

BIRRIFICI ARTIGIANALI: DIMINUISCONO ACCISE, "CONQUISTA PER LE IMPRESE ABRUZZESI"

21 Giugno 2019



L'AQUILA – Una boccata d'ossigeno per uno dei settori in maggior espansione, che in questi anni si è conquistato una bella fetta di mercato risollevando in parte le sorti delle piccole imprese di tutta Italia, fortemente radicato anche nel territorio abruzzese.

Arriva infatti, dal primo luglio, lo sconto sulle birre artigianali grazie al taglio del 40% delle accise sulle produzioni dei micro birrifici, con produzione annua inferiore ai 10 mila hl, che spingono l'aumento degli acquisti made in Italy. Il Decreto è stato inserito nella Legge di Bilancio 2019.

“Un risultato importante a coronamento di una battaglia iniziata con l'ingresso in Parlamento del Movimento 5 Stelle e che ora, finalmente, diventa realtà. Oggi possiamo dirci davvero soddisfatti dinanzi al lavoro portato avanti per sostenere il settore della birra artigianale”, ha commentato il deputato del Movimento 5 Stelle Andrea Colletti.

Un sostegno al consumo di una bevanda che riscuote un successo crescente in Italia, dove si moltiplicano le iniziative imprenditoriali, per una produzione di oltre 55 milioni di litri, di 862 birrifici artigianali.

Di questi circa 55 si trovano in Abruzzo, una regione che, secondo la definizione di “Fermento Birra” si presenta come “culla di birrai molto legati al territorio, che possono esprimersi attraverso interessanti materie prime: l'acqua delle montagne, il miele locale, le erbe, le spezie, la frutta, i cereali autoctoni, lo zafferano e il mosto di uva Montepulciano”.

Un settore cresciuto del 330% in appena dieci anni che ha generato 3 mila posti di lavoro diretti, spiega la Coldiretti, secondo la quale 9 micro birrifici su 10 beneficeranno del taglio delle accise. La regione con più birrifici artigianali è la Lombardia, seguita da Piemonte, Veneto e Toscana, mentre la al centro-sud spicca la Campania.

Una bevanda che contribuisce all'economia dei territori, ma che stimola l'occupazione soprattutto tra gli under 35, pionieri di innovazione. Si va dalla certificazione dell'origine a chilometri zero, al legame diretto con le aziende agricole con i 'brew-pub' per poterla gustare dove si produce, al 'sommelier delle birra' in grado di interpretarne stile, gusto, composizione, colore e sentori a naso e palato, individuandone eventuali difetti, oltre a suggerire gli abbinamenti ideali.

Del resto ben il 77% degli italiani bevitori di birra è favorevole a sperimentare nuovi ingredienti e sapori, secondo una ricerca Doxa.

“Anche perché – aggiunge Coldiretti – ogni tipologia di birra ha un suo particolare patrimonio di gusto e profumi che vanno dagli agrumi alla mela verde, dai chiodi di garofano alla liquirizia, dalla vaniglia alla cannella, dalla carruba al bergamotto”.

Un tema che solleva un ulteriore dibattito, quello sull'importanza del sostegno alle imprese: “Questi numeri confermano come, per poter sostenere in maniera decisa e consistente il giovane e variegato mondo della birra in Italia sia necessaria

una riduzione delle accise che interessi le fasce di produzione più basse, con il maggior numero di birrifici che andranno così davvero a beneficiare del risparmio annuo che ne conseguirà”, ha ribadito Colletti.

I primi passi birrari in Abruzzo vengono mossi agli inizi del 2000 quando Jurij Ferri, pioniere del centro Italia, nel 2003 inizia l'avventura con Almond '22.

“Bisogna aspettare il 2008 – spiega Fermento Birra – per la nascita di birrifici che contribuiranno poco dopo a consolidare l'Abruzzo nella scena della birra artigianale, come quello, oggi rinomato, del birraio Luigi Recchiuti di Opperbacco e Maiella, per poi proseguire successivamente con le aperture di nuove realtà interessanti come Bibibir (2014) e La Fortezza (2015)”.

E proprio Jurij Ferri, titolare del marchio Almond '22 pluripremiato in tutta Europa, saluta positivamente questa piccola grande rivoluzione. La Almond è un'azienda nata a Spoltore (Pescara), e trasferitasi a Loreto Aprutino in un'azienda nuova e all'avanguardia che utilizza la pregiata acqua del Vitello d'Oro, sorgente del Gran Sasso.

“Una lotta iniziata anni fa, con alcuni esponenti dei 5stelle, che finalmente è andata in porto. Ora finalmente abbiamo i mezzi per poter investire nella nostra azienda con le nostre risorse”.

“Per noi è una svolta notevole: avremo fondi per nuovi macchinari e personale, perché alla fine il risparmio si tradurrà in 15 centesimo al litro, poco per il consumatore, ma moltissimo per noi – prosegue Ferri – questo risparmio resterà in azienda dopo anni di sacrifici. E parliamo di migliaia di euro ad azienda. In Europa questa tassa ci ha sempre penalizzato, ora ad avvantaggiarsene saranno le esportazioni”.

“In tutto questo noi rappresentiamo il 5% del mercato della birra – conclude Ferri – non è molto ma è abbastanza, e siamo in grande crescita qualitativa, come dimostrano le esportazioni: ecco, questo contenimento delle accise, e siamo gli unici a pagarle nel mondo dei prodotti fermentati, ci darà un grande impulso per le esportazioni, perché poter lavorare su forti decimali di prezzo al litro, ci aprirà orizzonti nuovi”.