

La “storia politica” della birra artigianale



di

Filippo Gallinella e Chiara Gagnarli

18 maggio 2022

Gli autori parlano di loro

Con Chiara ci siamo conosciuti alla fine del 2012 durante la campagna elettorale per le consultazioni dell'anno successivo. I risultati elettorali di febbraio ci hanno permesso di entrare in Parlamento. Il caso, o forse la passione, ci hanno spinto a scegliere la Commissione Agricoltura e da allora, pur con caratteri diversi - io istintivo e passionale, lei riflessiva e intuitiva - siamo ancora insieme. Nonostante lei sia stata la paladina di questa "battaglia" sulla birra artigianale, se non avessi insistito, questo libro non avrebbe mai avuto vita. Grazie Chiara.

Possiamo dire di avere avuto il merito di riportare all'attenzione del Parlamento un settore che sembrava troppo marginale per suscitare l'interesse della politica. Le persone che ho conosciuto in questi anni invece mi hanno trasmesso la loro passione e la volontà di ottenere "piccoli ma grandi risultati"; risultati che non sarebbero stati possibili se colleghi e amici come Filippo non si fossero fidati e non mi avessero sostenuto nei tanti momenti di confronto e scontro che hanno portato a quello che leggerete. (Chiara Gagnarli)

Tutti conoscono la “birra”, tutti sanno più o meno come è fatta, ma in pochi conoscono cosa è e come nasce la “birra artigianale”. Questo libello parla di lei.

La protagonista

Con la legge 28 luglio 2016, n 154 conosciuta come “Collegato Agricoltura”, si modifica la legge sulla birra del 1962 introducendo la definizione di birra artigianale. Una definizione, quella di “artigianalità” non banale e questo libello vuole raccontare la storia di quello che è accaduto. Protagonista indiscussa di questo successo è Chiara Gagnarli, amica e collega, che ha affrontato e vinto un percorso non facile, soprattutto essendo stato in parte svolto dai banchi, politicamente parlando, dell’opposizione.

A mio avviso un passo avanti importante per centinaia di birrifici e per un settore in grande crescita ed evoluzione, anche per quanto riguarda la parte agricola ed il suo sviluppo. Penso, ad esempio, al luppolo, anche esso oggetto di novità normativa nel collegato per lo sviluppo della sua produzione in Italia, la tutela del patrimonio genetico e la meccanizzazione, una pianta sicuramente “non facile” e poco conosciuta ma che negli ultimi anni ha suscitato notevole interesse con l’aumento degli ettari dedicati e per la chiusura della filiera per la produzione di birre con materia prima italiana.

La norma

Al capo V della Legge 28 luglio 2016, n 154 si legge:
**DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRODUZIONE
DELLA BIRRA ARTIGIANALE**

Art. 35 Denominazione di birra artigianale

All'articolo 2 della legge 16 agosto 1962, n. 1354, dopo il comma 4 è aggiunto il seguente: «4-bis. Si definisce birra artigianale la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione. Ai fini del presente comma si intende per piccolo birrificio indipendente un birrificio che sia legalmente ed economicamente indipendente da qualsiasi altro birrificio, che utilizzi impianti fisicamente distinti da quelli di qualsiasi altro birrificio, che non operi sotto licenza di utilizzo dei diritti di proprietà immateriale altrui e la cui produzione annua non superi 200.000 ettolitri, includendo in questo quantitativo le quantità di birra prodotte per conto di terzi».

Art. 36 Filiera del luppolo

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, compatibilmente con la normativa europea in materia di aiuti di Stato e con le norme specifiche di settore, favorisce il miglioramento delle condizioni di produzione, trasformazione e commercializzazione nel settore del luppolo e dei suoi derivati. Per le finalità di cui al presente comma, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali destina quota parte delle risorse iscritte annualmente nello stato di previsione del medesimo Ministero, sulla base dell'autorizzazione di spesa di cui alla legge 23 dicembre 1999, n. 499, al finanziamento di progetti di ricerca e sviluppo per la produzione e per i processi di prima trasformazione del luppolo, per la ricostituzione del patrimonio genetico del luppolo e per l'individuazione di corretti processi di meccanizzazione.

Nota: pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n.186 del 10-8-2016 e vigente dal 25-8-2016

Le origini

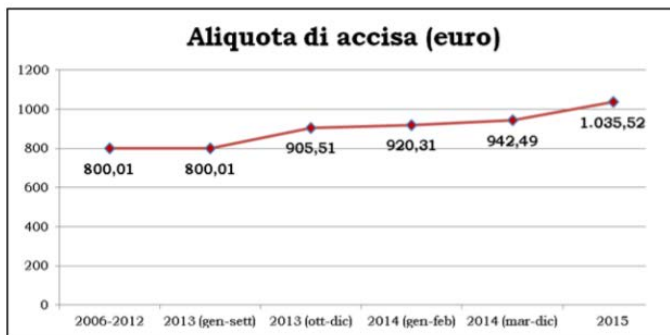
La denominazione “birra”, ci dice la legge, è riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di *saccharomyces carlsbergensis* o di *saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o con entrambi.

Gli ingredienti principali pertanto sono acqua, malto di orzo o frumento, lievito specifico e luppolo. La legge parla anche di birra light, doppio malto, di birra agricola, e ci indica anche come modificare la denominazione di vendita nel caso siano aggiunti frutta, succhi di frutta, aromi o altri ingredienti alimentari. Nessun riferimento era previsto quindi per l’“artigianalità”.

Ma cos'è l'artigianalità? È un concetto che nasce, diciamo, in epoca più recente rispetto al 1962, per caratterizzare un prodotto fatto diversamente da quello “in serie”. Si parla infatti di pane artigianale, gelato artigianale ma nei fatti non esiste, ad oggi, una definizione normativa. Per la birra invece adesso sì e non è stato, come detto, così banale.

Cosa succede in Commissione

Durante il dibattito del “Collegato Agricoltura” alla legge di Bilancio 2015, sono state numerose le audizioni sul tema e in particolare quelle legate all'aumento dell'accisa sulle bevande alcoliche, compresa, quindi, la birra. L'aumento dell'aliquota intervenuto a gennaio 2015, infatti, è stato soltanto l'ultimo di una serie di aumenti che le aziende hanno dovuto affrontare in poco più di un anno solare. Tre decreti legge (il c.d. DL Beni Culturali, il DL Istruzione ed il DL IMU) hanno infatti determinato un'escalation di aumenti, il primo ad ottobre 2013 (a cui si è aggiunto anche l'incremento dell'Iva dal 21 al 22%), il secondo è scattato a gennaio 2014 ed il terzo a marzo 2014.



Durante il dibattito in Commissione si è parlato anche del tema “birra artigianale”, soprattutto per la mancanza di una definizione di birra artigianale che sembrava necessaria sia per evitare sanzione - come stava avvenendo

nell'utilizzo del termine in etichetta - sia per evitare la confusione con alcuni marchi che possiamo definire "industriali" che proponevano dei prodotti apparentemente "artigianali" ma che, nell'idea che si era sviluppata di artigianalità non lo erano affatto. Definire la birra artigianale sembrava, quindi, necessario sia a tutela dei produttori che dei consumatori far capire cosa si stesse vendendo o acquistando.

Basti pensare solo che la Repressione Frodi del Ministero dell'Agricoltura valutava l'artigianalità del prodotto in base al fatto che l'azienda fosse iscritta o meno all'Albo delle Imprese Artigiane.

La nascita del cosiddetto "movimento" della birra artigianale in Italia avviene a metà degli anni novanta del secolo scorso, quando una manciata di giovani imprenditori diede vita ad altrettante piccole fabbriche dedite alla produzione di modesti quantitativi di birra, impiegando metodi, a loro dire, artigianali, allo scopo di proporre un prodotto ricco di qualità organolettiche e di inventiva. Tutto questo in contrapposizione a quanto realizzato in tutto il mondo dai grossi gruppi industriali. Un settore che negli ultimi anni, sta anche sollecitando positivamente l'indotto e l'agricoltura: infatti, sta aumentando la produzione di orzo da birra e quindi le birre prodotte con orzo italiano, i produttori di luppolo, nuove malterie o micromaltifici per trasformare il proprio orzo.

Nel 2013 l'intera popolazione dei microbirrifici e brewpub contava 473 (353 nel 2011) imprese distribuite su tutto il territorio nazionale. La dimensione produttiva media, dati

referiti al 2010, era di 411 hl/anno equivalente ad una produzione complessiva per i 335 birrifici di 137.685 hl, pari a poco più del 1% dell'intera produzione nazionale di birra. Nel 2013, la produzione complessiva ha superato i 250.000 hl avviandosi a coprire circa il 2% della produzione nazionale, con una media produttiva per birrificio di 550 hl/anno. Oggi i numeri sono decisamente aumentati avendo oltre 900 aziende attive sul territorio per una produzione di circa 500 mila ettolitri che genera un'occupazione diretta e indotta superiore alle 7000 unità che non ha avuto solo un successo interno al Paese ma ampiamente riconosciuto anche all'esterno.

Questo vuol dire che ci avevamo “visto giusto” nel creare un percorso chiaro per la “birra artigianale”.

Torniamo al 2015: quale poteva essere una definizione di “birra artigianale” tale da rispecchiare la situazione in quel momento e al tempo stesso guardare avanti e quindi consentire lo sviluppo delle aziende? Era giusto porre un limite produttivo? Quali erano le giuste tecniche di produzione? L'origine della materia prima era importante?

L'idea comune era riconoscere, alla figura del mastro birraio, il ruolo chiave all'interno di un birrificio, nel dare con la sua opera ed il suo stile, riconoscibilità alle proprie birre, proprio come un pittore o uno chef. Questo infatti non lo si ritrova nell'industria, dove l'obiettivo è quello di avere un prodotto standardizzato, indipendentemente dall'impianto e dalle persone che lo realizzano. Piano piano riuscimmo a sciogliere la matassa anche se,

qualcuno rimase scontento. Per arrivare al dunque, molti incontri e approfondimenti si sono fatti, sia in Commissione che sul campo, compreso il confronto con le istituzioni come quella del Comune di Apecchio che dal 2015 è divenuto sede dell'associazione Città della Birra.

Tra alcune riflessioni che è giusto riportare ci sono quelle legate alla dimensione produttiva e al tipo di processo produttivo.

Sul tema *dimensione* aziendale, si è pensato di andare a recepire un parametro individuato già dalla direttiva europea in materia, insieme ad alcune critiche arrivate su un limite troppo alto rispetto alla realtà produttiva attuale. L'opinione prevalente era che fosse necessario fissare un limite di produzione idoneo a dare alle aziende spazio di crescita e consolidarsi sui mercati nazionali ed esteri, non penalizzando le aziende in grado di emergere fissando un limite di produzione troppo basso. Viene così scelto il limite di 200.000 hl/anno

Quali ingredienti? L'obiettivo di un artigiano della birra è quello di produrre birre caratterizzate e ben distinguibili tra loro, realizzate con materie prime di qualità. Questo concetto ci ha portato anche a discutere sul concetto di qualità e di provenienza degli ingredienti. Nonostante questa premessa ampiamente condivisibile, è risultato molto difficile definire delle norme sulla qualità degli ingredienti o sulla loro origine senza che esse potessero essere troppo restrittive. È emerso però con forza che fosse il *processo produttivo* il vero cuore delle differenze tra produttori industriali artigianali.

Su questa questione sono stati due i temi divisivi: la *pastorizzazione* e la *microfiltrazione*.

La pastorizzazione è un processo che permette da una parte la stabilizzazione della birra per lungo tempo facilitandone quindi la movimentazione anche in paesi lontani. Per la maggior parte degli auditi però, questo processo uniformava e standardizzava la birra. Pertanto, si è convenuto che la pastorizzazione fosse un metodo da relegare al mondo industriale e non ad una birra in evoluzione e viva come quella artigianale.

Stesso ragionamento è stato fatto per l'esclusione della microfiltrazione.

Meno dibattito c'è stato per l'inserimento in definizione dell'indipendenza del birrificio, andando così ad escludere tutti i birrifici controllati da altre aziende e multinazionali del settore.



Accise e non solo

Nella legge di bilancio 2019 si arriva ad un risultato cercato da tempo, la riduzione di accisa per i piccoli birrifici indipendenti. Rispetto all'emendamento depositato da noi che prevedeva una riduzione a scaglioni di produzione in linea con la direttiva europea, si è arrivati ad un "compromesso" con l'altra forza politica di maggioranza che aveva puntato su una riduzione generale, arrivando a far approvare lo sconto del 40% per i birrifici fino a 10.000 hl, risultato ottimo comprendendo la stragrande maggioranza dei birrifici artigianali ma escludendo dallo sgravio chi aveva già una dimensione maggiore o chi voleva puntare su uno sviluppo maggiore del mercato. Insieme alla riduzione per i piccoli, nell'emendamento abbiamo inserito anche una modifica sostanziale per l'accertamento fiscale dell'accisa: mentre prima avveniva sul mosto, con le modifiche apportate si crea la possibilità di spostarlo sul confezionamento aumentando in questo modo anche lo sconto effettivo, recuperando il 10% circa dello scarto di lavorazione che si aveva nel calcolo della fase precedente.

Mancanza che è stata per il momento colmata, nell'ultima legge di bilancio, grazie anche al confronto che abbiamo cercato di creare tra le varie associazioni di categoria (Assobirra, Unionbirrai, Coldiretti), per i birrifici più piccoli l'agevolazione passa al 50%, i birrifici con

produzione annua compresa tra 10.000 e 30.000 hl godranno di una riduzione dell'accisa del 30%, quelli nella fascia 30.000 – 60.000 hl di una riduzione del 20%.

Per tutti l'aliquota di accisa sulla birra è stata ridotta a € 2,94.

Nella legge di Bilancio dell'anno scorso invece è stato istituito grazie ad un nostro emendamento il fondo filiere minori, con un sostegno per alcune filiere tra cui il comparto brassicolo. Il decreto attuativo del Ministero delle Politiche agricole destina alla filiera 3,5 milioni di euro con tre differenti linee di intervento. Aiutiamo con 200 euro a ettaro, fino a 50 ettari, le imprese che coltivano orzo distico certificato in contratti di filiera almeno triennali e con 300 euro chi coltiva luppolo, fino a massimo 5 ettari, per un totale complessivo di 1,5 milioni di euro. Un ulteriore milione di euro è dedicato alle imprese che investono sul post raccolta del luppolo e in impianti di essiccazione, di macinatura, pellettizzazione e confezionamento in atmosfera modificata conforme agli standard di qualità del mercato. Infine, sosteniamo progetti di ricerca che forniscono l'implementazione di prodotti territoriali e varietà nazionali, anche tramite lo studio di strumenti per l'analisi della qualità e dei diversi ceppi, relativamente a luppolo, cereali da malto, orzo distico ed emergenti, lieviti di birra.

Nel decreto Sostegni Bis, nel 2021, per aiutare i birrifici colpiti dalle conseguenze della pandemia Covid-19 in

particolare per via delle chiusure imposte al canale Ho.re.ca abbiamo creato, con un emendamento al decreto, un contributo a fondo perduto per i birrifici artigianali in misura pari a 0,23 euro al litro di birra inseriti nei registri di carico nel corso del 2020.

Il CERB – Centro di Ricerca per l'eccellenza della birra

A Perugia c'è il CERB, Centro di Eccellenza dell'Università. Il Centro ha come missione la divulgazione della cultura birraria in Italia e rappresenta lo strumento operativo dell'Università degli Studi in campo Agro-Alimentare e birrario.

Il CERB è nato in nel 2003, per volontà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, del Ministero dell'Istruzione, della Università e della Ricerca Scientifica, di ASSOBIRRA (l'Associazione degli Industriali della Birra e del Malto) e dell'Università degli Studi di Perugia. Visitare il Centro è stato un vero piacere. Ha al suo interno: un impianto pilota da 110 litri, a completa automazione funzionale, per la conduzione di prove sperimentali di birrificazione.



Oltre questo ha un impianto sperimentale per la produzione di Malto: micromalteria per la conduzione di prove sperimentali di maltaggio di orzo da birra ed altri cereali con batch da 0,5 Kg sino a 30 Kg.

Inoltre ha impianti sperimentali di filtrazione di varia tipologia e un impianto di imbottigliamento a doppia pre-evaacuazione ed un impianto di infustamento completo di lavaggio e sterilizzazione fusti per la conduzione di prove di confezionamento. Anche il Laboratorio è all'avanguardia, infatti il Centro certifica da anni i malti e dal 2019 anche i luppoli. Questo per dire che la ricerca e la sperimentazione è fondamentale per un'agricoltura da alto valore aggiunto.

In ultimo mi preme segnalare che l'Ateneo di Perugia a partire dall'anno accademico 2015-2016 ha rafforzato l'offerta formativa nel settore birrario introducendo un nuovo curriculum in Tecnologie birrarie all'interno del corso di laurea triennale in "Scienze e Tecnologie Agroalimentari.

Il luppolo

Mentre nel nostro paese esiste storicamente una produzione di orzo coltivato destinato prevalentemente all'alimentazione umana, alla mangimistica zootecnica ed all'industria del malto, il settore del luppolo si deve ancora sviluppare e consolidare nonostante l'interesse del mercato sia molto forte.

Il nostro primo incontro con il mondo del luppolo è stato con la conoscenza di Eugenio Pellicciari, co-fondatore, di Italian Hops Company, prima azienda agricola italiana nata esclusivamente per coltivare e commercializzare luppolo a Marano sul Panaro in Emilia Romagna.



L'impressione che abbiamo avuto è che questo settore è pieno di entusiasmo e di ottimismo e perciò siamo stati sempre fortemente convinti della necessità che debba essere sostenuto e fatto crescere, per rendere sempre più stretto il rapporto tra agricoltura e birra. Siamo certi che la coltivazione del luppolo in Italia rappresenti un elemento nuovo, soprattutto se legato ad una selezione di luppoli nazionali certificati ed è per questo che con il fondo filiere minori abbiamo messo nuove risorse per aiutare la ricerca e la coltivazione in modo da costruire una filiera del luppolo 100% made in Italy.

Sempre su questo tema vale la pena raccontare della Rete d'Impresa Luppolo Made in Italy, un progetto finanziato dalla Misura PSR 16.2 della Regione Umbria.

L'obiettivo che la Rete si è posto è stato quello della costruzione del *prototipo di una Filiera* completa in ogni articolazione:

- ricerca sulla caratterizzazione dei luppoli internazionali e sul Luppolo di derivazione da luppoli selvatici presenti sul territorio regionale e nazionale ai fini della registrazione;
- sperimentazione di un prototipo di coltivazione indoor;
- coltivazione di luppolo convenzionale e biologico;
- coltivazione di luppolo di alta qualità, su base di ricerca delle classificazioni in uso nel mercato;

- assistenza agronomica e disciplinari di produzione, coordinamento dei produttori;
- tracciabilità del prodotto, classificazione qualità, prima trasformazione, stabilizzazione del prodotto e conservazione, stoccaggio e logistica, commercializzazione;
- innovazione della componente tecnologica e metalmeccanica della produzione



Conclusioni

Per chiudere questa breve storia abbiamo chiesto a Unionbirrai e Assobirra, le due associazioni che ci hanno accompagnato negli anni, le loro riflessioni.

Vittorio Ferraris - Direttore generale Unionbirrai

Se negli ultimi 5 anni il comparto dei Piccoli Birrifici Indipendenti e della Birra Artigianale ha finalmente raggiunto un assetto normativo che ne permette crescita sviluppo, grande merito va a Chiara e Filippo che hanno sempre creduto nelle potenzialità della nostra realtà produttiva che rappresenta una eccellenza italiana di assoluto valore.

Sono stati anni entusiasmanti di grandi battaglie e grandi risultati ottenuti grazie alla determinazione di questi fantastico gruppo di lavoro.

Grazie

Alfredo Pratolongo – Presidente AssoBirra

La schiettezza, la disponibilità all'ascolto e la perseveranza sono sicuramente gli elementi che più di tutti hanno caratterizzato il rapporto e dialogo, che si è consolidato nel tempo, prima con Filippo e poi con Chiara.

L'impegno e la forza che hanno messo, attraverso la loro attività parlamentare, nella difesa e nella valorizzazione del comparto birrario sono aspetti che il comparto tutto non può ignorare e per cui sarò loro grato, insieme e grazie a tutti gli altri compagni di viaggio che ci sono stati a fianco in questo percorso.

A farci conoscere è stata la birra, una bevanda che al di là dell'essere il prodotto finale di un sistema produttivo che in Italia sta crescendo, attestandosi come una filiera nazionale attrattiva dal punto di vista economico e di eccellenza sotto il profilo delle sue caratteristiche agroalimentari, è diventata soprattutto un qualcosa che unisce, sia nelle vedute comuni, sia quando le posizioni, tra le parti, sono - o almeno così appaiono - un po' più lontane.

In questi anni l'Italia è diventata un paese a vocazione birraria, gli italiani hanno apprezzato il gusto la qualità e la democraticità della birra, eleggendola a bevanda da pasto e parte della nostra grande cultura alimentare. Ma se la birra oggi è una delle bevande più amate dagli italiani lo si deve allo sforzo congiunto e sinergico che tutti gli operatori del settore e delle relative associazioni di rappresentanza hanno messo nello sviluppo e consolidamento di una cultura birraria, un apprezzamento che rispecchia alla perfezione i 9 miliardi annui generati di ricchezza dall'intera filiera per il paese: dall'agricoltura alla produzione, dalla logistica alla distribuzione e con impatti significativi dal punto di vista occupazionale ed economico, soprattutto a valle, in bar, pizzerie e ristoranti.

Oggi la reputazione della birra in Italia è infatti fra le più alte in Europa, il biennale studio paneuropeo realizzato da Brewers of Europe ha rilevato come in Italia la birra spicchi per la sua capacità di abbinarsi a sapori diversi, per la varietà di gusti e stili offerti al consumatore e per l'apprezzamento riscontrato ad ogni livello sociale e demografico.

La crescita di valore e apprezzamento per la birra subì tuttavia uno shock nel 2013, quando l'allora Governo aumentò le accise sulla birra di un complessivo 30%, generando una pressione fiscale insostenibile su quella che oggi è di fatto l'unica bevanda da pasto gravata da accise in Italia.

Senza entrare nel merito delle scelte, comunque legittime del decisore, l'ingiustizia della misura era determinata dal fatto che non teneva conto dello sviluppo virtuoso già in atto nel comparto: gli investimenti industriali e lo sviluppo dei grandi operatori del mercato cresceva di pari passo con la nascita di piccole e creative realtà artigianali, anche fortemente radicate nel territorio, un insieme di realtà che operavano da stimolo e presidio della cultura birraria, responsabile e moderata, che era già parte del buon vivere e del buon gusto italiano.

Oltre alle azioni rivelatisi poi fondamentali per i birrifici artigianali, molto ben descritte in questo libro, sul tema specifico delle accise il primo riconoscimento lo si ottenne nel 2017, quando con una buona condivisione parlamentare le accise calarono di 2 centesimi, passando da 3,04 a 3,02 euro per grado plato, un segnale piccolo ma

molto significativo e unico in Europa, che innescò una nuova fiducia. Ma la strada era ancora lunga ed è qui che la storia di questo libro diventa ancora più significativa.

Birra significa stare insieme, significa territorio e significa condivisione, ma lo stesso purtroppo non si poteva dire guardando alle varie posizioni all'interno del Parlamento. Senza - apparentemente - reali ragioni, sistema produttivo, istituzioni e le altre realtà di rappresentanza faticavano a trovare una chiave di dialogo capace di strutturare un percorso comune capace di rispondere agli interessi di tutto il comparto e della filiera connessa, nonostante l'obiettivo fosse lo stesso: riequilibrare la tassazione per tornare a crescere e a creare valore.

Il secondo e più significativo segnale che solo attraverso la condivisione degli sforzi era possibile arrivare all'obiettivo lo si ha nel 2019, quando nella Legge di Stabilità venne approvato un emendamento che prevedeva una riduzione di altri 3 centesimi di euro, equivalenti all'1% del totale, unitamente ad uno sconto del 40% per i piccoli birrifici artigianali con produzione annua fino a 10.000 ettolitri. Un risultato fondamentale, che mette insieme esigenze solo apparentemente diverse, molto apprezzato da tutto il comparto, ma anche contraddistinto da alcuni malumori dovuti all'assenza di un dialogo non ancora all'altezza delle necessità.

È con l'arrivo della devastante pandemia che ha colpito il mondo e in particolare l'Italia che si innesta una crisi che mette tutti sullo stesso piano. Lockdown, blocco del canale Horeca e crisi economica hanno generato un impatto

devastante sul settore, con una perdita di valore generato di 1,4 miliardi nel solo 2020. Il settore tutto si è però rimboccato le maniche, ha resistito con sacrifici enormi, ma per tornare ai livelli pre pandemia, non era più rimandabile la necessità di intervenire in modo ancora più incisiva e strutturale, a beneficio e supporto di tutto il comparto.

AssoBirra, associazione di birrari e maltatori che da oltre 100 anni, rappresenta il comparto birra in Italia e ha l'ambizione di fare il bene del settore e della sua filiera, non si è sottratta dal fare la sua parte, anzi, si è fatta parte attiva di un nuovo dialogo.

È qui, che su stimolo e intuizione di Chiara e di Filippo, inizia un dialogo tra le realtà associative rappresentative di tutto il comparto - grandi, medi, piccoli e filiera – con cui nel 2021 si è costruita una agenda comune, che ha raccolto tutte le issue più rilevanti, opportunità e criticità, e che ha generato una posizione comune sul tema accise.

Il dialogo con le istituzioni, apprezzata la rinnovata comunità di intenti, è stato franco e aperto, sia lato Governo, ma soprattutto lato Parlamento dove si è creato un fronte davvero ampio e trasversale che ha dato valore e sostegno alla proposta.

La legge di Stabilità 2022 ha accolto una proposta di sistema, approvando, per il 2022, una riduzione di ulteriori 5 centesimi per tutti unitamente ad una riduzione progressiva ulteriore per i piccoli birrifici artigianali fino a 60mila ettolitri/anno.

La soddisfazione di tutto il comparto è stata grande, e noi,

come gli altri siamo fortemente consapevoli delle potenzialità che la birra ha nell'economia italiana e nel comparto agroalimentare.

L'auspicio è dunque quello di non interrompere questo percorso, ma di lavorare ancora più uniti per affrontare le sfide e per cogliere le opportunità – a maggior ragione di fronte alla grande incertezza che caratterizzerà i prossimi anni – per non perdere il valore esistente e soprattutto per generarne di ulteriore. Per crescere. L'obiettivo è quindi di ricevere una stabilizzazione delle riduzioni oggi limitate al 2022 e, ancora più importante, dare concretezza allo sviluppo della filiera agricola dell'orzo e alla nascita della filiera italiana del luppolo, insieme ad un riordino generale delle norme che regolano il settore. AssoBirra è pronta a fare la sua parte, ancora una volta, insieme.