

Birre artigianali o birre industriali? Ecco tutte le differenze!

scritto da Elisabetta Lecchini | 29/04/2016



Da diversi anni il consumo e l'interesse nei confronti delle birre artigianali ha subito un incremento notevole e, se fino a qualche anno fa venivano considerate terreno di esperti ed appassionati, oggi un numero sempre maggiore di persone desidera provarle e acquistarle.



Il

tema è complesso sotto svariati aspetti, proviamo comunque a enumerare le principali differenze fra la **birra industriale** e la **birra artigianale**.

Partendo dalla **scelta degli ingredienti**, si rileva che nelle **birre artigianali** è previsto l'utilizzo di materie prime di alta qualità e la scelta viene fatta in modo accurato, considerando anche la zona di produzione. Alcuni birrifici artigianali, inoltre, preferiscono impiegare solo orzo dei propri campi. Al contrario, le **birre industriali** contengono spesso additivi chimici, conservanti e surrogati del malto.

Il secondo aspetto è il **processo produttivo**. Le birre artigianali sono prodotte senza processi chimici mentre quelle industriali vengono sottoposte a pastorizzazione e filtrazione che sono procedure tese ad allungare i tempi di conservazione e ad uniformare il sapore. Le birre industriali vogliono raggiungere una fetta sempre più ampia di consensi, risultato che si ottiene livellando il gusto ed eliminando il profumo e l'aroma che invece caratterizza la birra artigianale.

Dal **punto di vista della qualità**, è norma che il mastro birraio di un produttore artigianale sia sempre in ricerca e voglia sperimentare e studiare, a differenza del settore industriale in cui le birre sono prodotte secondo logiche di mercato volte alla conquista di molti palati.

La **produzione delle birre artigianali avviene in quantità minori** e, nella maggior parte dei casi, si tratta di birrifici che soddisfano la richiesta nella propria zona, nella propria regione o in pochi regioni.



L'argomento è complesso anche da un punto di vista legislativo ma, senza addentrarci in questo campo minato, concentriamoci nel capire perché oggi si consuma sempre più spesso birra artigianale. Gli addetti al settore e i critici si interrogano sul futuro delle birre artigianali, chiedendosi se si tratta di una moda, e quindi come tale destinata a sgonfiarsi fino a sparire, oppure è un nuovo interesse verso i prodotti a chilometro zero, legati al territorio e distanti dalla grande distribuzione.

Indubbiamente in questi anni abbiamo riscontrato un interesse sempre maggiore nei confronti di tutti i prodotti gastronomici e delle bevande che tengano conto della salute, del benessere ambientale, di un impatto meno incisivo sulla natura, di una produzione sostenibile e consapevole. Le persone che preferiscono acquistare prodotti biologici, direttamente dal contadino, nell'azienda agricola, nella piccola enoteca o in birrificio sono sempre più in aumento.

Riuscirà il mondo della birra artigianale a rimanere al passo con questo interesse o a incrementarlo? Innovarsi? Qualcuno sostiene che il mercato è saturo, i birrifici artigianali sono considerevolmente aumentati negli anni ma solo pochi hanno saputo o stanno riuscendo a fare un salto in avanti ampliando la produzione, magari riuscendo anche a esportare all'estero; gli altri vivono ancora di entusiasmo che però finirà.

A rinforzare tale posizione ci sono i dati relativi agli aspetti economici perché in Italia le accise, i costi elevati e la burocrazia non aiutano, la pressione fiscale è ingente e determina grossi limiti per i birrifici. Guardando alla Germania abbiamo una tassazione quattro volte maggiore e quindi è molto probabile che la birra artigianale, nel giro di qualche anno, si trovi in grosse difficoltà.

Gli ottimisti, d'altro canto, sostengono che alcuni passi avanti sono stati riscontrati, una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori sulle differenze fra birre, il riconoscimento in Italia del primo birrificio trappista e del primo stile birraio autoctono, l'intento di diffondere una cultura della birra attraverso degustazioni, corsi, incontri nei birrifici per osservare il processo produttivo.

Stiamo a vedere come si evolverà il futuro delle birre artigianali ma, intanto, per chi ha desiderio di approfondire l'argomento e conoscere meglio gli ingredienti, i metodi di produzione, i birrifici presenti nel Bel Paese ecco alcuni siti: www.mondobirra.org, www.portalebirra.it e www.microbirrifici.org.

BIRRE ARTIGIANALI

**Elenco aziende produzione e Vendita:
Contattaci se vuoi essere presente qui!**