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

# Giù i consumi di birre straniere, avanzano quelle Made in Italy

Crollano del 79% i consumi di birre inglesi in Italia nel 2017 che fa segnare anche un calo del 31% delle importazioni anche dalla Germania che insieme rappresentano ben 1/3 della birra straniera consumata in Italia. E' quanto emerge da un'analisi di Coldiretti sui dati Istat sul commercio estero in occasione di "Beer Attraction" di Rimini, appuntamento dedicato a tutte le specialità del settore.

E' il segnale di un'avanzata dei boccali Made in Italy grazie anche a una rete di micro birrifici artigianali passati dai 113 del 2008 ai 718 del 2017 con un progresso di oltre il 535% nel decennio e una produzione stimata attualmente in 50 milioni di litri. Fra birre artigianali e industriali la filiera vale complessivamente circa 6 miliardi di euro. Secondo l'Istat, la birra piace a quasi 1 italiano su 2 con un consumo pro capite medio di 31,5 litri all'anno.

Negli ultimi anni la produzione artigianale Made in Italy si è molto diversificata con numerosi esempi di innovazione, dalla birra aromatizzata alla canapa a quella pugliese al carciofo di colore giallo paglierino ma c'è anche quella alle visciole, al radicchio rosso tardivo Igp o al riso.

Oltre a contribuire all'economia, la birra artigianale rappresenta anche una forte spinta all'occupazione soprattutto tra gli under 35 che sono i più attivi nel settore con profonde innovazioni che vanno dalla certificazione dell'origine a chilometri zero al legame diretto con le aziende agricole ma anche la produzione di specialità altamente distintive o forme distributive innovative come i "brewpub" o i mercati degli agricoltori di Campagna Amica.

Stanno nascendo anche nuove figure professionali come il "sommelier delle birra" che conosce i fondamentali storici dei vari stili di birre ed è capace di interpretarne, tramite opportune tecniche di osservazione e degustazione, i caratteri principali di stile, gusto, composizione, colore, corpo, sentori a naso e palato e individuarne gli eventuali difetti, oltre a suggerire gli abbinamenti ideali delle diverse tipologie di birra con primi piatti, carne o pesce e anche con i dolci.