birrificio → consumatore

Il contesto italiano

- 🍺 Produzione italiana di malto circa 81.000 t/anno
- 🍺 Circa il 60% del malto utilizzato in Italia è ancora importato
- 🍺 Produzione concentrata principalmente in poche grandi malterie
- 🍺 Crescente richiesta di filiere territoriali

L'Italia è un'eccellenza birraria, ma è ancora fortemente dipendente dall'estero per il malto.

origine del malto brassato in Italia



Perché servono le malterie artigianali

Grande malteria → grandi volumi

🍺 Standardizzazione

🍺 Economie di scala

Malteria Artigianale → piccoli lotti

🍺 Filiere dedicate

🍺 Tracciabilità completa

🍺 Personalizzazione



**MIA lavora su lotti da circa 10 t, permettendo la valorizzazione dell'orzo
di singole aziende agricole**

Opportunità per i birrifici agricoli

- 🍺 Valorizzazione dell'orzo aziendale
- 🍺 Differenziazione della birra
- 🍺 Filiera certificabile
- 🍺 Racconto autentico al consumatore
- 🍺 Maggiore integrazione aziendale
- 🍺 Recupero di varietà di cereali locali



Le sfide reali della filiera

Non tutto l'orzo è adatto alla maltazione

Parametri fondamentali:

- 🍺 Calibro
- 🍺 Contenuto proteico
- 🍺 Energia germinativa
- 🍺 Omogeneità della partita
- 🍺 Sanità del prodotto

Criticità attuali

- 🍺 cambiamenti climatici
- 🍺 stress idrici
- 🍺 variabilità produttiva



L'origine locale da sola non basta. Serve anche qualità tecnologica

La sfida del Biologico

Perché è strategico

- 🍺 Crescente domanda di mercato
- 🍺 elevato valore percepito
- 🍺 coerenza con la filiera agricola

Le criticità

In campo

- 🍺 controllo infestanti
- 🍺 rese inferiori
- 🍺 maggior variabilità

In malteria

- 🍺 selezione accurata
- 🍺 gestione separata
- 🍺 Certificazione

In birrificio

- 🍺 costanza qualitativa



Molti dei clienti toscani operano già nel biologico o in filiere certificate biologiche

La Toscana: una filiera che cresce

Una delle regioni più rappresentative per la nostra esperienza

Dal 2018 ad oggi la Toscana è stabilmente tra le regioni più rappresentative della nostra attività

Presenza consolidata in diverse province in primis Siena, Arezzo, Lucca per conto lavoro anche da agricoltura biologica

In Toscana contribuiamo a costruire filiere agricole



Cosa ci insegna l'esperienza Toscana

- 🍷 Gli agricoltori cercano valore
- 🍷 I birrifici cercano identità
- 🍷 Il biologico continua a crescere
- 🍷 La tracciabilità è un vantaggio competitivo

**Le filiere funzionano
quando collaborano tutti gli attori**



Prospettive future



- 🍺 Più orzo da birra italiano
- 🍺 Più produzioni biologiche
- 🍺 Recupero di varietà locali
- 🍺 Filiere territoriali certificate
- 🍺 Collaborazione con Università e centri di ricerca
- 🍺 Coinvolgimento dei birrifici

Toscana e Centro Italia possono diventare un riferimento nazionale per le filiere brassicole territoriali

Conclusioni

Il malto locale non è una moda, **ma uno strumento per:**

- 🍺 creare valore agricolo
- 🍺 migliorare la redditività aziendale
- 🍺 differenziare le birre
- 🍺 rafforzare i territori
- 🍺 sostenere l'agricoltura italiana





Grazie per l'attenzione!

La qualità della birra nasce in sala cottura, ma
l'identità della birra nasce nel campo di orzo

