AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Agroalimentare - *Vinitaly, Coldiretti/Consorzio Birra: birraturismo per 1 viaggiatore su 5*

Verona - 17 apr 2024 (Prima Pagina News) **Cresce il turismo brassicolo spinto dalla birra artigianale 100% Made in Itay.**

Non solo vino, il turismo esperienziale cresce nel settore della birra con quasi un viaggiatore su cinque che ha visitato un birrificio o ha partecipato a un evento legato alla birra nell'ultimo anno. E' quanto emerge da una indagine del Consorzio Birra Italiana sul fenomeno del brassiturismo diffusa con Coldiretti in occasione del Vinitaly, con un padiglione quest'anno dedicato tutto alla birra artigianale. L'attività preferita è l'abbinamento col cibo con il 65% degli intervistati che considera fondamentale l'abbinamento tra la birra prodotta all'interno dell'azienda e i piatti del luogo. A fare da traino al fenomeno sono le artigianali realizzate con l'utilizzo di ingredienti particolari, non pastorizzate né microfiltrate per esaltare la naturalità di un prodotto apprezzato da tutte le fasce di età, con i giovani che sempre più cercano la degustazione di qualità più che di quantità. Non a caso due boccali su tre sono riempiti con produzioni nazionali, secondo il Consorzio della birra italiana, nato con l'appoggio di Coldiretti per rappresentare il meglio delle produzioni artigianali della penisola. Un patrimonio che va tutelato partendo proprio dalle materie prime che offrono i territori – spiegano il Consorzio Birra e Coldiretti – come i grani Biancolilla, Timilia, Saraolla, Risciola, Senatore Cappelli, Perciasciacci e Russello che sono solo alcune delle varietà di cereali coltivate in Italia ed utilizzate per produrre birra o come le differenti varietà di luppolo che donano profumi e sentori diversi alla birra a seconda del luogo di coltivazione, dal sentore floreale a quello erbaceo piuttosto che l'aroma di frutta tropicale. Ad arricchire le produzioni Italiane troviamo poi la ricchezza del nostro territorio: carrube, scorze di mandarino di Ciaculli o limone di Sorrento, fichi del Cilento, mirto di Sardegna, Pompia sarda, castagne degli Appennini, canapa ed altri ingredienti che gli artigiani della birra nazionale hanno scelto per realizzare prodotti a km zero. "Il nostro obiettivo è sostenere la crescita dell'interesse per il turismo brassicolo accompagnando le aziende verso una sempre maggiore qualificazione dell'offerta, a partire da quella esperienziale – sottolinea Teo Musso, presidente del Consorzio Birra Italiana -. Ma stiamo anche lavorando al lancio di Birrifici Aperti, un grande evento nazionale di promozione dei birrifici da filiera agricola italiana, oltre al progetto di creare almeno una strada della birra in ogni regione d'Italia". "Il turismo legato alla birra – spiega Dominga Cotarella, presidente di Terranostra – è un fenomeno in grande crescita che mira a valorizzare una produzione agricola in espansione nel nostro Paese. Unire il piacere di sperimentare nuovi birrifici, con l'esperienza di ospitalità contadina dei nostri agriturismi, credo sia una miscela vincente che nel tempo può essere rafforzata con diverse attività congiunte su cui stiamo lavorando insieme al Consorzio anche finalizzate alla promozione dei prodotti del territorio". La filiera della birra artigianale italiana conta 1182 attività produttive in tutto il territorio

nazionale che, dal campo alla tavola, danno lavoro a circa 93.000 addetti, per una bevanda i cui consumi sono destinati quest'anno a superare il record storico di circa 38 litri pro capite per un totale – rilevano il Consorzio Birra e Coldiretti – di 2,2 miliardi di litri generando un volume di fatturato che, considerando tutte le produzioni, vale 9,5 miliardi di euro. La scelta della birra come bevanda è diventato negli anni sempre più raffinato e consapevole con specialità altamente distintive e varietà particolari. Si tratta di produzioni molto spesso realizzate da giovani con profonde innovazioni come la certificazione d'origine a chilometro zero, il legame diretto con le aziende agricole, la produzione di specialità altamente distintive o forme distributive innovative come i "brewpub" o l'apertura di banchi presso i mercati degli agricoltori di Campagna Amica. Si stanno creando anche nuove figure professionali – concludono il Consorzio Birra e Coldiretti – come il "degustatore professionale di birra" che conosce i fondamentali storici dei vari stili di birre ed è capace di interpretarne, tramite tecniche di osservazione e degustazione, i caratteri principali di stile, gusto, composizione, colore, corpo, sentori a naso e palato e individuarne gli eventuali difetti, oltre a suggerire gli abbinamenti ideali a tavola.

(Prima Pagina News) Mercoledì 17 Aprile 2024

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it