Giornata luppolo: crolla la produzione, sos birra italiana

Crolla la produzione di luppolo in Italia con un calo del 20% nel 2023 a causa del maltempo che, fra eventi estremi come nubifragi e alluvioni e temperature impazzite hanno tagliato le rese sui circa 100 ettari coltivati in Italia mettendo a rischio il futuro della birra artigianale. E' quanto emerge dall'analisi della Coldiretti con il Consorzio Birra Italiana in occasione della Giornata nazionale del luppolo italiano presso il centro congressi di Palazzo Rospigliosi a Roma con l'apertura del salone dei luppoli Made in Italy e il forum sul futuro del settore con il presidente della Coldiretti Ettore Prandini, il segretario generale della Coldiretti Vincenzo Gesmundo e il presidente del Consorzio Birra Italiana Teo Musso.

Il luppolo è un componente fondamentale della birra alla quale conferisce sapori e profumi legati proprio ai territori in cui viene coltivata la pianta. Le varietà più diffuse in Italia sono Cascade, Chinook e Comet. Nubifragi, tornado, bombe d'acqua, grandinate con esplosioni di maltempo violento intervallato da ondate di calore africano hanno tagliato le produzioni agricole in un 2023 che si classifica come l'anno nero dell'agricoltura italiana con danni che superano i 6 miliardi di euro. Effetti della tropicalizzazione del clima che hanno colpito le coltivazioni di luppolo nazionale concentrati in particolare in Piemonte, Emilia Romagna, Friuli, Veneto, Lombardia, Umbria e Abruzzo, ma con campi sperimentali anche in Sicilia e Sardegna con l'aumento +64% delle superfici coltivate negli ultimi cinque anni.

Oltre al luppolo, per la produzione di birra serve anche l'orzo con 24mila ettari a livello nazionale, dal quale si ottiene il malto di cui l'Italia produce appena il 40% del proprio fabbisogno, peraltro con la resa in calo del 4% nel 2023 a causa del clima.

Tutte materie prime necessarie per rispondere alle esigenze di una filiera della birra italiana artigianale che conta su 1.182 microbirrifici e brew pub su tutto il territorio nazionale, che sono praticamente triplicati negli ultimi 10 anni. La più alta concentrazione è in Lombardia (184), Veneto (129), Piemonte (104), Toscana (89), Campania (81) e Lazio (70). Ma ci sono presenze importanti anche in Puglia (66), Sicilia (65), Emilia Romagna (63), Marche (54) e Sardegna (51).

Il cambiamento climatico minaccia la produzione di birra in tutta Europa perché entro il 2050 si prevede un significativo calo della quantità e della qualità del luppolo usato per aromatizzare la bevanda, secondo uno studio pubblicato su Nature Communications da un gruppo internazionale di ricerca coordinato dall'Accademia delle Scienze della Repubblica Ceca. I ricercatori hanno calcolato che entro il 2050 la produzione di luppolo calerà tra il 4 e il 18%, mentre il suo contenuto di alfa acidi, la componente aromatica che trasmette il sapore alla birra, si ridurrà del 20-31%

La filiera della birra artigianale italiana, dal campo alla tavola, offre lavoro a circa 93.000 addetti: da chi coltiva i prodotti agricoli che servono alla bevanda alla produzione delle bottiglie, dalle

nello sviluppo del turismo con il progetto del Consorzio di creare almeno una strada della birra in ogni regione d'Italia per esaltare la scoperta dei territori e delle produzioni locali.

I consumi di birra in Italia sfiorano i 38 litri pro capite per un totale di 2,2 miliardi di litri e un valore di 9,5 miliardi di euro. A fare da traino sono le birre artigianali realizzate con l'utilizzo di ingredienti particolari o realizzate senza pastorizzazione e microfiltrazione per esaltare la naturalità di un prodotto apprezzato da tutte le fasce di età, con i giovani che sempre più cercano la degustazione di qualità più che di quantità. Quasi 2 boccali su 3 sono riempiti con produzioni nazionali, secondo il Consorzio della birra italiana nato con l'appoggio di Coldiretti per rappresentare il meglio delle produzioni artigianali.

La scelta della birra come bevanda è diventata negli anni sempre più raffinata e consapevole con specialità 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 produzioni molto spesso realizzate da giovani con particolare attenzione al tema della sostenibilità e profonde innovazioni come la tracciabilità completa dal campo al bicchiere, la certificazione d'origine a chilometro zero, il legame diretto con le aziende agricole, la produzione di specialità altamente distintive o forme distributive innovative come i "brewpub" o l'apertura di banchi presso i mercati degli agricoltori di Campagna Amica. Si stanno creando anche nuove figure professionali come il "degustatore professionale di 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.

"La crescita della birra artigianale dimostra la capacità innovativa dei nostri imprenditori di investire e conquistare nuovi settori valorizzando le qualità e la biodiversità del Made in Italy" afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare "il ruolo strategico nel settore di tanti giovani che stanno cambiando profondamente l'agricoltura italiana".

"Occorre continuare sulla strada intrapresa con la nascita del Consorzio - ha spiegato il segretario generale della Coldiretti Vincenzo Gesmundo - puntando sui contratti di filiera per incrementare la produzione di orzo e luppolo. va in tale direzione L'approvazione del primo progetto per il mondo della birra artigianale italiana che prevede investimenti per oltre 20 milioni di euro e il coinvolgimento di enti di ricerca per accelerare sui temi della sostenibilità, della lotta al cambiamento climatico, della selezione genetica del luppolo e delle tecniche di maltazione".

"Grazie alle caratteristiche geofisiche del nostro paese, la biodiversità è estremamente variegata. Raccontare tutto questo attraverso la birra, è il modo per vincere sui mercati internazionali con il nostro Made in Italy" afferma il presidente del Consorzio Birra Italiana Teo Musso nel sottolineare che "il Consorzio da sei anni si impegna perché tutto questo sia possibile ed avvenga. La giornata del luppolo italiano serve a raccontare come la filiera e la biodiversità possono entrare nelle nostre produzioni nazionali".