

In Manovra il taglio all'accise per la birra Made in Italy

Bene il taglio delle accise per sostenere la ripresa del comparto italiano della birra, mettendo in sicurezza lo sviluppo della filiera e l'aumento di produzione di materia prima in Italia. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare positivamente l'approvazione al Senato dell'emendamento alla Legge di Bilancio per il sostegno al comparto brassicolo nazionale. L'emendamento approvato rappresenta un tassello fondamentale per lo sviluppo e il consolidamento di una filiera della birra 100% Made in Italy. Con un consumo di circa 31,5 litri pro capite e una produzione nazionale di 15,9 milioni di ettolitri il settore della birra in Italia, è composto da grandi, medi e piccoli operatori dal campo alla tavola, dalle materie prime (malto, orzo, luppolo) al settore alberghiero e della ristorazione fino alla distribuzione. La norma prevede che per i piccoli birrifici artigianali con una produzione sino a 10mila ettolitri lo sconto sulle accise salga sino al 50 per cento; per chi produce sino a 30mila ettolitri sarà pari al 30 per cento mentre, per le imprese sino a 60mila ettolitri lo sconto arriva al 20 per cento. Si prevede inoltre una graduale riduzione d'accisa, sino a scendere a 2,90 euro per ettolitro e per grado Plato nel 2023. Nonostante il crollo annuo di oltre il 15% (con picchi negativi anche del 30%) nel 2020 rispetto allo stesso periodo pre pandemia Covid, il comparto è riuscito a generare un valore globale di oltre 8,1 miliardi di euro che ha contribuito alla ripresa del sistema economico italiano. Prima della pandemia il settore stava vivendo una vera e propria "primavera della birra" con la nascita e lo sviluppo realtà artigianali e industriali, la proposta di nuovi prodotti e un crescente utilizzo di materie prime agricole 100% Made in Italy. Un trend positivo che deve poter riprendere grazie anche agli stimoli della riduzione delle accise con un ruolo fondamentale sugli investimenti per una filiera che, fra occupati diretti e indotto, offre lavoro a oltre 140mila persone. A spingere la ripresa è soprattutto la birra artigianale che conta circa 550.000.000 di litri prodotti ogni anno; di cui circa un terzo arriva da aziende agricole che trasformano direttamente i prodotti agricoli per fare birra. Il consumo è diventato negli anni sempre più raffinato e consapevole con specialità altamente distintive e varietà particolari: dalla birra alle foglie di ulivo del Lazio a quella pugliese al carciofo, dalla birra senza glutine al riso Carnaroli del Piemonte a quella con la zucca, dalla birra con le arance di Sicilia a quella con le scorze di bergamotto, da quella alla ciliegia a quella con le fragole, da quella al miele di erica alla birra con le prugne e non mancano neppure la birra al pane e quella al grano saraceno. Si stanno peraltro creando 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 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 a tavola. I giovani sono fra i più attivi nel settore con innovazioni che vanno dalla certificazione dell'origine a chilometro zero al legame con le aziende agricole ma con produzione di specialità altamente distintive o forme distributive innovative come i "brewpub" o i mercati degli agricoltori di Campagna Amica. Per sostenere la produzione tricolore di birra è stato promosso dalla Coldiretti il Consorzio Birra Italiana che garantisce l'origine delle materie prime, dal luppolo all'orzo e la lavorazione artigianale creando un rapporto più solido tra i produttori di birra ed i coltivatori di orzo, luppolo e altre materie prime complementari.