vinetur

La cerveza del Piamonte avanza hacia la IGP con un borrador cerrado del pliego

El consorcio busca fijar una cerveza ligada al territorio con cebada y lúpulo de origen piamontés

lunes 24 de agosto de 2026



La cerveza del Piamonte ha dado un paso más en su intento de obtener una Indicación Geográfica Protegida. El Consorzio Birra Origine Piemonte ha cerrado un borrador con los requisitos del producto y prevé someterlo a debate en septiembre con productores,

asociaciones y otros actores del sector antes de remitirlo al Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria de Italia. El reconocimiento, en todo caso, aún no ha sido solicitado de forma definitiva ni concedido.

La iniciativa llega después de los contactos mantenidos con la Región del Piamonte, en particular con el consejero de Agricultura, Paolo Bongioanni. El consorcio, creado en 2019 por productores agrícolas y cerveceros artesanales, reúne a alrededor de 30 socios en una comunidad autónoma que ronda el centenar de cervecerías.

El proyecto busca fijar unas condiciones comunes para una cerveza ligada al territorio, hecha con cebada y lúpulo del Piamonte y apoyada en una cadena regional que incluya también la malta y la elaboración final. Una IGP sirve precisamente para eso: proteger una denominación conectada con una zona geográfica concreta y con unas normas de producción definidas en un pliego.

El presidente del consorcio, Claudio Conterno, sitúa esta operación dentro de un intento de dar más peso a la materia prima local en un mercado dominado por la industria. La organización calcula que el mercado industrial concentra el 97% del consumo de cerveza en Italia. A su juicio, la IGP permitiría diferenciar una cerveza de origen territorial en un país donde ese modelo todavía tiene poca presencia.

Uno de los puntos centrales del proyecto es la recuperación de una variedad histórica de cebada cervecera. Conterno relata que en 2017 varios productores le dijeron que en el Piamonte no se podía cultivar cebada para cerveza. Tras revisar la cuestión, concluyó que el problema no estaba tanto en el cultivo como en el paso posterior de la malteación. A partir de ahí, el grupo inició la búsqueda de materias primas y recuperó una variedad antigua de cebada de dos carreras, considerada apta para uso cervecero por la uniformidad del grano.

Ese trabajo arrancó con unas pocas semillas localizadas en una explotación agrícola y ha llegado ahora a una producción de unos 150 quintales, equivalentes a 15 toneladas, destinadas a las primeras pruebas de malteado a una escala más amplia. El proceso se ha desarrollado con apoyo del CREA, el organismo público italiano de investigación agraria, y ha llevado al registro de una cebada certificada para cerveza.

El consorcio ya contaba con el reconocimiento de la cerveza piamontesa como Producto Agroalimentario Tradicional, una figura distinta a la IGP y de alcance más limitado. El nuevo paso pretende ir más allá y fijar con precisión qué tipo de cerveza podrá llevar esa identificación geográfica.

La propuesta que está sobre la mesa no pasa por copiar estilos habituales del mercado. Conterno sostiene que la futura cerveza piamontesa no tendría por qué definirse como lager o pilsner, sino como una elaboración propia vinculada al territorio. La idea, añade, es aprobar un pliego específico para una cerveza rubia de entre 4% y 6% de alcohol.

Antonello Musso, de la explotación agrícola Frè, en Carrù, precisa que se plantea una cerveza clara, de graduación baja y con un amargor equilibrado. A su entender, el papel del cervecero sigue estando en la receta, pero el origen del lúpulo y de la malta pesa cada vez más en la percepción del consumidor. Musso insiste en que la cerveza no es un producto uniforme y que, igual que ocurre con el vino, la misma variedad puede ofrecer resultados distintos según el lugar donde se produce.

La discusión técnica del pliego no se limitará a los socios del consorcio. Antes de su envío al ministerio, el texto se compartirá con las demás realidades implicadas en el sector, entre ellas asociaciones como Unionbirrai y AssoBirra. Ese paso será básico para medir hasta qué punto existe acuerdo sobre la definición del producto y sobre las exigencias de origen de las materias primas.

Entre las cerveceras que ya trabajan con ese enfoque figura Kauss, en Piasco. Diego Botta asegura que desde 2018 emplean solo materia prima piamontesa para sus cervezas, cultivada en buena parte en sus propios campos y, en el resto, comprada a explotaciones agrícolas que siguen sus directrices técnicas. Botta añade que el 80% de su producción se vende en un radio de 50 kilómetros de la fábrica, una muestra de la apuesta por el mercado de proximidad.

También Carlo Colombara, del Nuovo Birrificio Nicese, en Nizza Monferrato, ve la IGP como una evolución lógica para el sector. A su juicio, la cerveza suele percibirse como un producto de lineal de supermercado, cuando en su base hay materias primas agrícolas y un territorio con capacidad para aportar identidad propia.

Si el procedimiento sigue adelante, el Piamonte intentará abrir una vía poco habitual en Italia para la cerveza, un producto que hasta ahora ha tenido menos protección geográfica que otros alimentos y bebidas. El resultado dependerá del acuerdo que salga de las mesas de septiembre y del examen posterior del ministerio italiano.