IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Depositata la proposta di legge per la birra artigianale

E' stata depositata la proposta di legge per la birra italiana che dopo 64 anni va a ridisegnare il quadro normativo, a partire da una serie di aspetti fondamentali per il comparto, tra cui cosa si intende per luppolo italiano, malto italiano e birra agricola. Ad annunciarlo all'incontro di presentazione della prima birra siciliana a filiera completamente italiana, organizzato Coldiretti e Consorzio Birra Italiana al Vinitaly 2026, è stato il senatore Luca De Carlo, presidente della IX Commissione Senato – Industria, Commercio, Turismo, Agricoltura e Produzione agroalimentare, in collegamento da Roma.

La proposta di legge è il frutto di un lavoro lungo, portato avanti da Coldiretti e dal Consorzio Birra Italiana, con l'obiettivo di introdurre semplificazioni e una maggiore attenzione a temi centrali, come i metodi di produzione e il turismo della birra, che rappresenta un elemento fondamentale anche per la valorizzazione dei territori, con oltre 3 milioni di italiani che nella prima metà del 2026 faranno esperienze nei birrifici lungo lo Stivale, secondo un'indagine Coldiretti/Ixe'.

In questo percorso si iscrive la presentazione di Kidda la prima birra siciliana a filiera completamente italiana, "dalla terra al bicchiere" grazie a un progetto di Coldiretti e Consorzio Birra Italiana, nel corso di un incontro che ha visto la partecipazione del presidente Coldiretti, Ettore Prandini, assieme al direttore del Consorzio Birra Italiana Carlo Schizzerotto, il presidente della Consulta vitivinicola della Coldiretti, Francesco Ferreri, Luca Saba, capo Area Economica di Coldiretti, Claudia Maccarini di Fdai, Calogero Fasulo, direttore di Coldiretti Sicilia, Giuseppe Biundo, consigliere del Consorzio Birra Italiana, oltre ai birrifici coinvolti nell'iniziativa.

Kidda rientra nel progetto promosso assieme a Filiera Agricola Italiana con il marchio Firmato Dagli Agricoltori Italiani, per rilanciare la produzione brassicola sui territori, costruendo una filiera corta, sostenibile ed etica che coinvolge birrifici locali, produttori di luppolo e cerealicoltori, sotto il marchio della Trinacria.

Quattordici aziende da tutta la regione Sicilia si sono unite per andare a costruire un progetto di filiera coltivando sessanta ettari di orzo distico da trasformare in malto con cui produrre una birra 100% da orzo siciliano, Il cereale sarà raccolto tra maggio e giugno e trasformato quindi in malto in modo che per settembre possa entrare nel vivo la produzione della birra.

Una risorsa anche dal punto di vista turistico, proponendo esperienze nei birrifici e organizzando eventi come la festa del raccolto, luppoleti aperti e la prima "cotta".
Con questo progetto, la Sicilia si propone come laboratorio di innovazione nel settore agroalimentare, continuando in un percorso che ha visto sino ad oggi la creazione della birra contro la violenza di genere, Libeera, in collaborazione con la Fondazione Una, Nessuna e Centomila e l'esperienza della birra da filiera agricola sarda La Bionda Sarda.

trasformazione possano lavorare insieme per rafforzare l’economia locale e rispondere alla crescente domanda di prodotti autentici, tracciabili e legati all’identità dei territori.