



Dal 1 luglio scatta lo sconto sulle birre artigianali

Con il caldo arriva lo sconto sulle birre artigianali grazie al taglio del 40% delle accise sulle produzioni dei microbirrifici che spingono l'aumento degli acquisti Made in Italy.

E' quanto annuncia la Coldiretti in occasione della nascita del primo Consorzio per la tutela e la promozione della birra artigianale italiana con l'entrata in vigore lunedì 1 luglio del Decreto inserito nella Legge di Bilancio 2019 che prevede una riduzione delle accise del 40% per chi produce fino a 10mila ettolitri/anno e si va a sommare all'ulteriore riduzione a 2,99 euro dell'accisa per ettolitro e per grado-Plato inserita con l'ultima Legge di Bilancio.

Un sostegno al consumo di una bevanda che – precisa la Coldiretti – riscuote un successo crescente in Italia dove si assiste ad una moltiplicazione di iniziative imprenditoriali con 862 birrifici artigianali per una produzione che supera i 55 milioni di litri a livello nazionale.

Si tratta di un settore cresciuto del 330% negli ultimi dieci anni dove spesso sono protagonisti i giovani con iniziative imprenditoriali su tutte le tipologie di birra, dalle classiche lager a quelle speciali, che hanno generato tremila posti di lavoro diretti grazie anche a profonde innovazioni che – continua la Coldiretti – vanno dalla certificazione

dell'origine a chilometro zero al legame diretto con le aziende agricole fino ai mercati degli agricoltori di Campagna Amica. Ben 9 microbirrifici su 10 beneficeranno dell'agevolazione secondo un'analisi di Coldiretti.

La regione in cui sono presenti più birrifici artigianali è la Lombardia, seguita da Piemonte, Veneto e Toscana, mentre la regione del centro-sud con più strutture è la Campania.

Oltre a contribuire alla crescita dell'economia dei territori – spiega Coldiretti – la birra artigianale rappresenta anche una forte spinta all'occupazione soprattutto tra gli under 35 che sono i più attivi nel settore con profonde innovazioni che vanno dalla certificazione dell'origine a chilometri zero al legame diretto con le aziende agricole con forme distributive innovative come i "brewpub" o i mercati degli agricoltori di Campagna Amica.

Si stanno creando anche nuove figure professionali – evidenzia Coldiretti – come il "sommelier delle birra" che conosce i fondamentali storici dei vari stili di birre ed è capace di interpretarne, tramite opportune 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 con primi piatti, carne o pesce e anche con i dolci. Il 77% degli italiani bevitori di birra – spiega la Coldiretti – è favorevole a sperimentare nuovi ingredienti e sapori secondo una ricerca Doxa

Ben il 48,3% dei consumatori beve birra per accostarla ai cibi a cui si abbina alla perfezione secondo un'analisi di Coldiretti su dati Astraricerche.

Anche perché – sottolinea 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. Da nord a sud della penisola – evidenzia Coldiretti – il comparto della birra alimenta una filiera che, fra occupati diretti e indotto, offre lavoro a oltre 140mila persone.

Il boom delle birre artigianali Made in Italy – sottolinea la Coldiretti – ha spinto le semine di orzo che aumentano quest'anno del 3% rispetto all'anno precedente, per un totale di 267.868 ettari. Sempre più numerose infatti sono le iniziative progettuali agricole che si basano sull'impiego dell'orzo aziendale in un contesto produttivo a ciclo chiuso garantito dallo stesso agricoltore.

“Il taglio del 40% delle accise ottenuto dopo una forte azione della Coldiretti deve adesso restare all'interno di un sistema fiscale coerente per scongiurare un aumento dell'Iva che rischia di riguardare la birra con un'aliquota al 22% e anche altri prodotti alla base della dieta degli italiani come vino, carne, pesce, yogurt, uova, riso, miele e zucchero”