Inno.Malto, il progetto del PSR Sicilia 2014/2022 per una birra tutta made in Sicily

Autore: Piero Messina

Data: 08 Aprile 2025

La produzione di birra artigianale in Sicilia sta vivendo un'età dell'oro. È un percorso che l'amministrazione regionale sta accompagnando con progetti di innovazione, realizzati grazie ai fondi del PSR. Oggi parliamo di **INNO.MALTO**, iniziativa finanziata dalla Regione Siciliana attraverso la misura 16 -cooperazione – (sottomisura 16.1) del PSR Sicilia 2014/2022.

Raccontiamo **Inno.Malto** con un podcast dedicato. È la seconda puntata di una serie di storie, il "Focus Agroalimentare", un progetto nato dalla collaborazione tra **Innovation Island**, il Premio Innovazione Sicilia e l'**assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione siciliana**. Il podcast "Focus Agroalimentare", quindi, nasce come uno strumento di comunicazione del PSR ed è il primo podcast dedicato all'ambito agroalimentare che viene realizzato in Sicilia in collaborazione con le istituzioni.

Inno.Malto, l'innovazione di prodotto per le birre tutte made in Sicily

Innomalto ha un **obiettivo specifico**: caratterizzare la produzione di malto da birra introducendo nella filiera alcune innovazioni attraverso l'utilizzazione di materie prime innovative. In particolare, con Innomalto si prevede di utilizzare nella filiera di produzione del malto da birra alcune varietà di orzo distico, di elevata qualità maltaria e particolarmente adatte agli ambienti siciliani, e alcune vecchie popolazioni di frumenti siciliani ("**grani antichi**").

Perchè Inno.Malto?

il settore della **birra artigianale in Italia** ha avuto una crescita dell'824% negli ultimi tre anni. Seguendo il trend nazionale, anche in Sicilia negli ultimi anni si sta assistendo ad un incremento considerevole del numero di birrifici artigianali, adesso se ne contano quasi un centinaio. Un vero e proprio boom della **birra artigianale siciliana**, un fenomeno dovuto ad un interesse sempre maggiore dei consumatori che stanno sviluppando sempre di più una vera e proprio cultura birraia.

In Sicilia, molti piccoli imprenditori sono arrivati alla produzione artigianale di birra direttamente con un proprio **microbirrificio** o indirettamente grazie a quelle che si chiamano **beer firm** (con la birra prodotta da altri sulla base di una ricetta). Nella maggior parte dei casi, il prodotto siciliano è un prodotto molto identitario: molte, infatti, sono le birre artigianali che racchiudono gli aromi ed i sapori dell'isola. Una ricerca continua ha portato alla nascita di prodotti di qualità. Ma questa ricerca, questo boom di mercato per le birre siciliane, ha bisogno di mettere a posto alcuni tasselli del ciclo produttivo. Prima di tutto, serve la produzione di malto.

Innomalto è un progetto finanziato con i **fondi del PSR Sicilia 2014/2022** (il programma di Sviluppo rurale). Il **Programma di Sviluppo Rurale della Sicilia 2014/2022 (PSR Sicilia)** è lo strumento di finanziamento e attuazione del Fondo Europeo Agricolo di Sviluppo Rurale (FEASR) dell'Isola e si compone di tre obiettivi strategici di lungo periodo: competitività del settore agricolo, gestione sostenibile delle risorse naturali e sviluppo equilibrato dei territori rurali.

Per raccontare la storia di Inno.Malto abbiamo intervistato **Marzia Signorello**. Per ascoltare il podcast dedicato a questo progetto che parla di innovazione nel settore agricolo siciliano basta cliccare qui**.** Oltre che su Spotify, il podcast è disponibile su queste piattaforme: iHeartRadio, Amazon Music / Audible, Castbox, Deezer, Podcast Addict, Podchaser, JioSaavn.

Riferimento articolo: https://innovationisland.it/innomalto-birra-focus-agroalimentare-podcast/

Generato il 11/09/2026