



Al via EurHop, il Salone Internazionale della birra artigianale

Dal 6 all'8 ottobre l'appuntamento con uno dei Festival più grandi d'Europa è Roma, al Salone delle Fontane dell'Eur, con 800 birre artigianali provenienti da tutta Italia

Malti e luppoli pregiati, lavorati da birrifici artigianali e agricoli, che arrivano da ogni regione d'Italia: quest'anno 'EurHop – Roma Beer Festival', il Salone Internazionale di birra artigianale più grande d'Italia, cambia veste e si trasforma in un viaggio attraverso la produzione brassicola tricolore, con il Salone delle Fontane dell'Eur che per l'occasione diventerà punto di incontro per appassionati da tutto il mondo pronti a degustare le pregiate creazioni dei mastri birrai italiani.

Due banconi da 45 metri ciascuno, con oltre 400 spine, vedranno alternarsi le migliori proposte brassicole nazionali – dal Veneto alla Sicilia, passando per il Lazio, la Liguria, l'Umbria e la Toscana – selezionate da Manuele Colonna, uno tra i maggiori esperti del settore birrario italiano e internazionale, e noto publican romano. Vasta sarà anche la gamma di stili e lavorazioni birrarie: come la moda, infatti, anche la birra ha le sue tendenze che cambiano di anno in anno. Dopo diverse stagioni scandite dalle Ipa e delle Apa, le chiare di stile americano, le produzioni più recenti stanno segnando un ritorno a birre meno amare, più beverine e a gradazione alcolica medio-bassa come le Pale Ale, le Bitter, le Mild, le Session Ipa di stile inglese o le Keller e le Helles di stile tedesco.

“Dare spazio, nel Salone principale di EurHop, soltanto a birrifici e microbirrifici italiani – spiega Luca Migliorati, uno dei promotori del Festival – vuol dire tendere una mano agli imprenditori brassicoli nostrani, già messi a dura prova dalla crisi energetica e delle materie prime; ma vuol dire anche sottolineare che le birre italiane non hanno assolutamente nulla da invidiare alle più note produzioni inglesi e tedesche, ad esempio, che vantano una tradizione birraria plurisecolare. La birra artigianale italiana e le sue materie prime hanno ormai una qualità altissima e sono apprezzate in tutta Europa, come dimostrano i premi vinti

costantemente dai nostri birrai nei festival di tutto il mondo”.

LE SESSIONI DALL'ESTERO. Chi volesse comunque fare ‘un tuffo’ anche nella birra straniera potrà partecipare alle ‘Sessioni’, a numero chiuso, della durata di 4 ore ciascuna e previa prenotazione, durante le quali sarà possibile degustare circa 50 birre prodotte da 15 birrifici provenienti da tutto il mondo, con un focus particolare sugli Stati Uniti, presenti alla kermesse solamente in questi spazi e momenti dedicati.

IL COMPARTO DELLA BIRRA ARTIGIANALE IN ITALIA. Il comparto della birra artigianale italiano ha una produzione che negli ultimi vent'anni è cresciuta in maniera esponenziale e ha superato la soglia dei 500 mila ettolitri l'anno, con una quota di mercato pari al 3,3% del mercato complessivo della birra. Dati che – nonostante la crisi economica ed energetica, in aggiunta alla pandemia – attestano la crescita notevole di questo settore che conta oggi oltre 1200 microbirrifici e impiega oltre 93mila lavoratori, tra diretti e indiretti. I birrifici artigianali hanno sofferto le ripercussioni dell'aumento dei costi energetici (+180%) e delle materie per l'imballaggio (+30%), con l'aggravante della scadenza, il prossimo 31 dicembre, della riduzione delle accise per i microbirrifici (dati Consorzio Birra Italiana).

IL BOOM DEI BIRRIFICI AGRICOLI. I birrifici agricoli sono un ‘sottoinsieme’ dei birrifici artigianali; il loro valore aggiunto, rispetto a un birrificio artigianale tradizionale, è quello di essere anche produttori delle materie prime utilizzate per la realizzazione della birra e a oggi rappresentano il 23% del totale. La crescita di questi birrifici è legata sia a un discorso economico – gli sgravi fiscali incidono positivamente sui conti aziendali, oltre ai costi minori che le materie prime italiane, come l'orzo, hanno rispetto a quelle reperite all'estero – e sia a un indirizzo identitario, poiché utilizzare prodotti coltivati sul territorio italiano può donare alle birre una specifica identità dettata da profumi, sapori e sentori, rendendola riconoscibile anche all'estero. L'orzo italiano, inoltre, negli ultimi anni ha raggiunto una qualità eccellente, tanto da essere diventato non più una seconda, ma la prima scelta per molti birrai italiani, al punto da diventare molto competitivo anche rispetto a quello di altri Paesi, da sempre considerati i maggiori produttori ed esportatori al mondo (dati Consorzio Birra Italiana).

CAMBIAMENTO CLIMATICO E BIRRA ARTIGIANALE. Il cambiamento climatico sta impattando anche sul settore della birra artigianale, non solo a livello italiano ma anche mondiale. Per il quinto anno consecutivo, infatti, abbiamo assistito alla crisi dell'orzo e di alcune varietà di luppolo: le temperature troppo alte e le piogge, non frequenti ma troppo abbondanti, stanno mettendo a rischio la produzione di alcune varietà di luppolo. Inevitabilmente, dunque, cambieranno nel corso dei prossimi anni gli stili di birra: alcune tipologie non potranno più essere prodotte data l'assenza della materia prima originaria.

[Read More](#)
