

ECONOMIA, Valorizzare produzione di birra artigianale: oltre 30 birrifici con un fatturato di oltre 10 milioni di euro

Date : 16 luglio 2018



Un settore in forte espansione, un'attività sulla quale hanno deciso di scommettere molti giovani imprenditori sardi. Da alcuni anni la **produzione di birra artigianale in Sardegna è in continua crescita**: nel 2012 si contavano 13 birrifici, oggi sono oltre 30 con un incremento del 130% ed un fatturato di oltre 10 milioni di euro. [Nell'Isola si registra un consumo altissimo di birra](#), pari addirittura al doppio di quello nazionale

Anche la politica regionale ha deciso di occuparsene e la *Commissione Attività produttive* del Consiglio regionale ha iniziato l'esame di due diverse proposte di legge presentate dai [Riformatori](#) e dal *Partito democratico*, che hanno avuto l'unanime apprezzamento delle associazioni di categoria: «*Va bene la valorizzazione della birra artigianale purché non introduca nuovi obblighi e nuovi costi a carico delle aziende – ha detto Maria Antonietta Dessì della Cna - Si deve tener conto che in Sardegna la birra viene prodotta quasi interamente con materie prime importate e non penalizzare i produttori, lavorando a lungo termine sulla filiera. Il settore mostra grande vivacità e per questo va sostenuto stando attenti a non introdurre nuovi vincoli e costi per le aziende*». Per **Giovanni Sio di Confagricoltura**: «*La produzione di birra artigianale è in grande espansione e per questo merita una regolamentazione che garantisca trasparenza del mercato e tutela dei consumatori in modo da scongiurare il rischio di un aumento incontrollato dei produttori e dei prezzi per i birrifici agricoli apprezziamo la decisione di puntare sulla territorialità delle produzioni, concetto che incentiva la costruzione di processi di filiera*».

«*Prevedere norme troppo rigide per la costituzione di un marchio di qualità potrebbe essere un boomerang – ha evidenziato il segretario regionale di [Confartigianato](#), Stefano Mamei – l'incentivazione della produzioni nostrane è una buona idea, ma nel frattempo deve essere tutelato l'esistente se si vuole sostenere il comparto*». Per **Salvatore Carvonedì Casartigiani**, «*il settore rappresenta una grande opportunità per i giovani imprenditori ed è importante non appesantire la legge. Serve una norma snella e immediatamente attuabile*». Soddisfatta anche l'**Associazione dei Birrai**, ne

fanno parte più della metà dei birrifici sardi, che ha auspicato una rapida approvazione del provvedimento, chiedendo più attenzione su alcuni aspetti: abbattimento dell'accise sulle bevande alcoliche, come in Valle d'Aosta (*attualmente in Sardegna il costo è di 0,35 centesimi di euro a litro*), e meno ostacoli per l'occupazione degli spazi commerciali nelle manifestazioni pubbliche.

Per quanto riguarda la **materia prima**, *«alcuni di noi stanno già acquistando solo cereali sardi – hanno spiegato **Gabriele Corraire** e **Giovanni Fele**, titolari di due piccole aziende a Nuoro e Oliena - l'orzo prodotto nella nostra Isola è di qualità eccelsa. La Sardegna potrebbe diventare il primo produttore di orzo da birra a livello nazionale con grande beneficio per gli agricoltori»*. Uno degli ostacoli maggiori per i produttori è rappresentato dalla **quasi totale assenza di maltifici in Sardegna**, se si eccettua un piccolo impianto sorto a **Irgoli** all'interno di un'azienda agricola: *«Si tratta di un progetto finanziato con la misura 4.2 del Piano di sviluppo rurale – ha detto il direttrice regionale di **Laore, Maria Ibba** – che ha permesso all'azienda agricola di chiudere la filiera. La birra prodotta a Irgoli è interamente sarda»*.

Sulla **produzione di birra artigianale** si concentra da tempo anche l'attività della **società “Porto Conte Ricerche”**: dalla coltivazione del luppolo alla formazione di 28 maestri birrai, passando per l'incentivazione di alcuni prodotti tipici da destinare ai birrifici, orzo maltato, grano, avena e farro. *«La qualità della birra non dipende dalla bontà del prodotto, quello è un giudizio soggettivo – ha sottolineato **Luca Pretti**, ricercatore ed esperto del settore – Va misurata invece su altri parametri come il grado di fermentazione. La produzione di birra ha diversi stili e processi produttivi, prevedere un disciplinare di produzione sarà un compito arduo»*. (red)

(admaioramedia.it)