

## **Dai cereali alla “birra agricola”, come trasformare un’azienda**

### **Due giovani imprenditori agricoli puntano sull’innovazione per rendere la loro azienda più competitiva**

La Masseria è nata nel 1940 quando i Cesarini, soprannominati “Grignè” per il loro passato in America, hanno creato l’azienda nel comune di Corropoli, in provincia di Teramo. Siamo su un altopiano a circa 130 m slm, dove il panorama spazia tra il mare Adriatico e il gruppo montuoso del Gran Sasso.

L’azienda è sempre stata specializzata nella coltivazione dei cereali e trasformazione in farina, fino a quando nel 2008 i fratelli Micaela e Nicola Ferri decidono di dedicarsi all’azienda di famiglia, riconvertendo le colture, dedicate principalmente al grano tenero, alla produzione di malto ed orzo, in minima parte anche di luppolo, con l’obiettivo di avviare la produzione di birra artigianale. Il PSR Abruzzo 2007/2013 ha contribuito a favorire l’insediamento dei giovani agricoltori.



Ad accoglierci Micaela e Nicola che ci hanno guidato nella Masseria, raccontandoci la storia della loro azienda.

#### **Nicola, come è nato il progetto del birrificio?**

*Dalla passione e dalla necessità di dare un futuro all’azienda. La tradizione di famiglia è sempre stata quella di coltivare cereali e di trasformarli in farina, avevamo anche un mulino che adesso è stato venduto. Con il passare del tempo l’attività agricola non ci garantiva più un reddito*

sufficiente, quindi abbiamo deciso di dare nuovo slancio all'impresa. Il mio insediamento risale al 1997, ma ho sempre dovuto integrare il lavoro nell'azienda con altre attività. Nel 2008 con mia sorella Micaela abbiamo deciso di dedicarci a tempo pieno all'azienda e la realizzazione del birrificio ci ha permesso di farlo.

### **Perché avete scelto di realizzare il birrificio?**

*Dietro questa scelta c'è la mia passione per la birra. Già da alcuni anni producevo birra insieme ad un amico, i volumi ovviamente erano limitati all'autoconsumo. In seguito, ho fatto un corso per birrai a Perugia, presso il CERB - (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra), grazie al quale ho migliorato le mie tecniche e le conoscenze nel settore.*

*Questa esperienza mi ha dato anche l'opportunità di conoscere altre realtà e prendere contatti con alcuni produttori di birra, in particolare marchigiani, con i quali sono tutt'ora in contatto avendo aderito al consorzio COBI, con sede in Ancona, che è stato il primo nel panorama nazionale a realizzare una malteria. In tal modo abbiamo avuto la possibilità di "maltare" i cereali prodotti in azienda, senza dover ricorrere necessariamente a prodotti di provenienza estera.*



Le birre

### **In quale modo i contributi del PSR sono stati utili al progetto?**

*L'idea di aprire il birrificio l'avevamo già da un po', e sicuramente ci saremmo riusciti, anche se con qualche sacrificio in più. Il PSR ci ha permesso di dare concretezza al nostro progetto aziendale. La produzione di birra ci consente di restituire valore aggiunto alle nostre produzioni e all'azienda nel suo complesso, e di sfruttare canali di commercializzazione alternativi, come ad esempio la vendita negli agriturismi.*

### **E avete trovato riscontri positivi?**

*Il settore è in rapida crescita, ma noi abbiamo puntato sulla qualità piuttosto che sulla quantità. La produzione si aggira attorno ai 35 hl anno ed il nostro valore aggiunto è dato dall'utilizzo di materie prime di ottima qualità e dal fatto che produciamo tutto in azienda; anche il fatto che la nostra è una "birra agricola" ci permette di distinguerci sul mercato perché rafforza l'immagine del prodotto che vogliamo trasmettere ai consumatori.*



*Il campo d'orzo*

### **In che cosa si differenzia la "birra agricola" dalla birra artigianale?**

*Dal 2010 con Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze la birra è diventata a tutti gli effetti un prodotto agricolo, permettendo alle aziende produttrici di orzo di realizzare una malteria o un birrifico, così da poter considerare le produzioni di malto e birra come attività agricole connesse, soggette ad una tassazione più vantaggiosa. Questo dal punto di vista fiscale.*

*Rispetto alla birra artigianale, cambia la percentuale di cereali utilizzati, che devono essere per almeno al 51%. Il Disciplinare del COBI ha addirittura alzato la percentuale al 95%. Noi utilizziamo esclusivamente le nostre produzioni tutte biologiche, non utilizziamo malti di provenienza estera. Per il momento non possiamo certificare la birra come biologica perché nello stabilimento presso cui conferiamo, non tutti i cereali sono bio. La nostra birra non subisce un processo di pastorizzazione, per cui i lieviti restano vivi ed il processo di raffinazione continua anche dopo l'imbottigliamento. Una birra quindi può essere meglio apprezzata anche dopo alcuni anni dall'imbottigliamento, allo stesso modo di un vino.*

*Per la maltatura dell'orzo ci rivolgiamo al COBI – Consorzio Produttori dell'orzo e della Birra delle Marche, di cui siamo soci, che ci permette di abbreviare i tempi, a vantaggio della qualità del prodotto.*

**In azienda avviene anche la vendita...**

*Si, la rete commerciale locale è gestita direttamente da noi; l'abbiamo creata da soli contattando i migliori ristoratori regionali ed i negozi specializzati nella vendita di birre di qualità.*

*A livello nazionale ci rivolgiamo ad un distributore, ci dà maggiori garanzie di diffusione del nostro prodotto. Nel futuro puntiamo a rafforzare la vendita diretta in azienda che attualmente si aggira intorno al 15-20% circa dell'intera produzione. L'intenzione è di organizzare eventi a tema nei quali far assaggiare le nostre birre e chi vorrà potrà acquistarle direttamente da noi.*

*Altro canale che resta da implementare, infine, è quello dell'e-commerce. Per ora abbiamo un sito internet nel quale pubblicizziamo le etichette che produciamo, ma desideriamo sfruttare meglio anche questo canale di vendita.*



*Luppolo*

**A cosa hanno contribuito i finanziamenti del PSR?**

*Sostanzialmente all'acquisto dei macchinari per la produzione e l'imbottigliamento. Il 2012 è stato il primo anno in cui abbiamo imbottigliato in azienda, ottenendo un buon riscontro commerciale. Il consumatore è sempre più esigente, vuole sapere cosa c'è dietro il singolo prodotto che acquista. Vendiamo il nostro prodotto con il marchio "Birragricola" che tutela prodotto e produttori ed è garanzia di qualità per i consumatori. Per questo motivo stiamo molto attenti e curiamo nel*

*dettaglio ogni fase, dalla produzione alla commercializzazione, al fine di non deludere le aspettative del mercato a cui ci rivolgiamo.*

**Due fratelli a capo dell'azienda, come vi ripartite i compiti?**

*Avendo maggiore competenza nelle tecniche di burrificazione, io mi occupo della produzione; seguo tutte le fasi dalla produzione e maltatura dei cereali, alla trasformazione ed imbottigliamento. Mi occupo anche delle consegne. Mia sorella Micaela, laureata in Economia e Commercio, segue tutte le pratiche amministrative e cura le relazioni commerciali; è stata lei a sviluppare una strategia di vendita mirata, indirizzata ad un circuito di qualità, parallelo ai più comuni canali di commercializzazione, in cui poter spuntare una remunerazione adeguata alla qualità delle birre e, da poco, anche dell'olio, che produciamo. Inoltre è stata lei a occuparsi di tutte le pratiche necessarie alla realizzazione del progetto per la costruzione del birrificio cofinanziato dal PSR.*

di Giorgia Matteucci