

L'aumento dei costi mette in crisi la birra artigianale italiana

Con la guerra in Ucraina e l'esplosione della spesa per energia e materie prime fanno un balzo del +30% i costi produzione dei birrifici artigianali italiani che rischiano così di dover bloccare l'attività. È l'allarme lanciato dal Consorzio Birra Italiana sulla base dei dati raccolti fra le aziende del settore in riferimento agli effetti del conflitto scatenato dalla Russia con le speculazioni sui mercati mondiali dei prodotti agricoli.

Il caro energia e la mancanza di materia prime, si fanno sentire lungo tutta la filiera – spiega il Consorzio – insieme all'aumento di costi per imballaggi, bancali, contenitori di plastica, vetro, metallo, etichette e tappi. Rispetto al 2020 gli imballaggi hanno segnato un +45%, le bottiglie +30%, le lattine +10%, i tappi +22%, i fusti di plastica +23%, mentre – continua il Consorzio - la bolletta energetica di un birrificio artigianale è lievitata del +180%. Una situazione alla quale si aggiunge la previsione di un calo del 16% della produzione mondiale di cereali necessari per la birra a causa del riscaldamento globale.

Il 2022 doveva segnare il ritorno alla normalità ma ha visto una brusca frenata dovuta all'inizio del conflitto sul territorio europeo dopo il -28% registrato nel 2021 e il -40% nel 2020 rispetto all'ultimo anno prima della pandemia Covid. A rischio – spiega il Consorzio Birra – c'è un comparto della birra artigianale, che offre lavoro a oltre 140mila persone fra occupati diretti e indotto, vale un fatturato di 8 miliardi di euro, con 1.100 attività produttive da nord a sud della Penisola e 55 milioni 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 pro capite nel nostro Paese è arrivato a 36,8 litri, ma la scelta della birra come bevanda – continua il Consorzio – è diventato negli anni sempre più raffinato e consapevole con specialità altamente distintive e varietà particolari: dalla birra aromatizzata alla canapa a quella ligure affumicata con le castagne, 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 il miele di erica alla birra e non manca neppure la birra aromatizzata al pane e quella al grano saraceno. Si tratta di realtà molto spesso realizzate da giovani che sono i più attivi nel settore con profonde innovazioni che – continua il Consorzio – 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 di Coldiretti.

In questo scenario di incertezza creato prima dalla pandemia e adesso dalla guerra – evidenzia il Consorzio – è necessario continuare a sostenere i piccoli produttori di birra artigianale italiana, con la stabilizzazione del taglio delle accise approvato nell'ultima finanziaria. Qualora la riduzione delle accise non venisse prorogata – conclude il Consorzio birra – rischia un'intera filiera di alta qualità del Made in Italy con effetti sulla produzione, i posti di lavoro e sui consumi finali.