Campus Peroni: da Birra Peroni e CREA formazione su malto 100% italiano

birra-peroni-54fa6eaf

Un centro d’eccellenza per la promozione e la diffusione della cultura della qualità e della sostenibilità in ambito agricolo e cerealicolo. Dalla collaborazione tra **Birra Peroni e CREA**, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria, nasce oggi a Roma **Campus Peroni**, una nuova realtà per la formazione e l’innovazione sui due pilastri della qualità Peroni: la **coltivazione sostenibile dell’orzo distico da birra** e il **malto 100% Italiano**, ingrediente principale della birra nata nel 1846.

Il progetto è stato presentato oggi alla presenza del sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Alessandra Pesce**. Sono intervenuti **Salvatore Parlato**, Presidente del CREA, **Federico Sannella**, Direttore Relazioni Esterne Birra Peroni e **Chiara Di Pietro**, Brand Manager Peroni Family. Grazie al protocollo d’intesa firmato tra Birra Peroni e CREA vengono messe a sistema e implementate le **iniziative di formazione e training** che Birra Peroni sviluppa a sostegno della sua filiera agricola, con l’obiettivo di migliorare la qualità e le performance ambientali della produzione cerealicola. E sulla base dell’expertise finora sviluppato in questo ambito, l’azienda birraria si pone un ulteriore ambizioso obiettivo: “coltivare” la cultura della qualità fin dai banchi di studio e sviluppare ulteriori attività di formazione a favore dell’intera filiera.

“Il progetto che viene presentato oggi ricalca nei suoi obiettivi il **modello virtuoso di scambio tra ricerca, formazione e produzione**”, dichiara il sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Alessandra Pesce. “È il modello che ci consente di guardare con fiducia all’agroalimentare del futuro che, grazie a una stretta integrazione tra innovazione, trasferimento e nuove generazioni, è in grado di innalzare la competitività e la sostenibilità delle produzioni. Questa iniziativa si pone come strumento per la valorizzazione dell’intera filiera nazionale, sostenendo il miglioramento qualitativo dell’orzo e del luppolo italiano, evitando la loro importazione e garantendo il massimo della trasparenza per i nostri consumatori, sempre più attenti alla provenienza delle materie

prime e alla qualità del prodotto. Il nostro lavoro va in questa direzione. Vogliamo creare le condizioni per facilitare progetti di questo tenore per gli evidenti risvolti ambientali, sociali ed economici per la nostra agricoltura", conclude il sottosegretario.

Per quanto riguarda l'implementazione della cultura della qualità, hanno già aderito a Campus Peroni i **Dipartimenti di Scienze Agrarie delle Università di Firenze, Università di Perugia, Università di Teramo e Università della Tuscia** i cui studenti avranno la possibilità di seguire un percorso didattico che prevede momenti di **lezione frontale, workshop e visite "sul campo"**. Con la partecipazione degli stessi agricoltori della filiera, che agiranno come veri e propri tutor, gli studenti potranno dunque apprendere tecniche e modelli della coltivazione dell'orzo distico da birra, del processo di maltazione e la gestione di una moderna azienda agricola. Attraverso Campus Peroni, quindi, l'esperienza maturata dalla filiera agricola Peroni e nella produzione del malto 100% Italiano diventa patrimonio condiviso anzitutto con le nuove generazioni, con le radici ben piantante nella storia e nella tradizione, ma in un'ottica di sviluppo futuro, ricerca e innovazione.

La collaborazione con il mondo accademico garantirà inoltre un'opportunità in più anche ai **1.500 agricoltori della filiera Peroni**, ad oggi al lavoro su circa 17.000 ettari di campi coltivati ad orzo tra Umbria, Lazio, Toscana, Molise, Abruzzo, Friuli V.G., Marche, Campania e Puglia. Nell'ambito di Campus Peroni saranno anche loro, infatti, ad essere coinvolti nel Master di I livello in Agricoltura di Precisione istituito dall'Università di Teramo, in collaborazione con lo stesso CREA.

"L'iniziativa di oggi - ha dichiarato Salvatore Parlato, Presidente del CREA - rappresenta **l'inizio di una proficua collaborazione** con Birra Peroni, orientata alla **valorizzazione delle produzioni italiane** in un'ottica di sostenibilità ambientale, economica e sociale. Si tratta di un nuovo importante tassello nell'ambito della ricerca sulla filiera della birra, che il CREA sta svolgendo già da qualche anno, che sarà arricchita dall'attività di formazione agli studenti universitari e dalla consulenza alle imprese. La filiera orzo-birra richiede - ha aggiunto Parlato - l'uso di **varietà di orzo appositamente selezionate e adatte alle condizioni pedoclimatiche italiane** così come l'uso di tecnologie di precisione per la gestione e il monitoraggio delle colture, utilizzando anche sistemi di integrazione di dati diversi, compresi quelli meteorologici. Il CREA è l'unico ente di ricerca in grado di fornire tutto il know-how necessario per la valorizzazione della filiera orzo-birra italiana".

"Da anni lavoriamo a stretto contatto con la rete degli agricoltori della nostra filiera che supportiamo anche attraverso attività di formazione finalizzate a **migliorare la sostenibilità e la resa delle colture** ", ha detto Federico Sannella, Direttore Relazioni Esterne Birra Peroni. "Sotto questo profilo – ha aggiunto – abbiamo voluto mettere a condividere il nostro know how con alcune tra le più importanti

università italiane con le quali vogliamo impegnarci, insieme al CREA, nella diffusione e promozione della cultura della qualità, un tassello fondamentale per la crescita e l'affermazione del Made in Italy".

"La qualità Peroni – ha detto Chiara Di Pietro, Peroni Family Brand Manager – nasce e cresce durante quel percorso che lega la passione dei nostri agricoltori, che lavorano per produrre l'orzo che diventerà poi malto 100% Italiano, all'esperienza dei mastri birrai che forgia le caratteristiche uniche della nostra birra. **Un prodotto pensato, fatto e amato in Italia**. Un simbolo di convivialità e dello stare insieme, ma anche di legame con i territori e con le persone che, giorno dopo giorno, danno il loro meglio per far arrivare sulle tavole degli italiani una birra che unisce le generazioni nel segno della qualità e dell'italianità".