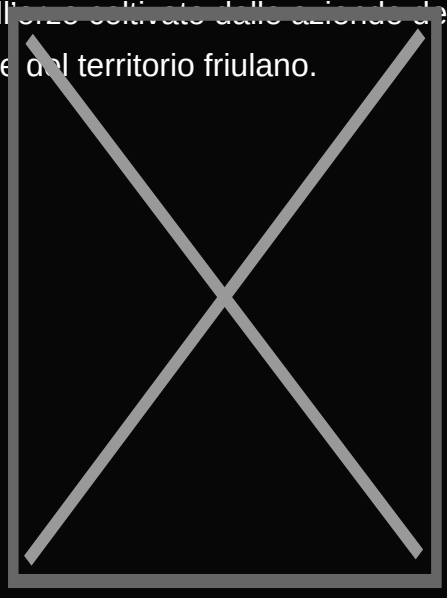
Asprom, contratto di filiera con Birra Castello per fornitura di orzo

birra-castello-5854608b

Il 17 giugno 2019 **Asprom**, una rete composta da aziende agricole che ha l'obiettivo di valorizzare le produzioni cerealicole coltivate nella riviera friulana, e **Birra Castello**, azienda brassicola friulana, hanno sottoscritto un **contratto di filiera per la fornitura di orzo distico da birra** alla presenza del Presidente della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia **Massimiliano Fedriga**.

Il consumatore italiano è sempre più attento alla qualità e all'origine degli ingredienti dei prodotti che consuma e questo trend ha portato molte aziende del settore birrario sia a una maggiore ricerca e attenzione nei confronti delle materie prime utilizzate nei processi produttivi, che alla creazione di prodotti di origine locale, realizzati grazie a **filiere produttive "corte"**. Per questo motivo, Birra Castello spa e la Rete ASPROM hanno posto in essere un accordo con cui la prima si impegna, per la produzione di alcune delle sue birre, ad utilizzare una parte dell'orzo coltivato dalle aziende della seconda, valorizzando, in questo modo, alcune delle eccellenze del territorio friulano.



[caption id="attachment_161705" align="alignleft" width="225"]

dav[/caption]

L’obiettivo della Rete Asprom è la **valorizzazione qualitativa ed economica delle produzioni cerealicole regionali** mediante il loro indirizzo a usi alimentari o zootecniche. La Rete ASPROM, Rete-Contratto fondata nel 2013 su iniziativa dell’attuale Presidente **Alido Gigante**, è oggi composta da **circa 130 aziende agricole** della Regione Friuli Venezia Giulia che si estendono su una superficie di circa 400 ettari.

Il progetto condiviso con Birra Castello, iniziato nel 2016, ha permesso alla Rete Asprom di **ampliare la propria produzione di orzo**, dietro l’impegno di Birra Castello di ritirare, a prezzo predefinito all’inizio della campagna agraria e con una premialità aggiuntiva proporzionata alla qualità del prodotto conferito, una definita quantità del cereale coltivato.

Dall’inizio del rapporto i contatti tra la Rete e Birra Castello si sono intensificati e in questi due anni il laboratorio di Ricerca e Sviluppo diretto dal dott. Cristin, assieme ad i tecnici dell’ASPROM, ha testato diverse varietà di orzo distico, al fine di individuare quelle varietà che maggiormente si sarebbero adattate al territorio, migliorando sia la resa sul campo che nel processo produttivo. In tempi molto rapidi si è riusciti a selezionare un tipo di orzo con un **contenuto proteico ridotto**, a tutto vantaggio del processo di produzione del mosto da birra, a riprova delle grandi competenze tecniche provenienti da ambo le parti.

All’interno della rete Asprom è stato anche creato un centro di raccolta, sempre sul territorio, dove far confluire e stoccare le produzioni di orzo per il periodo di dormienza che precede la maltazione. Questa intesa da un lato ha consentito sia importanti **ritorni economici** per i produttori, dall’altro rappresenta un esempio di eccellenza territoriale di filiera integrata in cui gli attori sono tutti friulani.

Grazie al convinto sostegno politico dell’Amministrazione regionale, i diversi Enti di sviluppo agricolo e di tutela e salvaguardia del territorio hanno permesso ad ASPROM e Birra Castello di consolidare questa collaborazione, con la coltivazione di superfici sempre maggiori che potrebbero consentire nel medio periodo la possibile realizzazione di una malteria agricola friulana di dimensioni sufficienti, auspicabilmente, a soddisfare tutto il fabbisogno del birrificio di **San Giorgio di Nogaro**.