



#BIRRA

CARATTERE NOSTRANO

IL SETTORE BRASSICOLO ITALIANO HA CHIUSO IL 2022 CON NUMERI SUPERIORI AGLI ANNI PRECEDENTI LA PANDEMIA. È QUELLO CHE EMERGE DAL RECENTE REPORT DI ASSOBIRRA

di MARINA SELLA

La produzione di birra l'anno scorso ha raggiunto quota 18,4 milioni di ettolitri avanzando sul 2021. Anche i consumi interni hanno superato i limiti precedenti aumentando del 6 per cento, a fronte di una crescita della produzione nazionale del 3,3 per cento. Questa è la radiografia, presentata recentemente a Roma, dell'Annual Report 2022 di AssoBirra che monitora lo stato di salute del comparto birrario italiano.

L'incremento dei consumi dipende in buona parte dall'aumento delle importazioni di birra che vedono una crescita del 10 per cento, a discapito delle produzioni nazionali. La birra si inserisce nella filiera agricola, ma le materie prime disponibili in Italia coprono solo il 40 per cento del fabbisogno. Il dato relativo alla produzione autoctona di malto si attesta sulla stessa linea di quello del 2021.

7,8 MILIONI DI ETTOLITRI DI BIRRA, BEVUTA IN ITALIA, PROVENGONO DALL'ESTERO, IN AUMENTO RISPETTO AI 7,1 MILIONI DEL 2021

FILIERA ITALIANA

Si sono avviate scelte di investimento per aumentare la produzione di malto d'orzo nell'ottica di un percorso che dovrebbe condurre a una birra completamente italiana. Un prodotto nostrano non solo come processo produttivo, ma anche in tutte le sue materie prime.



iStockphoto ■

In Italia è una bevanda consumata ai pasti e nei momenti di socialità, con gli amici, dall'aperitivo alla partita di calcio. Negli ultimi anni, spiega Alfredo Pratolongo, presidente di AssoBirra, è cresciuta la cultura birraria degli italiani che sono diventati consumatori sempre più competenti, curiosi e attenti alla qualità, in grado di scegliere tra i differenti stili. La birra artigianale non è più un fenomeno di nicchia, ma è ormai parte consolidata del patrimonio del made in Italy, strettamente legata ai prodotti agricoli del territorio.

"LA BIRRA NEGLI ULTIMI QUINDICI ANNI È DIVENTATA BEVANDA DA PASTO NONCHÉ VERO E PROPRIO SIMBOLO DI SOCIALITÀ"

Alfredo Pratolongo, presidente di AssoBirra

PATRIMONIO RECENTE

Rispetto ai Paesi dove la birra rappresenta una tradizione storica la cultura della birra in Italia è giovane; si è sviluppata negli ultimi quindici anni insieme alla cultura alimentare che acquisiva una nuova consapevolezza.

Le due caratteristiche che distinguono la birra, leggerezza del gusto e basso contenuto alcolico, favoriscono la moderazione. Bere birra a tavola è una consuetudine per gli italiani che rappresentano il popolo con il più basso consumo di alcol pro capite in Europa. Per questo è considerata controproducente la decisione del Governo irlandese di applicare le "warning label" su tutte le confezioni di bevande alcoliche.



Claude Piche on Unsplash ■

DECISIONE CONTRASTATA

L'Unione Europea ha approvato all'inizio del 2023 la risoluzione dell'Irlanda di adottare le etichette che mettono in guardia sui rischi per la salute conseguenti all'assunzione di prodotti alcolici. La decisione è stata autorizzata nonostante i pareri contrari di altri stati membri come Francia, Spagna, Portogallo e l'Italia stessa, in quanto eccessiva.



Jon Parry on Unsplash ■

Un problema che ostacola i produttori è il fatto che la birra in Italia sia l'unica bevanda da pasto gravata da accise. La produzione italiana è sfavorita rispetto a quella estera che gode, come nel caso della Germania, di accise anche quattro volte inferiori. Il decreto Mille Proroghe 2023, a fronte delle richieste da parte di AssoBirra, Unionbirrai e Coldiretti, ha ripreso la norma che mitiga l'aumento delle accise a 2,97 euro, l'aliquota ridotta per i prodotti alcolici, in particolare per la birra.

NEL 2022 L'INCIDENZA DEI COSTI DI MATERIE PRIME ED ENERGIA SUL VALORE DELLA PRODUZIONE È AUMENTATA PER I BIRRIFICI MEDIAMENTE DEL 50 PER CENTO

È sempre più fondata la tendenza di considerare la birra come bevanda che possa perfettamente abbinarsi ai piatti dell'alta ristorazione e come importante ingrediente nella preparazione di pietanze. Infatti a sostegno dell'attuale pensiero appaiono nel Report gli autorevoli interventi della Federazione Italiana Cuochi e di JRE - Jeunes Restaurateurs. Del resto la produzione brassicola italiana è percepita all'estero un'eccellenza agroalimentare, come è dimostrato dal valore delle esportazioni.

EXPORT IN AUMENTO

I consumi di birra italiana sono in crescita nel Regno Unito (+48,2 per cento dell'export complessivo) e negli Stati Uniti (+9,1 per cento); in Francia e Paesi Bassi (+4,3 per cento ciascuno), Albania (+4,2 per cento) e Australia (2,7 per cento).

Il settore brassicolo è orientato verso la sostenibilità che si sostanzia nella riduzione dell'impatto di CO₂, dei consumi idrici e del packaging; molte aziende del comparto hanno avviato programmi di azzeramento delle emissioni. La birra è uno dei prodotti alimentari di cui già si riesce a calcolare l'impronta di carbonio. Altra tendenza è la crescita della popolarità delle bevande low o no alcol; la birra analcolica è apprezzata soprattutto dalle donne.

■ Roberta keiko Kitahara Santana on unsplash

