



Agroalimentare Sud

Cristiana Lopomo
Foto di Giovanni Marino

Chi l'avrebbe mai detto: i mastri birrai di tutta Italia, nonché le grandi multinazionali della birra, si riforniscono dell'orzo coltivato e trasformato in malto proprio in Basilicata. Nel cuore dell'area industriale di San Nicola di Melfi brilla l'esempio più apprezzabile di azienda di trasformazione cerealicola che, ogni anno, mette in circolo oltre 50 mila tonnellate di orzo, come malto da birra, malti speciali ed estratti. Un'eccellenza ancor di più, se si considera che in Italia esistono solo due malterie: una è quella interna alla Peroni (che, così, chiude perfettamente il cerchio produttivo dalla materia prima alla bottiglia); l'altra, per l'appunto, è la Agroalimentare Sud uno dei più importanti complessi europei, leader italiano nella produzione di malto da birra, con il marchio Italmalt. Un'area di 50 mila metri quadrati, nella zona industriale di San Nicola di Melfi: Agroalimentare Sud rappresenta un punto di sintesi tra la migliore vocazione cerealicola lucana e i più avanzati processi di trasformazione industriale dell'orzo.

L'azienda si occupa della trasformazione di orzo in malto e

della tracciabilità ha fatto il suo imprescindibile punto di forza (un buon esempio di economia - ancora oggi - tutta in positivo). Frutto degli investimenti agevolati del post-terremoto, lo stabilimento è sorto nel 1982 su iniziativa di tre famiglie imprenditoriali del Veneto e del Lazio nella dichiarata intenzione di portare l'attività di trasformazione dell'orzo e i più sofisticati processi di lavorazione del malto immediatamente a ridosso delle aree di produzione agricola, abbattendo i costi e i tempi di trasporto, con notevoli vantaggi anche per la qualità del prodotto. Una qualità, tra l'altro, comprovata periodicamente dagli esami condotti dai più autorevoli laboratori di Zurigo, Monaco e Copenhagen, carta d'ingresso autorevole per mercati sempre più importanti. Una ventina i lavoratori interni stabili; una decina gli interinali e stagionali; centinaia i lavoratori dell'intero indotto cerealicolo intessuto in una rete di oltre 4 mila piccole e medie aziende agricole lucane e non solo. In questo stabilimento ogni anno, a settembre, arrivano le migliori sementi di orzo provenienti dalla Germania (un paese che in fatto di malto da birra pil-



IN ITALIA ESISTONO SOLO DUE "MALTERIE": UNA È QUELLA INTERNA ALLA PERONI. L'ALTRA È IN BASILICATA

sen certamente se ne intende) e vengono attentamente selezionate e vendute, con apposito contratto di "coltivazione e ritorno", a circa 4 mila aziende agricole lucane e dell'intero Centro-Sud d'Italia.

Successivamente a giugno, nel periodo della mietitura, l'orzo dai campi ritorna di nuovo in azienda dove, questa volta, viene protetto e conservato sotto azoto in giganteschi silos per il tempo necessario alla trasformazione nelle tipologie di malto d'orzo, tostato o da birra. Il direttore di Agroalimentare Sud, Antonio Catalani di Melfi, racconta nel dettaglio i vari passaggi della filiera cerealicola di cui la sua azienda rappresenta, di certo, il punto nevralgico. "Ogni anno nel nostro impianto vengono trasformate circa 50 mila tonnellate di orzo, per un fatturato annuo che si aggira intorno ai 17 milioni di euro. Il 95 per cento della produzione complessiva è destinata, come malto da birra, alle industrie che producono complessivamente 4 milioni di ettolitri di birra, all'incirca. Il restante 5 per cento della produzione, invece, come malti speciali ed estratti, va alle industrie alimentari,

dolciarie, di bibite, ma anche di mangimi". All'interno della filiera produttiva della birra, l'azienda di trasformazione primaria di San Nicola di Melfi rappresenta l'anello centrale. Qui agricoltura e industria trovano il punto di sintesi più alto. Agroalimentare Sud ha i suoi fornitori di fiducia, tedeschi, stretti in un rapporto di collaborazione ormai consolidato: da loro riceve e seleziona le sementi d'orzo migliori che la rete di agricoltori piccoli e medi, lucani e non solo, coltiveranno con passione nei loro campi. A valle, invece, i clienti: multinazionali della birra come Heineken, Carlsberg, Peroni, la lucana birra Morena e birrai italiani e dei mercati mediterranei di Albania, Algeria e Malta.

A richiedere malto d'orzo anche le imprese leader nella produzione di biscotti e merendine, a partire dai più vicini stabilimenti industriali in Basilicata di Ferrero e Barilla, fino alle grandi catene di distribuzione e di ristorazione italiane ed europee. Non esente dalle ripercussioni della crisi economica, Agroalimentare Sud quest'anno ha fino ad ora registrato un calo produttivo del 10 per cento rispetto al 2008. "E' stata un'annata difficile - ➤



➔ ammette il direttore Catalani - bisogna impegnarsi per superare questo particolare momento. Oltre alla complessiva contrazione economica, ha pesato, tra l'altro, anche la campagna di sensibilizzazione contro l'abuso di alcol. Faccio notare, però, che la birra è davvero l'unica bevanda totalmente naturale e contiene circa il 3,5 per cento di alcool, mentre sul mercato ci sono altre bibite, le cosiddette soft-drink, che nascono da bizzarre composizioni di sintesi e vengono considerate analcoliche. Ma non lo sono”.

Non nasconde di avere sogni ambiziosi il direttore di Agroalimentare Sud, innanzitutto quello di vedere presto raddoppiate tutte le cifre dell'attività. Per fare “sempre di più e meglio” basterebbe rispondere a tre priorità: attenzione alle misure europee di integrazione al reddito agricolo, di cui beneficiano i soggetti imprenditoriali dell'intero comparto, compresi i proprietari di terreni la cui fonte primaria di reddito non deriva però dall'agricoltura; puntuali programmazioni agronomiche d'intesa con le organizzazioni di categoria, che siano più attente alla rotazione colturale dei terreni troppo *stanchi* per un'attività agricola particolarmente intensiva del grano duro, oltre che per i danni legati ai fattori climatici; regole di mercato che favoriscano l'associazione tra le imprese agricole, affinché la rete si stringa sempre di più e la filiera sia più *corta* possibile”. ●





Fancy that! Master brewers from all over Italy, as well as big multinationals buy the barley which is grown and turned to malt in Basilicata. In the heart of the industrial area of San Nicola di Melfi (PZ), the most appreciable example of a cereal processing factory shines and, every year, puts out about 50,000 tons of barley, as beer malt, special malts and extracts. An even greater excellence if we consider that there are only two "malt factories" in Italy: one is inside Peroni, and the other is Agroalimentare Sud, one of the most important European plants and the Italian leader in beer malt production, with its Italmalt brand. It covers an area of 50,000 square metres in the expanse of the industrial area of San Nicola di Melfi: Agroalimentare Sud is the synthesis between the best Lucanian cereal potential and the most advanced barley processing industry. This plant was founded in 1982, thanks to the favourable post-earthquake investments, on the initiative of three families of entrepreneurs from Veneto and Lazio. Agroalimentare Sud is managed by Antonio Catalani. 95% of its barley production, as beer malt, goes to the industries which in all produce about 4 million hectolitres of beer, the remaining 5%, as special malts and extracts, goes into food, confectionery, beverage and fodder industries.

The yearly turnover is around 17 million Euros. Every year in September, they receive the best barley seeds from Germany (a country renowned for its Pilsen beer malt), which are carefully selected and sold, by an appropriate "cultivation and return" contract, to about 4,000 farms in Basilicata and the whole central-southern area of Italy. In June, during the harvest period, barley leaves the fields for the factory, where it is protected and kept in nitrogen in huge grain elevators for the time needed to be processed into barley, toasted or beer malt. Within the beer production chain, the primary processing company of San Nicola di Melfi is the central link. The main element of Agroalimentare Sud's success is represented by its regular German suppliers with whom it has a close and consolidated collaboration: they send their best barley seeds which are later selected and cultivated with passion in the fields of the small and medium, Lucanian and not only, farmers' network. "Downstream", on the other hand, there are the clients: multinationals such as Heineken, Carlsberg, Peroni, the Lucanian Morena and the beer-makers from Italy and the Mediterranean markets of Albania, Algeria and Malta. Barley malt is also required by the leading industries of biscuit and snack bar production, starting with the closest factories of Ferrero and Barilla in Basilicata up to the large distribution and restaurant chains of Italy and Europe. Compared to 2008, it had a production drop of 10%, a consequence of the economic crisis.

The priorities indicated by the manager of Agroalimentare Sud, in order to "do more and more, and better", included the following: to introduce market rules which favour farm association in order to further tighten the network and make the industrial chain as short as possible!".



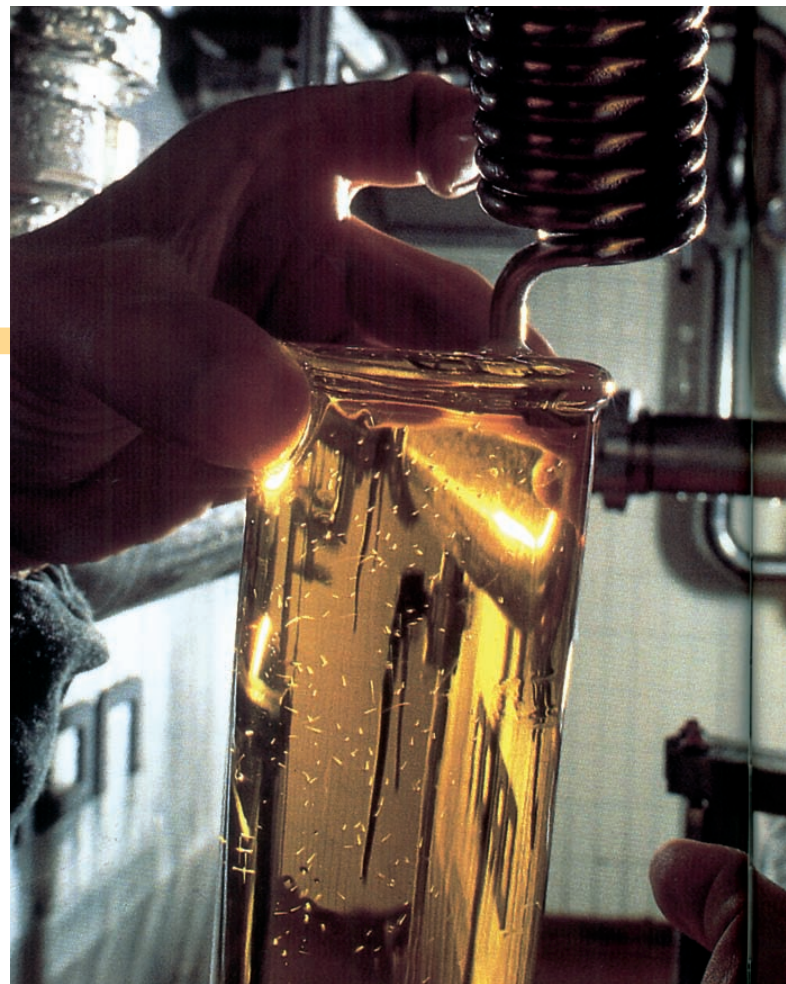
QUANDO AGRICOLTURA E INDUSTRIA VANNO A BRACCETTO

Già conosciuta ai tempi degli Assiro-Babilonesi e degli Egiziani, l'arte della birra fu sviluppata e diffusa in tutta Europa dai monaci benedettini, produttori ancora oggi di birre famose, nonché eredi di una tradizione antichissima che nasconde in sé qualcosa di magico: il fenomeno dei liquidi in fermento e la trasformazione dell'orzo in malto. È proprio questo mistero che accomuna la birra ad un'altra bevanda che, in ugual modo, ha accompagnato la storia dell'umanità, il vino. Dice qualcuno, infatti: "l'uva sta al vino come il malto sta alla birra". Ed è, proprio, il malto a determinare le caratteristiche di colore e sapore della birra. Attraverso i secoli, oggi la lavorazione e la trasformazione dell'orzo e del malto si avvalgono del contributo delle più moderne e avanzate tecnologie incrociando la più intima vocazione dei territori. Un processo suggestivo, complesso e laborioso che, ci hanno spiegato all'Agroalimentare Sud, si completa dopo diverse fasi di lavorazione.

Il primo passo è la ricerca della materia prima, ovvero dell'orzo. Si selezionano le varietà più pregiate, quelle più adatte ai terreni e alla produzione di malto da birra che risultano essere le sementi "gitane" e "carina".

La seconda fase riguarda la coltivazione. Il compito è affidato alle migliaia di aziende agricole centro-meridionali con le quali l'Agroalimentaresud ha sviluppato un "contratto di coltivazione", attraverso il quale fornisce agli agricoltori le sementi, li assiste con i propri tecnici nelle operazioni agronomiche e si impegna a acquistare la totalità del raccolto.

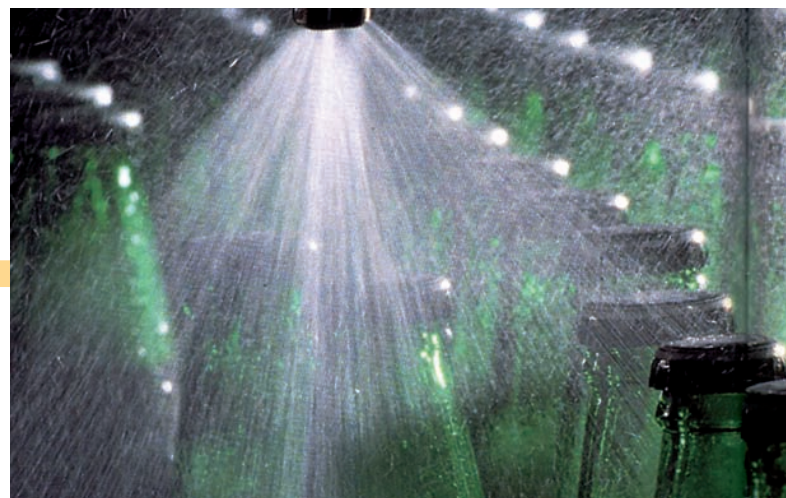
Il terzo step è legato al trasferimento dell'orzo dai campi ai silos ermetici dello stabilimento di San Nicola. Qui l'orzo raccolto viene refrigerato e conservato sotto azoto. I chicchi vengono selezionati, tarati per dimensione e ripuliti, isolando eventuali corpi estranei per dare avvio

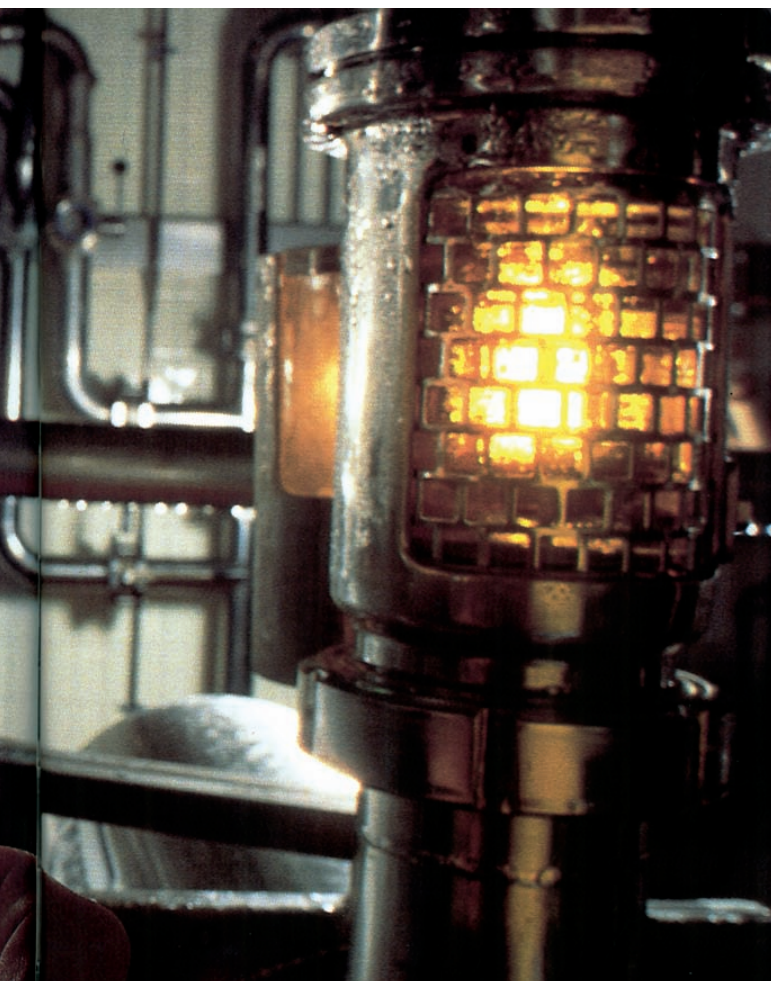


al processo di germinazione.

A questo punto inizia il processo di lavorazione industriale di lavorazione dell'orzo e del malto che è diviso in cinque momenti essenziali:

Germinazione dei chicchi di orzo: due giorni di macerazione in acqua salata a temperatura controllata, con frequenti ricambi e immissioni di ossigeno, conferiscono al





prodotto un grado di umidità ottimale; gigantesche viti elicoidali rimescolano sollevano e trasferiscono la massa d'orzo nei cassoni di germinazione dove, per sei giorni, saranno trattati a temperatura controllata.

Comparsa della "radichetta" sul germoglio: si sviluppano gli enzimi indispensabili per la produzione del mosto da birra. A questo si aggiunge il lievito per la fermentazione.



Comparsa della "piumetta" sul dorso del chicco: ciò indica lo stato di disgregazione delle sostanze contenute nel chicco, condizione basilare per scegliere e ottenere i diversi tipi di malto.

Essiccazione: il calore aumenta gradualmente per bloccare la germinazione e per far sì che gli enzimi del chicco determinino la trasformazione dell'amido e delle proteine. La temperatura finale segnerà la particolare caratterizzazione del malto e, dunque, della birra: 85°C per il tipo "Pilsen", per birre chiare; temperature più elevate per il tipo "Vienna"; oltre i 103°C per il tipo "Monaco", per birre scure.

Rimozione delle "radichette": avviene attraverso la determinatrice, un apposito macchinario che provvede a rimuovere le radichette che saranno utilizzate come materia prima per l'alimentazione zootecnica.

Il processo è terminato: il malto è pronto. A questo punto inizia la fase della distribuzione del prodotto finale: le centinaia di tonnellate di malto, una volta raggiunta la stabilità fisica e di composizione, sono messe in magazzino e, dunque, spedite a destinazione. Saranno i mastri birrai a macinare i chicchi e a utilizzare la farina per ottenere la loro bevanda, bionda o scura.

