# Birra, nel 2021 i consumi registrano un +18,4%

birra-5b8fc709

Volano i consumi di birra nel 2021 con un aumento record del 18,4% degli acquisti domestici in Italia trainati dalle ondate di caldo torrido causate dai cambiamenti climatici con il crescente successo di bionde e rosse artigianali Made in Italy. E’ quanto emerge da una analisi della Coldiretti su dati Ismea relativi al primo trimestre del 2021 rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, diffusa in occasione della Giornata internazionale della birra che si celebra il 6 agosto. Un dato beneagurante rispetto alle difficoltà causate dal Covid al settore che nel 2020, tra lockdown e chiusura di ristoranti, pizzerie, pub e agriturismi ha subito un calo del fatturato pari al 35%, secondo un’analisi Coldiretti, anche se nel 2021 si stima una ripresa delle attività con un deciso recupero trainato dai mesi estivi e dalla ripartenza delle attività di ristorazione.

Il consumo pro capite nel nostro Paese è arrivato a 36,8 litri, ma la birra rappresenta anche un traino per l’economia alimentando una filiera che, fra occupati diretti e indotto, offre lavoro a oltre 140mila persone. In crescita anche le esportazioni dopo le difficoltà registrate lo scorso anno a causa delle pandemia, con un aumento del 4% nei primi quattro mesi del 2021, secondo un’analisi di Coldiretti su dati Istat sul commercio estero.

A spingere la ripresa è soprattutto la birra artigianale che conta circa 550.000.000 di litri prodotti ogni anno; di cui circa un terzo arriva da aziende agricole che trasformano direttamente i prodotti agricoli per fare birra. Per un consumo – continua la Coldiretti – diventato negli anni sempre più raffinato e consapevole con specialità altamente distintive e varietà particolari: dalla birra aromatizzata alla canapa a quella pugliese al carciofo di colore giallo paglierino, dalla birra senza glutine al riso Carnaroli del Piemonte a quella con la zucca, dalla birra con le arance di Sicilia a quella con le scorze di bergamotto, da quella alla ciliegia a quella con le fragole, da quella al miele di erica alla birra con le prugne e non mancano neppure la birra aromatizzata al pane e quella al grano saraceno.

Si tratta di realtà molto spesso realizzate da giovani che sono i più attivi nel settore con profonde innovazioni che – continua la Coldiretti – vanno dalla certificazione dell’origine a chilometri zero al legame diretto con le aziende agricole ma anche la produzione di specialità altamente distintive o

forme distributive innovative come i “brewpub” o i mercati degli agricoltori di Campagna Amica.

Si stanno peraltro creando anche nuove figure professionali – evidenzia Coldiretti – come il “sommelier delle birra” che conosce i fondamentali storici dei vari stili di birre ed è capace di interpretarne, tramite opportune tecniche di osservazione e degustazione, i caratteri principali di stile, gusto, composizione, colore, corpo, sentori a naso e palato e individuarne gli eventuali difetti, oltre a suggerire gli abbinamenti ideali con primi piatti, carne o pesce e anche con i dolci.

Proprio per sostenere la produzione tricolore di birra è stato promosso dalla Coldiretti il Consorzio Birra Italiana che garantisce l’origine delle materie prime, dal luppolo all’orzo e la lavorazione artigianale creando un rapporto più solido tra i produttori di birra ed i coltivatori di orzo, luppolo e altre materie prime complementari. Il Consorzio – spiega Coldiretti – rappresenta il 27% della birra artigianale prodotta in Italia ed oltre il 51% del malto da orzo italiano e oltre la metà dei terreni coltivati a luppolo. Per garantire l’origine del prodotto è stato realizzato anche un marchio “artigianale da filiera agricola italiana” mira a garantire e tracciare la prevalenza di materia prima dalle campagne del Belpaese, ponendo attenzione sulla remunerazione etica della filiera e di tutti i suoi attori.