

IL MERCATO SPUMEGGIANTE

I mastri birrai puntano sul "fai da te"

Toscana in espansione con 91 produttori artigianali in attività, e ora si coltivano le materie prime

di IRENE ARQUINT

Terra affacciata sul mare ma generosa in campagna, la Toscana si rivela regione di mastri birrai che stanno prendendo in considerazione l'idea di coltivarsi la materia prima.

Sono 91 i birrifici artigianali toscani censiti incrociando i dati del Registro delle Imprese e dell'Agenzia delle Dogane, di cui 74 dotati di un proprio impianto di produzione. Perché il mondo delle *craft beer* è vario, fatto di microbirrifici (dediti solo alla produzione di birra), *brewpub* (chi fa e somministra in loco) e *beer firm* vale a dire chi delega le cotte ad altre strutture ma su ricetta propria. Per un totale di ettoltri che uno

studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze stima aggirarsi intorno a 25mila (per 62 delle 74 realtà sopra citate, perché delle restanti 12 non v'è riscontro), il 6% del totale nazionale. Di questi, 21 sono agricoli.

Le province più amiche di bionde, scure e rosse? Firenze in pole position, seguita da Siena, Arezzo e Pisa. Fanalini di coda Pistoia e Massa con appena il 5% delle realtà brassicole artigianali regionali.

Un quadro, questo, che si inserisce in un sistema Italia in espansione. Infatti secondo i dati 2014 di Assobirra (l'associazione degli industriali) nel comparto operano oltre 600 imprese, di cui 585 craft, per un totale di circa 5mila addetti direttamente occupati nel settore.

Numeri che, nonostante il rallentamento nell'ultimo biennio di studio, sono in decisa crescita. Per il 63% arroccati al nord con un pubblico trainante - il famoso zoccolo duro - che di anni ne ha fra i 25 e i 34. Giovani, come i mastri birrai toscani la cui età media è di 41, con valori che oscillano dai 32 ai 52 anni.

Come dicevamo c'è poi una tendenza recente, quella degli agrobirrifici. Vale a dire aziende che coltivano (almeno per il 51%) le materie prime impiegate nelle cotte, solitamente orzo, luppolo e altri ingredienti - ma più marginali - utili ad esempio nelle *fruit beer*: ciliegie, fragole, lamponi. Dei quali vi è traccia nelle province di Siena, Arezzo, Grosseto. «Siamo ad un

passo dalla svolta - commenta Silvio Menghini dell'Università di Firenze nonché curatore della ricerca sulla filiera della birra artigianale toscana recentemente presentata presso la Facoltà di Agraria - La filiera si sta complessando e necessita di un supporto decisivo da parte delle istituzioni chiamate a favorire la verticalizzazione del processo produttivo e la competitività sul mercato». Come si evince dal convegno che si è svolto a fine settembre a Firenze: «Dopo l'orzo l'attenzione si sposta verso la coltivazione del luppolo, che alcuni birrifici sostengono cresca fiorente anche alle nostre latitudini, nonché alla micromaltazione, per la quale servono competenze oltre ad investimenti di rilievo». Insomma, molto si muove.

©RI/PRODUZIONE/RESERVATA

Potenzialità di crescita in ambito rurale

In quale direzione sta andando il mondo delle birre partite dai garage e dalle cantine di casa? Settore in evoluzione, oggi si fa un gran parlare dei birrifici artigianali che in un mondo in rapido cambiamento, stanno subendo evoluzioni. Restano di sicuro un'interessante opportunità per l'economia, con potenzialità di crescita anche in ambito rurale. Lo evidenzia il testo presentato durante il convegno di settembre a Firenze, uscito quest'estate per **Franco Angeli** "La filiera della birra artigianale toscana" (241 pag, 37 euro) curato da Silvio Menghini (professore presso la facoltà di Agraria a Firenze) e contenente interessanti contributi di altri docenti e professionisti del settore. Il libro riporta un'analisi nazionale generale (industria e artigiani) per poi concentrarsi sulla nostra regione in cui l'indagine ha coinvolto una campionatura rappresentativa di aziende, alcune delle quali affermate anche a livello internazionale. Parte dal sistema produttivo, analizza il mercato ed offre una panoramica sulle strategie di sviluppo elencando punti di forza e di debolezza, opportunità e rischi, possibili sviluppi e scenari auspicabili per una crescita ancora più marcata.



Una coltivazione di luppolo per produrre birra