

QUALITA', SICUREZZA E TRACCIABILITA' DELLE MATERIE PRIME ECCO IL DISCIPLINARE DELLA "BIRRA DEL LAZIO"

Acqua, lievito, cereali, luppolo: sono i quattro ingredienti che, combinati in un processo produttivo vecchio di 7mila anni, danno vita alla birra e al suo "gusto naturale".

Ma per potersi fregiare del **marchio collettivo "Birra del Lazio"**, la birra prodotta da A.BI Lazio dovrà conformarsi a un **disciplinare tecnico di produzione** che prevede la **tracciabilità regionale delle materie prime** utilizzate. **ARSIAL** sarà l'**organo di controllo ufficiale di A.BI Lazio** per il rispetto del disciplinare da parte degli associati.

L'elemento principale del disciplinare di "Birra del Lazio" è l'**utilizzo di materie prime agricole (malto e prodotti cereali destinati alla maltazione) di origine laziale in una percentuale minima pari al 70%**. La parte restante sarà costituita da quelle materie prime non disponibili sul territorio laziale nonché da ingredienti che permetteranno ai microbirrifici artigianali associati di caratterizzare e diversificare la ricetta.

A ulteriore garanzia della **sicurezza** del consumatore e della qualità di un prodotto tracciato "dal campo al bicchiere", la produzione di birra etichettata come "**Birra del Lazio**", così come tutta la birra prodotta in Italia, è **garantita OGM free**. Il settore birrario è stato il primo in Italia a dotarsi di un disciplinare di produzione che coinvolge anche i fornitori ed è inoltre sottoposto alle verifiche del **CERB - Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra**, nato 10 anni fa da una collaborazione tra l'Università degli Studi di Perugia e i produttori di birra e unica istituzione italiana a promuovere e realizzare progetti di ricerca nel campo della produzione, sviluppo e **certificazione di qualità** della birra e **audit ispettivi** presso gli attori della filiera.

Inoltre, tutte le **sementi** selezionate dagli agricoltori per produrre cereali da birra utilizzati da A.BI Lazio sono certificate dall'**ENSE (Ente Nazionale Sementi Elette)**. La produzione agraria di orzo avviene con contratti di coltivazione annuali. Tutte le fasi agronomiche relative alla produzione della birra vengono attentamente monitorate e i risultati iscritti in appositi protocolli, come concordato e prescritto per le singole colture, differenziati ovviamente a seconda della tipologia del terreno e della varietà del cereale coltivato.

Per info Ufficio Stampa:

ARSIAL: Natalia Albensi – 388.9249190 - n.albensi@arsial.it

AssoBirra: Matteo de Angelis - 06.44160834 – 334.6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

Coldiretti Lazio: Andrea Renna – 368.3421574 - lazio@coldiretti.it