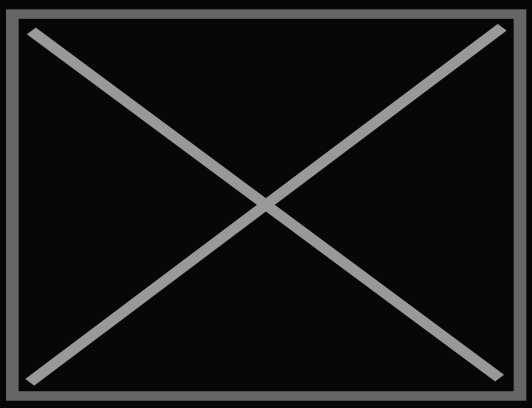
Birra artigianale: 3 domande a Monetti presidente di Unionbirrai

birra-artigianale-3-27aa671d

A proposito di birra artigianale abbiamo rivolto tre domande a Simone Monetti, presidente di Unionbirrai



[caption id="attachment_23459" align="alignleft" width="270"]

Simone Monetti[/caption]

Qual è il tuo giudizio sul mercato?

Molti locali si stanno avvicinando alle birre artigianali, sia i pub storici, sia tutte le altre tipologie. Siamo di fronte a una crescita rapidissima, pensare che fino a 10 anni fa nessuno conosceva la birra artigianale. Quindi siamo contenti, ma lo sviluppo troppo rapido non è segnale del tutto positivo.

Spiegaci meglio…

A volte molti locali continuano a servire birre industriali, poi scelgono di avere un'artigianale, spesso il prodotto più strano, con aromatizzazioni estreme, o il più alcolico, che tira presso i cultori dello sballo. Così facendo non si costruisce cultura birreria solida, ma si esibisce "il mostro".

Puoi dare qualche consiglio a un gestore che vuole avvicinarsi a questo mondo?

Ci sono migliaia di etichette, valutare bene i gusti della propria clientela e accordarle con la proposta gastronomica. Non occorre una lista sterminata che non ruota e rimane sul groppone (le artigianali hanno una durata ridotta), ma puntare su pochi prodotti, senza per forza finire sulle birre più estreme che, alla fine, passata la novità non vendono più.

Correlati:

Microbirrifici: in horeca cresce l'onda della birra artigianale