Birra artigianale italiana: trent’anni dopo resta il problema della massa critica

La birra artigianale italiana compie trent’anni, ma continua a interrogarsi sulla propria sostenibilità economica. Beverfood racconta il percorso del movimento brassicolo indipendente italiano, nato negli anni Novanta e oggi arrivato a una fase più matura. L’articolo evidenzia come qualità, identità territoriale e sperimentazione abbiano contribuito a costruire una scena riconosciuta anche all’estero, ma sottolinea anche le difficoltà strutturali legate a costi produttivi, distribuzione e marginalità. La questione centrale è proprio questa: la birra artigianale italiana ha conquistato reputazione culturale, ma non sempre equilibrio economico. In molti locali resta un prodotto percepito come “speciale”, ma non ancora quotidiano. Questo limita volumi e rotazione, soprattutto in un contesto dove il consumatore seleziona di più e tende a ridurre gli acquisti impulsivi. Il rischio è che la categoria resti confinata in una nicchia narrativa fatta di storytelling e passione, senza riuscire davvero a diventare sistema. Per pub e locali la sfida sarà semplificare il racconto senza banalizzare il prodotto, costruendo carte più leggibili e una proposta capace di avvicinare anche chi oggi si sente escluso dal linguaggio troppo tecnico del craft.