

Sos birra italiana, maltempo e siccità tagliano raccolto orzo

I cambiamenti climatici minacciano la birra italiana con maltempo e siccità che hanno causato gravi danni ai raccolti di orzo rendendo sempre più necessarie misure di sostegno alle imprese per tutelare un settore dalle elevate potenzialità. E' l'allarme lanciato da Coldiretti e Consorzio Birra Italiana in occasione della Giornata nazionale del luppolo italiano, con produttori provenienti da tutta Italia giunti a Palazzo Rospigliosi a Roma. E' stata allestita una grande esposizione sulle tante varietà di luppolo coltivato nelle regioni italiane, simbolo della biodiversità e dell'agricoltura Made in Italy.

Il 2024 ha confermato le preoccupazioni sugli effetti del clima sui raccolti, con l'assenza di pioggia che ha penalizzato l'orzo, facendo drasticamente calare le rese, pur se il prodotto si presenta comunque di ottima qualità. Un fattore che rischia di diventare strutturale, mettendo in pericolo la crescita della filiera della birra 100% italiana dal campo alla tavola che sul territorio nazionale sta già vedendo lo sviluppo di esperienze importanti. Basti pensare al caso della Sardegna dove è stato avviato il primo progetto di filiera della birra, voluto da Coldiretti e dal Consorzio Birra Italiana per rilanciare la produzione brassicola sull'isola e creare un modello replicabile in altre regioni, con il coinvolgimento di 20 birrifici locali, un produttore di luppolo e una cooperativa di produttori di cereali.

Con l'Italia costretta ad importare il 65% del suo fabbisogno di malto d'orzo, ci sono dunque le condizioni per sostenere la crescita della filiera agricola dando alle aziende agricole una opportunità di diversificazione colturale delle produzioni, come sta avvenendo nel caso del luppolo, l'altro ingrediente fondamentale e simbolo della birra. Nell'ultimo periodo si sta, infatti, assistendo a una sempre maggiore professionalizzazione di questo tipo di coltivazione, grazie anche all'azione del Consorzio Birra Italiana con il coinvolgimento di cooperative specializzate nella lavorazione.

Per fare ciò, servono adeguate misure di sostegno a favore delle aziende, colpite dalle avversità atmosferiche ma anche da un aumento dei costi che è diventato strutturale nonostante la discesa dell'inflazione, riducendo i margini di reddito. Importante in tale ottica sarebbe il ripristino della riduzione sull'accisa per i microbirrifici, decaduto lo scorso anno. Occorre poi sviluppare soluzioni di Agricoltura 5.0 per contenere gli impatti del cambiamento climatico, anche sviluppando la ricerca genetica per sperimentare nuove varietà più resistenti.

La filiera della birra italiana artigianale vede oggi quasi 1200 birrifici in tutta Italia, di cui circa ¼ è agricolo, ovvero produce da sé le materie prime necessarie, secondo l'analisi del Consorzio Birra Italiana, con una percentuale in costante crescita.

Al netto delle difficoltà causate da clima e dall'impatto delle crisi internazionali sui costi di produzione, la birra artigianale è entrata sempre più nelle case degli italiani, con una produzione

euro sul mercato del fuori casa, garantendo 92.000 posti di lavoro tra addetti diretti e indiretti.

Peraltro, secondo l'Università degli Studi di Milano-Bicocca, il 60% degli intervistati preferisce birra prodotta con ingredienti 100% Made in Italy, e in particolare il luppolo italiano risulta particolarmente apprezzato tra chi sceglie prodotti sostenibili. Da qui la necessità di comunicare ai consumatori i valori insiti nel prodotto italiano, estendendo la presenza della birra artigianale sui mercati, dalla grande distribuzione così come nei ristoranti e negli agriturismi.

Ma cresce anche il fenomeno del birraturismo con quasi un viaggiatore su cinque che ha visitato un birrificio o partecipato a eventi dedicati nell'ultimo anno, secondo un'indagine di Coldiretti e del Consorzio Birra Italiana. Una nuova frontiera del turismo esperienziale trainato proprio dalle birre artigianali.