

La birra italiana, un ecosistema in fermento

La filiera brassicola italiana punta su qualità, sostenibilità, sinergia tra produttori e Istituzioni, e ricerca per crescere

Nel panorama agroalimentare italiano la birra si conferma un comparto vivace, capace di coniugare innovazione, identità e radicamento territoriale.

La settima edizione del convegno Filiera Birra ha mostrato con chiarezza come il settore stia evolvendo verso una logica di ecosistema, in cui agricoltura, industria, ricerca e istituzioni dialogano in modo sempre più stretto.

La squadra di
Filiera Birra 2025

Da filiera a ecosistema

Ad aprire i lavori è stato Federico Sannella, Presidente di AssoBirra, che ha offerto una visione di ampio respiro sul presente e sul futuro del comparto. «Dobbiamo iniziare a parlare non solo di filiera, ma di ecosistema della birra perché oggi il nostro mondo è fatto di agricoltura di precisione, macchine intelligenti, nuove tecnologie di trasformazione e distribuzione digitale. È un settore complesso, che si estende dal

campo fino alla tavola del consumatore». Sannella ha ricordato che il sistema birrario nazionale genera oltre 10 miliardi di euro di valore e occupa più di 300.000 addetti. Un comparto dunque strategico per l'economia italiana, ma che ha bisogno di politiche fiscali mirate, incentivi all'innovazione e un quadro regolatorio stabile per continuare a crescere. «La sfida è duplice: da un lato, rendere la birra italiana sempre più sostenibile, dall'altro, garantire



« **Dobbiamo iniziare a parlare non solo di filiera, ma di ecosistema della birra perché oggi il nostro mondo è fatto di agricoltura di precisione, macchine intelligenti, nuove tecnologie di trasformazione e distribuzione digitale. È un settore complesso, che si estende dal campo fino alla tavola del consumatore»**

Federico Sannella

la sua competitività sui mercati internazionali, mantenendo salda la nostra identità».

Le Istituzioni: collaborazione e visione condivisa

Sulla stessa linea si è espressa Alesia Cappello, Assessora allo Sviluppo economico e Politiche del lavoro del Comune di Milano, che ha ribadito l'importanza di un dialogo costante tra pubblico e privato. «La crescita non deve essere solo un obiettivo economico, ma un percorso condiviso. Le Istituzioni devono

saper accompagnare le imprese nei processi di transizione digitale e ambientale, riducendo la burocrazia e creando strumenti di supporto concreti». Per Cappello la transizione digitale è oggi un alleato per migliorare l'efficienza produttiva e la tracciabilità, mentre la transizione ambienta-

le può trasformare i costi energetici in opportunità di innovazione. «Non bisogna subire i cambiamenti ma guidarli insieme. E quando sostenibilità e competitività si uniscono, anche il consumatore percepisce un valore culturale e sociale più profondo nel prodotto». Il punto di vista regionale è stato affidato a Gianluca Comazzi, Assessore al Territorio e ai Sistemi Verdi di Regione Lombardia, che ha ricordato il ruolo della politica nel sostenere un equilibrio tra economia, lavoro e tutela ambientale. «La sostenibilità non deve essere ideologica ma concreta. Il compito delle Istituzioni è far convivere sviluppo e rispetto del territorio, valorizzando le produzioni locali e i modelli agricoli che fanno dell'Italia un'eccellenza».

« **Il compito delle Istituzioni è far convivere sviluppo e rispetto del territorio, valorizzando le produzioni locali e i modelli agricoli che fanno dell'Italia un'eccellenza»**

Gianluca Comazzi

Maria Soave, conduttrice Unomattinews Rai 1, ha moderato il convegno

« **La crescita non deve essere solo un obiettivo economico, ma un percorso condiviso. Le Istituzioni devono saper accompagnare le imprese nei processi di transizione digitale e ambientale, riducendo la burocrazia e creando strumenti di supporto concreti»**

Alessia Cappello



Unionbirrai: semplificare per far crescere i piccoli produttori

La voce dei piccoli birrifici è arrivata da Vittorio Ferraris, Direttore generale di Unionbirrai, che ha tracciato una fotografia realistica del settore artigianale italiano: oltre 1.000 birrifici attivi, di cui l'80% produce meno di 1.000 ettolitri l'anno. «È un comparto straordinario per creatività e qualità ma ancora troppo frammentato. La burocrazia pesa più dell'accisa stessa e servono strumenti di semplificazione immediata». Tra le priorità indicate da Ferraris per il settore: una maggiore flessibilità normativa per favorire la crescita delle microimprese; la revisione della legge sulla birra, finalmente avviata in Parlamento; la creazione di distretti produttivi e cooperative d'acquisto per condividere investimenti; un sostegno più deciso all'export e alla ri-

cerca sull'innovazione sostenibile. «Se vogliamo che le nostre birre artigianali restino competitive, dobbiamo costruire un ambiente normativo che non penalizzi le piccole realtà, ma le aiuti a diventare motori di innovazione».

Le materie prime italiane restano la vera sfida

L'intervento di Katya Carbone, primo ricercatore del CREA, ha affrontato il tema delle materie prime italiane per la birra, analizzandone criticità, sfide e innovazioni.

Carbone ha ricordato che la birra è un prodotto agricolo e che il consumatore mostra crescente interesse per le birre realizzate con materie prime locali, percepite come più sostenibili e legate al territorio. Tuttavia ha sottolineato come l'Italia non sia ancora autosufficiente nella produzione delle materie prime fonda-

«La sostenibilità del settore passa dall'autonomia agricola e da una filiera realmente italiana, dove ricerca, agricoltura e produzione lavorano insieme per creare una birra sempre più identitaria, innovativa e territoriale»

Katya Carbone

La tavola rotonda ha visto la partecipazione di Paolo Merlin (Heineken Italia), Serena Savoca (Carlsberg Italia), Massimo Fortunato (Birra Peroni), Teo Musso (Baladin), Lorenzo Michielin (32 Via dei Birrai), Giulio Marini (Birificio Italiano)

«Se vogliamo che le nostre birre artigianali restino competitive, dobbiamo costruire un ambiente normativo che non penalizzi le piccole realtà, ma le aiuti a diventare motori di innovazione»

Vittorio Ferraris

mentali: nel 2024 oltre il 75% del malto è stato importato (soprattutto da Francia e Paesi Bassi), mentre la produzione nazionale di luppolo certificato si è fermata a circa 25 tonnellate contro le oltre 5.000 necessarie al comparto. Attualmente, in Italia si contano circa 90 ettari coltivati a luppolo e una novantina di aziende agricole, concentrate in Veneto, Emilia-Romagna e Piemonte. In conclusione, Carbone ha ribadito che «la sostenibilità del settore passa dall'autonomia agricola e da una filiera realmente italiana, dove ricerca, agricoltura e produzione lavorano insieme per creare una birra sempre più identitaria, innovativa e territoriale».



**Convegno
FILIERA
BIRRA 2025**
15 ottobre | Milano

**EXPORT
MATERIE PRIME
TECNOLOGIE
AUTOMAZIONE
PACKAGING**

Imbottigliamento

tecniche nuove

Con il patrocinio di

AssoBirra
UB UNION BIRRAI
EUROMALT
ITA ITALIAN TRADE AGENCY
crea
BEER & FOOD & ATTRACTION

Sponsor

LALLEMAND BREWING
LALLEMAND
VEGA HOME OF VALUES

Communication Advisor

MY PR

Sul ruolo del malto e della sua filiera è intervenuto anche Gianluca Nurra, segretario generale di Euromalt, che ha illustrato l'attività dell'associazione europea dei produttori di malto, rappresentante di un settore da 28.000 addetti e un terzo della capacità produttiva mondiale. Euromalt tutela gli interessi della filiera, promuovendo sostenibilità, sicurezza alimentare, ricerca e standard di qualità.

Nurra ha ricordato che il malto è un prodotto agricolo naturale e sicuro: il processo di maltazione elimina i contaminanti e ne ottimizza le proprietà per la birra. L'associazione ha inoltre definito ufficialmente il termine "malto" a livello europeo e punta al riconoscimento della birra come prodotto agricolo a pieno titolo. In conclusione, Nurra ha ribadito che il malto è il cuore agricolo e identitario della birra, essenziale per

garantirne qualità, tracciabilità e valore nella filiera europea.

Da scarto a risorsa

La professoressa Marilena Budroni, del Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, ha presentato un progetto di ricerca che guarda alla circolarità come chiave per ridurre gli sprechi. Le trebbie di birra, residuo della lavorazione del malto, possono diventare un ingrediente prezioso in prodotti da forno, fertilizzanti naturali o addirittura microproteine.

«L'obiettivo — ha spiegato Budroni — è trasformare un sottoprodotto in una risorsa, attraverso processi di stabilizzazione sostenibile come microonde e vapore, mantenendo inalterate le proprietà nutrizionali e ambientali». Un approccio che unisce ricerca, agricoltura e industria in una logica di economia circolare.

Consolidare le proprie basi

Christian Garavaglia, Università degli Studi di Milano Bicocca, ha invitato il settore birrario a "restare fedele ai fondamentali" in un contesto economico incerto e instabile. Cosa si intende, precisamente? Analizzando i dati più recenti, Garavaglia ha evidenziato che, dopo anni di crescita, i consumi di birra in Italia hanno subito una lieve flessione, dovuta a crisi globali, inflazione e calo della fiducia dei consumatori. Tuttavia, il numero di microbirrifici resta stabile o in crescita, segno di un comparto ancora vitale. Da questa situazione, ha tratto alcune indicazioni chiave, tra cui la necessità di: concentrarsi sulla qualità e sui prodotti "core", evitando eccessi di creatività o mode effimere; valorizzare l'abbinamento birra-cibo e l'esperienza nei locali, integrando birra, gastronomia e turismo; puntare su sostenibilità, localismo e filiere corte, rafforzando il legame con il territorio e la comunità. In sintesi, Garavaglia ha esortato il settore a non farsi travolgere dalle incertezze del mercato ma a consolidare le proprie basi: qualità, identità e radicamento locale. I "fondamentali", appunto!

I patrocini e gli sponsor di Filiera Birra 2025

«**Il malto è il cuore agricolo e identitario della birra, essenziale per garantirne qualità, tracciabilità e valore nella filiera europea»**

Gianluca Nurra

Blockchain e inclusione sociale nella birra

Un altro esempio di innovazione arriva dal progetto "From HOP to HOPE": la tecnologia blockchain per comunicare l'impatto sociale della birra di economia carceraria", illustrato da Nazarena Cella, ricercatrice in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

La birra prodotta nel contesto di questo progetto è una birra prodotta con luppolo coltivato dai detenuti del carcere di Alessandria, tracciata tramite tecnologia blockchain per certificare la filiera e comunicare l'impatto sociale.

Un'analisi condotta sui consumatori relativamente all'atteggiamento nei confronti di questa birra ha dato risultati sorprendenti: oltre il 60% degli intervistati ritiene importante che la birra comunichi i propri valori etici e due su tre sarebbero disposti a pagare fino al 20% in più per un prodotto a impatto sociale positivo. «La blockchain non è solo uno strumento tecnologico, ma un mezzo per creare fiducia e trasparenza, mostrando al consumatore il vero valore di un prodotto solidale».

Filiera agricola ed export

La dimensione agricola è stata al centro anche dell'intervento di Matteo Bartolini, vicepresidente nazionale di CIA - Agricoltori Italiani, che ha rilanciato l'idea di una birra



Oggi sono 29 i birrifici italiani che sfruttano i servizi ICE. Non sono pochi in assoluto ma l'interesse internazionale per la birra artigianale italiana è in forte crescita»

Brunella Saccone

agricola con regime fiscale dedicato. «La birra è un prodotto agricolo e anche nell'immaginario comune deve "tornare alla terra". Per farlo servono strumenti che favoriscano il ricambio generazionale e una gestione sostenibile delle coltivazioni». Sul fronte internazionale, Brunella Saccone, Ufficio Agroalimentare, Direzione centrale per i settori dell'Export ITA – Italian Trade Agency ha invitato i produttori italiani a puntare di più sull'internazionalizzazione: «Oggi sono 29 i birrifici italiani che sfruttano i servizi ICE. Non sono pochi in assoluto ma l'interesse internazionale per la birra artigianale italiana è in forte crescita. Serve una narrazione più forte e coerente, capace di trasmettere la qualità, il territorio e il valore culturale che rendono uniche le nostre birre».

Ricerca, qualità e collaborazione

La tavola rotonda, che ha visto la partecipazione di Heineken Italia, Birra Peroni, Carlsberg Italia, Baladin, 32 Via dei Birrai e Birrificio Italiano, ha messo in evidenza un punto di convergenza: qualità, ricerca e formazione culturale del consumatore sono i pilastri del futuro. Per Paolo Merlin (Heineken) «la qualità non è solo tecnica, ma culturale: bisogna educare il consumatore al gusto e alla consapevolezza». Massimo Fortunato (Birra Peroni) ha ricordato l'importanza dell'innovazione nella filiera agricola, mentre Serena Savoca (Carlsberg Italia) ha sottolineato come la ricerca sia da sempre nel DNA dell'azienda, a partire dai laboratori storici di Copenaghen. Dalla parte artigianale, Teo Musso (Baladin) e Lorenzo Michielin (32 Via dei Birrai) hanno ribadito il valore della sperimentazione continua e Giulio

Marini (Birrificio Italiano) ha richiamato la necessità di coniugare creatività, efficienza e sostenibilità ambientale anche nelle piccole realtà.

Un ecosistema che cresce insieme

Dalla produzione agricola alla ricerca universitaria, dalle politiche istituzionali alla passione dei birrai emerge un quadro di sinergia crescente. La birra italiana è ormai un ecosistema di competenze, valori e innovazioni che racconta un Paese capace di fare squadra. Sostenibilità, semplificazione, formazione e cooperazione saranno le parole chiave del prossimo decennio. Il messaggio del convegno: la birra italiana è un patrimonio collettivo, solo lavorando insieme si potrà fare crescere il settore, valorizzarlo e farne un simbolo sempre più forte del Made in Italy nel mondo.

E a proposito di collettività, Flavia Morelli di Italian Exhibition Group ricorda il prossimo appuntamento: dal 15 al 17 febbraio 2026 torna a Rimini Beer & Food Attraction. L'edizione 2026 introdurrà un nuovo layout più funzionale e due grandi novità: Mixology Attraction, dedicata alla cultura del bere miscelato e ai prodotti low e no-alcol, e l'ampliamento del Beer & Beverage Technology Show, con tecnologie e materie prime per la produzione. Oltre agli spazi espositivi, la fiera ospiterà il Premio "Birra dell'Anno", i campionati di cucina italiana, un'area startup e il Premio Lorenzo Cagnoni World per le innovazioni sostenibili. Con oltre 40.000 operatori professionali attesi da tutto il mondo, la manifestazione si conferma uno specchio del mercato e un luogo dove la filiera brassicola può incontrarsi, confrontarsi e costruire insieme il proprio futuro.



La birra è un prodotto agricolo e anche nell'immaginario comune deve "tornare alla terra". Per farlo servono strumenti che favoriscano il ricambio generazionale e una gestione sostenibile delle coltivazioni»

Matteo Bartolini