La birra artigianale diventa Doc: nasce il Consorzio di tutela

birra-artigianale-export-7d11c6af

Nasce il **Consorzio di tutela della vera birra artigianale made in Italy**, allo scopo di **garantire l'origine delle materie prime**, dal luppolo all'orzo e la lavorazione. Uno strumento per fermare la proliferazione delle finte bionde e l'omologazione dei grandi marchi mondiali.

L'iniziativa è stata promossa dalla **Coldiretti** e presentata non a caso nel periodo di massimo consumo. Fondatori del Consorzio sono **Teo Musso** del birrificio agricolo **Baladin**, **Marco Farchioni** di **Mastri Birrai Umbri**, **Giorgio Maso** di **Altavia**, **Vito Pagnotta** di **Serro Croce** e **Giovanni Toffoli** della **Malteria Agroalimentare Sud**.

Obiettivo del Consorzio, con tanto di **disciplinare**, è la valorizzazione della filiera produttiva locale, creando un rapporto più solido tra i piccoli produttori e i coltivatori di orzo, luppolo e altre materie prime complementari. I birrifici vengono sostenuti nel reperimento di materia prima italiana dalla **filiera tracciata e garantita**, con gli associati che si impegnano a utilizzarne almeno il 51%. Si tratta, tra l'altro, di un'opportunità per l'agricoltura con il recupero anche di aree dismesse in fasce marginali.

Il disciplinare si basa sulla definizione di 'Birra Artigianale' stabilita per legge (2016), che indica in tre criteri da rispettare: **indipendenza del birrificio, limite di produzione stabilita in un massimo di 200 mila ettolitri l'anno e integrità del prodotto senza processi di pastorizzazione o di microfiltrazione**. Sul fronte dei consumi il Consorzio punta ad una maggiore trasparenza dei menu nei ristoranti, pizzerie, bar o pub, dove troppo spesso sotto la denominazione di birre artigianali vengono offerti marchi che non lo sono, magari prodotti da colossi del settore. Alla denominazione di 'Birra Artigianale' viene integrata anche l'indicazione "da filiera agricola italiana".