



La birra artigianale: le ragioni di un successo che coinvolge tanti giovani

Negli ultimi anni, il consumo della popolare bevanda ottenuta dalla fermentazione del malto d'orzo si è allontanato dalla tipologia industriale, con conseguente aumento dei piccoli birrifici. A cosa è dovuto questo trend? E perché riguarda soprattutto gli under 35?



Nel 2018 il **consumo di birra pro capite medio in Italia**, [secondo Coldiretti](#), ha raggiunto la cifra record di 32 litri, per un guadagno superiore al miliardo di euro. Corrispondentemente sono **cresciuti del 330% i birrifici artigianali**, passati da 200 a oltre 860. A cosa è dovuto questo trend?

Boom della birra artigianale: le ragioni del successo in Italia

Per quanto riguarda i produttori, sicuramente la nascita di nuove realtà è stata favorita dalla **riduzione del 40% delle accise** per i birrai che producono fino a 10mila hl/anno. Molti giovani, quindi, hanno avuto un buon motivo per lanciarsi in un'attività imprenditoriale che riguarda una bevanda sempre apprezzata e che è collegata alla ripresa del settore agroalimentare. D'altra parte, negli ultimi anni, si assiste alla tendenza di abbandonare le attività industriali per dedicarsi ad aziende artigiane caratterizzate da ritmi più slow e meno frenetici ma, soprattutto, dedicate alla creazione di alimenti genuini.

Dal punto di vista dei consumatori, invece, c'è un **crescente apprezzamento di prodotti naturali**, poco lavorati, idealmente più sani e a minor impatto ambientale. Quindi i prodotti artigianali, a discapito di quelli industriali, hanno guadagnato quote di mercato.

BEER NEWS

La rubrica sulla birra



Ma cosa si intende per birra artigianale?



La **birra artigianale**, a differenza di quella industriale, non viene sottoposta ad operazioni di filtrazione e di pastorizzazione. Le componenti organolettiche, responsabili di aromi e sapori, sono preservate e rilasciano uno spettro di sensazioni gustative e olfattive di grande complessità.

Una [birra](#) artigianale è “unica” ed esprime pienamente la tecnica di lavorazione seguita dal produttore; inoltre l'assenza di conservanti, additivi chimici e anidride solforosa aggiunta, la rende un prodotto sano.

La scelta del malto, il cereale di partenza, e del luppolo da utilizzare sono legate all'inventiva e alla genialità del produttore e hanno un notevole peso sul risultato finale, permettendo di ottenere una gamma di prodotti adatta a qualsiasi tipo di piatto. Oggi, sempre più spesso, la birra è oggetto di un accurato abbinamento con il cibo ed è nata anche la figura del "sommelier della birra" che aiuta il consumatore per un accostamento corretto e a tutto pasto.

Articolo di Puviani Mirco**Data di creazione**

08/06/2019

Autore

redazione