

Collesi in prima linea per la nuova legge sulla birra artigianale

giuseppe-collesi-1-0f7e1a0e

C'è il contributo forte e determinato di Collesi dietro una fase estremamente importante per il settore brassicolo italiano. Dopo l'ok del **Senato**, in questi giorni è stata **approvata anche alla Camera** la **proposta che introduce la definizione di "birra artigianale"** e la relativa regolamentazione all'interno del DDL C. 3119.

Nuova vittoria, quindi, di **Giuseppe Collesi**, presidente della **Fabbrica della Birra Tenute Collesi**, che ha guidato come capofila e portavoce di altre aziende marchigiane, insieme al Comune di Apecchio e all'Associazione Nazionale Città della Birra, una proposta presentata alla Camera dei Deputati lo scorso 13 gennaio durante una audizione davanti alla Commissione Agricoltura.

La qualifica di "birra artigianale", dunque, si prepara a diventare un **brand sinonimo di qualità**, in virtù non solo delle materie prime ma anche, e soprattutto, del metodo di lavorazione. E' qui che, secondo il nuovo indirizzo, si gioca la differenza fondamentale: nella birra artigianale si prende in considerazione l'apporto umano, quindi di fatto **escludendo la pastorizzazione e la microfiltrazione** (caratteristiche, invece, del processo industriale), che inevitabilmente alterano il prodotto impoverendolo delle sue proprietà organolettiche e nutrizionali. "Siamo molto soddisfatti – ribadisce Giuseppe Collesi - e orgogliosi che il nostro contributo stia preparando la strada, speriamo, per una svolta positiva se non proprio storica nel settore".

Un'altra questione di grande importanza, per le proposte suggerite, è **l'indicazione sull'etichetta**. "Non è pensabile - aveva spiegato Collesi - continuare a regolamentarla secondo le disposizioni della Legge quadro 443/1985 per l'artigianato, che si limita a definire l'impresa artigiana secondo il criterio della dimensioni, trascurando appunto fattori essenziali come qualità degli ingredienti e metodi di lavorazione". Si tratta di una distorsione normativa che crea confusione e penalizza fortemente le aziende, anche d'eccellenza, quando non genera addirittura folli contraddizioni. Perchè, ad esempio, le categorie attribuibili per legge al prodotto-birra sarebbero soltanto cinque, a seconda del grado

plato: birra, birra analcolica, birra leggera (o light), birra doppio malto e birra speciale. Mentre nulla si dice per altre denominazioni commercialmente assai diffuse - solo per citarne alcune, "**Lager**", "**Ale**" o "**Stout**" - che dal punto di vista legislativo non hanno alcun valore.

Infine, la provenienza degli **ingredienti primari**. Nella proposta del birrificio Collesi si ribadiva come **non si debba subordinare l'artigianalità della birra all'italianità di tutte le materie prime**. "In primis, il luppolo: la produzione di questa pianta sul territorio italiano è troppo bassa per soddisfare infatti tutti i birrifici nazionali". Una tesi, questa, avvalorata dagli studi del dottor Tommaso Ganino del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Parma e da Eugenio Pellicciari di Italian Hops Company, realtà nata da un progetto di ricerca della stessa università (e fra le prime, del settore, riconosciute dal Ministero dell'Agricoltura) presenti a Roma il 13 gennaio.