

In aumento del 20% le birre tutte italiane dal campo al bicchiere

Negli ultimi cinque anni sono crescite del 20% le attività che propongono birre 100% italiane dal campo alla tavola, con esperienza di filiera corta che abbinano alla coltivazione della materia prima, come orzo e luppolo, alla “cotta” di lager, ale e stout artigianali dai mille sapori e profumi. E’ quanto emerge da una analisi di Coldiretti e Consorzio Birra Italiana diffuso in occasione della presentazione della prima birra sarda frutto di un progetto di filiera locale al Villaggio di Udine, proprio mentre il caldo assedia la Penisola, rilanciando il consumo di una bevanda che, nella sua versione artigianale, sta conquistando sempre maggiori estimatori. Non a caso proprio i punti di spillatura sono stati tra gli stand più gettonati durante la manifestazione.

Tra le ragioni del crescente appeal della birra agricola e artigianale ci sono sicuramente la grande qualità e l’estrema varietà che caratterizza le varie proposte lungo lo Stivale, soprattutto in confronto alla standardizzazione del gusto che caratterizza il prodotto più industriale. Al contrario, oltre ad assicurare l’origine nazionale degli ingredienti usati, le vere birre agricole e artigianali offrono una incredibile gamma di sapori: se ne trovano al farro, al riso Carnaroli, al grano saraceno o Senatore Cappelli, al riso venere, alle castagne, alla zucca, al pane, con bergamotto, ciliegie, miele, erica, prugne, arance, mandarini, carruba, fino a quelle con il mosto d’uva di vitigni autoctoni e al passito di birra.

La produzione di orzo italiano per la filiera della birra rappresenta inoltre un’opportunità per l’agricoltura con il recupero anche di aree dismesse in fasce marginali, con una riqualificazione produttiva ed economica di quelle aree. All’orzo si è abbinato negli ultimi anni l’impegno nella coltivazione di varietà di luppolo tutte Made in Italy, nonostante le difficoltà create dal clima. Una rivoluzione del gusto e dei consumi rappresentata dall’esperienza della birra Bionda Sarda, il progetto pilota che ha messo assieme Coldiretti e Consorzio Birra Italiana per rilanciare la produzione brassicola sull’isola, creando una filiera corta, sostenibile ed etica, che coinvolge 20 birrifici locali, una cooperativa di produttori di luppolo e una cooperativa di cerealicoltori.

La cooperativa assicura sementi uniformi e assistenza agronomica continua, garantendo un ciclo produttivo controllato e di qualità. L’orzo raccolto viene trasformato in malto pronto all’uso e interamente destinato ai birrifici locali, riducendo i costi di trasporto e valorizzando la materia prima locale. In questo modo gli agricoltori possono ottenere una remunerazione superiore rispetto ai prezzi di mercato, mentre i birrifici possono contare su una fornitura stabile e vicina. Sulla bottiglia Sarda c’è un Qr code con tutte le info su materie prime, trasformazione e strade della birra in Sardegna.