

# Birra artigianale: un mondo sempre più in... fermento

*Niente pastorizzazione né microfiltrazione*

**U**n mondo in fermento. È proprio il caso di dirlo, il comparto produttivo della birra artigianale ha visto uno sviluppo straordinario nel corso degli ultimi anni. Nonostante la recessione che ha investito l'Italia, i nuovi micro-birrifici nel nostro Paese sono nati ad una velocità che non ha eguali, facendo percepire, tra l'altro, anche la necessità di un adeguamento normativo in materia.

Oggi si parla di qualcosa come 700 piccoli produttori, contro i 30 dei primi anni 2000; secondo i dati di **Coldiretti**, le esportazioni di birra sono aumentate del 144% nell'ultimo decennio, arrivando ad un valore di circa 180 milioni di euro nel 2016.

## **La birra artigianale**

Ma il vero ostacolo in cui sono incappati i molti imprenditori che hanno dato vita a una nuova attività produttiva in questo settore, era l'assenza di una definizione giuridica di "birra artigianale", una lacuna del sistema legislativo, colmata nel luglio del 2016, con l'approvazione del Collegato agricoltura, contenuto nel disegno di legge S 1328-B (Disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione, competitività per l'agroalimentare). Nel testo (art. 35) viene a definirsi come "birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazio-

ne e di microfiltrazione", specificando anche che per "piccolo birrificio indipendente" si intende "un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui e la cui produzione annua non superi 200mila ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi".

Quindi niente pastorizzazione e microfiltrazione, nessun legame con i birrifici industriali e produzione inferiore ai 200mila ettolitri. Una quantità comunque spropositata se si pensa che la produzione media annua per birrificio si aggira attorno ai 600/650 ettolitri (che rappresenta il 3% della produzione italiana).

## **Consumi ridotti**

«La maggior parte dei birrifici artigianali italiani produce meno di mille ettolitri all'anno», conferma Vittorio Ferraris, consigliere dell'associazione Unionbirrai, nata sul finire degli anni Novanta e divenuta nel 2017 associazione di categoria dei piccoli produttori indipendenti di birra. «Quelli che superano i 3mila ettolitri – aggiunge – si potrebbero contare sulle dita di una mano».

Il motivo è abbastanza semplice, la domanda in Italia è ancora molto contenuta: nella patria del vino si bevono appena 30 litri di birra annui pro capite; meno della metà della media europea (70 litri) e lontanissimi dalla testa della classifica detenuta da Repubblica Ceca, Germania, Austria e Irlanda che superano i 100 litri.

## **E mancanza di cultura**

A ben vedere, però, i consumi ridotti sono il riflesso dell'assenza di una cultura birraia; infatti fino a qualche decennio fa – e in parte ancora oggi – in Italia la birra era un prodotto esclusivamente stagionale, consumato mangiando la pizza o guardando la partita. E poi la birra era solo una, sempre uguale, senza alternative né varianti: la classica Lager bionda da 5 gradi.

L'avvento dei piccoli produttori ha portato dunque sul mercato un'enorme varietà di prodotto, proponendo anche nuove modalità di consumo e introducendo, di conseguenza, anche una destagionalizzazione.

### Bisogno di crescere

«Quello della birra artigianale è un mercato che ha potenzialità enormi – assicura Ferraris

– ma ha bisogno di crescere. C'è bisogno di uno sviluppo dell'intera filiera, ma in modo particolare occorre investire sulla commercializzazione e la distribuzione, promuovendo una nuova cultura della birra artigianale».

D'altro canto è anche necessario mantenere elevati standard qualitativi, unica arma per reggere l'urto delle industrie birrarie, più competitive sul prezzo: «Stiamo lavorando anche per preservare la qualità del prodotto, perché non ci si può improvvisare birrai e chi produce birra scadente rischia di danneggiare l'intero movimento».

### Territorialità e ricerca

Assieme a qualità e cultura un secondo binomio essenziale è territorialità e ricerca. Quasi tutti i birrifici artigianali, infatti, si legano alla tradizione storica, agricola o gastronomica del territorio in cui nascono, cercando di proporre al consumatore un'identità definita e un prodotto strettamente locale.

Altra caratteristica imprescindibile è la ricerca, la sperimentazione, i continui tentativi di miscelare sapori e profumi che danno origine ad accostamenti insoliti e unici, come possono essere la birra aromatizzata alla canapa, quella pugliese al carciofo, quella alle visciole, al radicchio rosso tardivo Igp oppure al riso. Un mondo ancora tutto da scoprire, un mondo ancora tutto da assaporare.

**Andrea Accordini**

