

TUTTI PAZZI PER LA BIRRA: "UN SETTORE MAI IN CRISI PER GIOVANI IMPRENDITORI"

21 Aprile 2014

SPOLTORE - 'Il polo della birra' di Spoltore apre le porte a eventi e appuntamenti finalizzati alla conoscenza della qualità della birra artigianale, un prodotto che negli ultimi tempi sta incrementando i mercati internazionali ma sta incrementando anche l'interesse di molti giovani che si affacciano al mondo dell'imprenditoria.

Ospite d'eccezione presso il Desmond Drew Pub di Spoltore, uno dei tre marchi del giovane polo locale, è stato il simpatico pisano Simone Cantoni, uno dei più grandi degustatori italiani dell'UnionBirrai ed esperto SlowFood, che ha proposto una degustazione guidata in abbinamento a un menù di sfiziosi piatti a base di pesce e verdure per esaltare le caratteristiche della birra locale.

Cantoni, da esperto, osserva con attenzione il mondo della birra sostenendo come esso si stia diffondendo in modo rapido. Innegabile è la capacità che questo prodotto ha di creare sempre più interesse soprattutto da parte dei più giovani: è un mondo che potrebbe creare anche diversi posti di lavoro in un momento di profonda crisi, come ha confessato il degustatore ad *AbruzzoWeb*.

Signor Cantoni, qual è il segreto, secondo lei, per creare una buona birra?

Innanzitutto la qualità delle materie prime, ma sicuramente anche la qualità del birraio. Ci vuole una certa perizia nel saper usare le materie prime: importante è una buona ricetta e attenzione alle procedure, una buona cura dell'impianto e ovviamente alla sua pulizia.

Pensa che il mondo della birra sia in evoluzione? Crede che questa bevanda si diffonderà ancora di più?

Sì è decisamente in evoluzione, si sta espandendo sia da un punto di vista dimensionale che da un punto di vista dell'interesse. Credo si tratti di uno dei pochi rami imprenditoriali in Italia in crescita e penso fermamente che, sotto il profilo del consumo alimentare di qualità, la birra rappresenti anche in questo caso una delle poche voci in crescita. Si tratta di un mondo in evoluzione soprattutto grazie al movimento artigianale microbirraio, anche se non c'è in Italia una norma di legge che stabilisca il significato puntuale dell'essere artigiano, ma si sa quale area identifica di fatto.

In quanto tempo questo settore si è diffuso in Italia?

In Italia si fa risalire la nascita di questo settore agli anni Novante. Il movimento si è attestato su supposizioni di assoluto riguardo nella scena internazionale, la mia non è sicuramente una risposta autoreferenziale.

Crede che la birra artigianale, in un momento così difficile per l'economia, possa avere un peso visto il forte interesse che suscita?

Ha un peso sul fatturato e sull'occupazione molto limitato, ma ha un peso molto rilevante anche sotto il profilo della formazione e delle opinioni sulle tendenze di consumo: purtroppo, dato il momento infelice, è chiaro che la birra industriale è in grado di mettere in vendita prodotti che sotto il profilo del prezzo hanno partita facile contro le birre artigianali però esse stanno influenzando l'orientamento dei consumatori di birra.

Come si diventa degustatori di birra di grande fama, come nel suo caso?

Oggi lo si diventa tramite dei corsi erogati da associazioni o organizzazioni che sono impegnate proprio su questo fronte e che hanno un credito riconosciuto, per cui quando si è in grado di attestare partecipazione o superamento di un esame finale di un corso fatto, si diventa degustatori.

Cosa pensa del progetto lanciato dall'amministrazione comunale "Spoltore, Polo della Birra"?

Intanto mi sembra ottimo il coinvolgimento di un'istituzione pubblica, è il segnale di un'attenzione perché si tratta di una

realità imprenditoriale che può creare delle economie indotte, riesce a captare anche flussi turistici con l'organizzazione di eventi; il caso 'Spoltore' è uno dei tanti casi in Italia di concentrazione produttiva, anche per un processo di emulazione sul territorio, quindi anche l'idea di creare dei 'distretti' microbirrari che funzionano come un polo per lo scambio di esperienze, di creazione di date per delle iniziative, la sistematizzazione delle potenzialità nel settore birra è una cosa ottima.