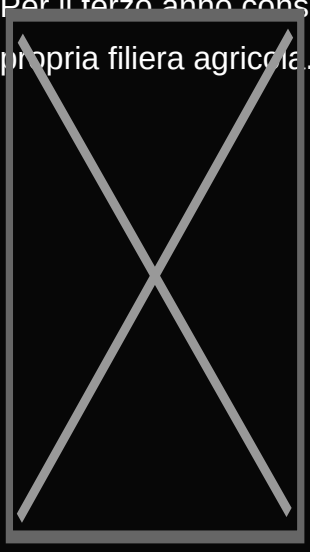
Al via la raccolta dell’orzo per la Birra Peroni

birra-peroni-54fa6eaf

Per il terzo anno consecutivo Birra Peroni inaugura la raccolta dell’orzo insieme agli agricoltori della propria filiera agricola.

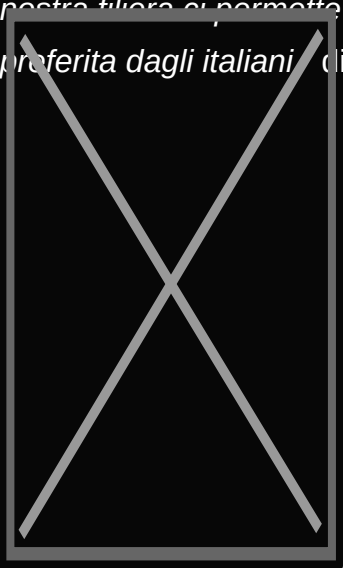


Quest’anno i primi passi della raccolta 2017 sono stati mossi dal “Cuore Verde dell’Italia”: l’Umbria, in particolare a Deruta in Provincia di Perugia. Una scelta non affatto casuale. È a Deruta, infatti, che ha sede l’azienda agricola di Paolo Palmerini, agricoltore della filiera Birra Peroni che quest’anno ha prestato il suo volto al nuovo spot Peroni Gran Riserva, oltre che alla Campagna Peroni, ultima sfida dell’azienda birraia, direttamente nei campi di orzo.

Tutti insieme, dai campi di Marche, Molise, Umbria, Toscana e Lazio gli agricoltori della filiera hanno brindato l’inizio della stagione con la birra più amata dagli italiani.

Con oltre 1.500 agricoltori, 3.000 tonnellate di seme su una superficie di 16.000 ettari e un raccolto che si attesta sulle 50.000 tonnellate di orzo, la filiera agricola di Birra Peroni ha avviato oggi la stagione della raccolta dell’orzo, la materia prima che dà vita all’ingrediente principale alla base delle birre della Famiglia Peroni: il Malto 100% Italiano.

“È sempre un piacere condividere con gli uomini e le donne che attraverso il loro lavoro garantiscono prodotti e materie prime di altissima qualità. Festeggiare la raccolta dell’orzo con gli agricoltori della nostra filiera ci permette di toccare con mano il lavoro quotidiano che si nasconde dietro la Bionda preferita dagli italiani” dichiara **Federico Sannella**, Direttore Relazioni Esterne Birra Peroni.



All’evento hanno partecipato il Sindaco di Deruta, Michele Toniaccini per un saluto agli ospiti, Giuseppe Perretti, Direttore del Cerb (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra) e il Direttore di Confagricoltura Umbria, Cristiano Casagrande. Insieme hanno sottolineato l’importanza della filiera e della sua sostenibilità e dei controlli sulla qualità delle materie prime.

“La 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. Il malto 100% italiano è il pilastro della qualità della nostra birra, la festa della raccolta dell’orzo è il momento durante il quale possiamo condividere la nostra esperienza e il lavoro che ci permette di produrre un prodotto di assoluta qualità” conclude **Fabio Scappaticci**, Responsabile Produzione e Qualità Malteria SAPLO.

www.peroni.it