

## MALTO DI ALTURA, È DI SAN DEMETRIO L'ORZO UTILIZZATO PER LA BIRRA PERONI

*di Daniela Braccani*



16 Agosto 2018

SAN DEMETRIO NE' VESTINI - È coltivato e prodotto sui campi del comune di San Demetrio Ne' Vestini (L'Aquila) l'orzo utilizzato per il malto della birra Peroni.

Il cereale principe del processo di maltazione per la produzione della famosa bionda italiana è

coltivato sulle terre pianeggianti del comune vestino della bassa valle dell'Aterno.

I campi di San Demetrio coltivati a orzo sono stati filmati anche per uno **spot** pubblicitario della Peroni pubblicato sul canale *YouTube* del marchio.

“Un orzo ad alta maltazione”, spiega a *Virtù Quotidiane* **Franco Andreassi**, 55 anni, titolare dell'omonima azienda agricola, nato a San Demetrio e agricoltore professionista “da una vita, forse da quando porto il trattore - ironizza - che guidavo anche da bambino sui campi dell'azienda di famiglia coltivati a rotazione con erba medica, grano e orzo, cereali utilizzati per l'alimentazione del bestiame”.



Franco ha vissuto per un lungo periodo in Canada occupandosi prevalentemente di ricerca e produzione di sementi certificate, “con l'esperienza maturata - racconta - ho deciso di dedicarmi alla riproduzione dei semi, non più per uso zootecnico, da consumo, ma per migliorare gli ecotipi ed il loro mantenimento in purezza”.

È stata una malteria di Pomezia (Roma), la Saplo, a contattare il produttore agricolo per la fornitura dell'orzo. Una collaborazione che va avanti da anni ormai, “l'altitudine del comune di San Demetrio, i terreni di altura - dice - garantiscono un seme dalle caratteristiche particolari, al riparo da malattie e virus, fattori che assicurano una resa migliore, ad alta maltazione appunto, un sapore più intenso rispetto alle coltivazioni costiere”.

Una produzione importante, sono infatti circa 150 gli ettari di proprietà dell'agricoltore che, a rotazione, producono circa duemila quintali di orzo all'anno.

Successivamente la malteria ha affidato all'azienda Andreassi anche la riproduzione dell'orzo da malto con lo scopo di consegnare il cereale anche ad altri produttori per avviare ulteriori processi di maltazione, una “promozione in purezza” per l'agricoltore responsabile della qualità del seme.

Insomma, il malto che viene consegnato a Peroni per la produzione della birra, passa

attraverso l'orzo di San Demetrio: "Chi beve Peroni beve malto di altura".