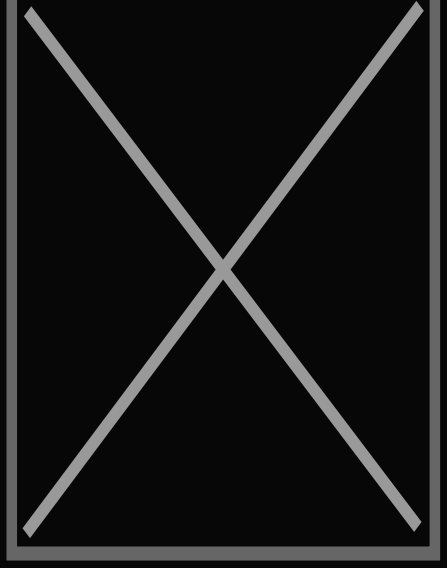
Dimmi da dove vieni e ti dirò che birra bevi: la geografia della birra

at-doppiomalto-summer-6156f505

A tavola, si sa, l'Italia si divide e se le battaglie fra arancina e arancino, tortellini e cappelletti, Grana e Parmigiano non hanno nulla da invidiare a quelle fra Guelfi e Ghibellini, le differenze si fanno sentire anche al momento di ordinare una **birra**. È quanto emerge dai dati di vendita di **Doppio Malto** che, analizzando gli acquisti effettuati sull'ecommerce, ha mappato il consumo della bevanda a base di luppolo su tutto il territorio nazionale.

Il brand, presente in Italia con 20 birrifici-cucina e in grado di raggiungere tutto il popolo dello Stivale attraverso il proprio shop online ribattezzato "EHI!-Commerce", mostra come fra le nove birre disponibili online la più amata dagli italiani sia una I**pa a gradazione alcolica leggera**, seguita una **English Ale** di carattere, forte e ad alta fermentazione, mentre a chiudere il trio è la **Pils a bassa fermentazione**. Diversa, invece, la situazione se si analizzano le differenti aree geografiche del Paese: gli abitanti del nord e delle isole condividono l'amore per l'Ipa a gradazione alcolica leggera, mentre al centro sul gradino più alto del podio c'è una English Ale ad alta fermentazione e al sud guida la classifica una Lager, la "chiara" per eccellenza, non filtrata.

[caption id="attachment_181220" align="alignleft" width="225"]



Giovanni Porcu[/caption]

Quella dell’ecommerce è per Doppio Malto un’iniziativa recente, ma che da subito è stata apprezzata dagli amanti della birra. Inoltre, grazie al nuovo servizio **Pronto Birra H24**, già attivo in Sardegna, le creazioni del pluripremiato marchio arrivano nelle case degli italiani in sole 24 ore. Come spiega **Giovanni Porcu**, Ceo di **Foodbrand**, proprietario del marchio Doppio Malto: “Durante il lockdown di marzo abbiamo lanciato il nostro EHI!-Commerce per permettere a chi già ci conosceva di continuare a bere le nostre birre anche da casa e a chi ancora non aveva avuto l’occasione di venire a trovarci nei nostri ristoranti di avere un piccolo assaggio di ciò che facciamo. Oggi abbiamo fatto un ulteriore passo in avanti attivando un servizio 'prime', ora in fase sperimentale in Sardegna nelle città di Olbia e Cagliari. In questo modo, utilizzando come base operativa i nostri birrifici-cucina, da cui partono le spedizioni per il servizio Pronto Birra H24, accorciamo ancora di più le distanze che ci separano dai nostri clienti. Un canale, quello dell’ecommerce, particolarmente importante in questo periodo e che ha riscosso grande successo”.

Secondo l’Istat, **a consumare birra è 1 italiano su 2**, percentuale leggermente più alta al centro, dove si raggiunge il 53% contro il 51% del nord e il 49% di sud e isole. E se i più recenti dati elaborati da The Brewers of Europe mostrano come in Italia oltre 6 birre su 10 siano bevute fuori casa, la situazione attuale potrebbe spingere verso un ribaltamento, ampliando ancor di più il ruolo dell’ecommerce.

E allora **quali sono le tre regioni dove si compra più birra online secondo Doppio Malto?** Il primo premio va alla **Lombardia**, da dove arrivano quasi la metà degli ordini, seconda classificata è la vicina **Emilia-Romagna** e al terzo posto si trova la **Sardegna**. I numeri del brand nato a Erba forniscono anche un panorama completo dei gusti regione per regione: nelle aree settentrionali le predilette sono

un’Ipa a gradazione alcolica leggera, la **Summer**, una Pils chiara e dal sapore fresco, la **Oak**, e la **Bitter**, birra amara dall’alto Ibu (International Bitterness Unit) con cinque luppoli americani. Spostandosi al centro, le Ale occupano due dei tre posti disponibili sul podio: guida la classifica la decisa **Stone**, seguita dall’estiva Summer e dalla **Zingi**, ginger Ale che si caratterizza per il suo sapore speziato capace di richiamare alla mente un mercato orientale. Al sud, invece, regna sovrana una Lager a bassa fermentazione, la **Leila**, che nella sua versione senza glutine viene scelta dal 20% dei consumatori che vivono in quest’area; seguono a ruota la Summer e l’agrumata Ipa dal colore ambrato, **Mahogany**. Infine, nelle isole il trio vincente è composto dall’amatissima Summer, dall’aromatica Bitter e dalla Stone, birra ben strutturata che si fa notare per la nota dolce del malto e il tono caldo del caramello.

“Stiamo assistendo a un grande fermento nel panorama della birra nel nostro Paese ed essere fra i protagonisti dello sviluppo del Made in Italy ci rende molto orgogliosi", afferma Giovanni Porcu. "Le recenti aperture a Milano e Udine testimoniano la crescita di Doppio Malto, che nel giro di pochi anni è passato dall’avere un birrificio in provincia di Como ad aprire ristoranti in tutta Italia e all’estero, arrivando a quota 21. Una crescita che, necessariamente, deve andare di pari passo con quella della **produzione di birra**: ecco perché abbiamo dato vita a un **nuovissimo stabilimento a Iglesias**, in Sardegna, che ci permetterà di raggiungere i 5 milioni di litri”.

A mostrare il trend ascendente della produzione brassicola italiana sono anche i dati di Assobirra che parlano di un aumento di cinque milioni di ettolitri nel decennio 2009-2019 e quelli di The Brewers of Europe che mettono in luce come i lavoratori impiegati nel settore siano cresciuti del 17% dal 2012 al 2018. Ma il Made in Italy vede salire il suo indice di gradimento anche al di fuori dei confini nazionali: a confermarlo non è soltanto la recente apertura di un ristorante Doppio Malto in **Francia**, presto seguita da una seconda inaugurazione internazionale a **Glasgow**, ma anche i dati del report annuale di **Assobirra** che dimostrano come l’export sia raddoppiato negli ultimi 10 anni, raggiungendo un valore di 3,4 milioni nel 2019.

Ecco, infine, le tre birre più amate in ogni area d’Italia:

Nord
1. Summer (13,7%)
2. Oak (12,7%)
3. Bitter (12,4%)

Centro

1. Stone (16,3%)
2. Summer (15,4)
3. Zingi (11,5%)

Sud

1. Leila (19,8%)
2. Summer (13%)
3. Mahogany (11,5%)

Isole

1. Summer (16,5%)
2. Bitter (12,9%)
3. Stone (12,4%