

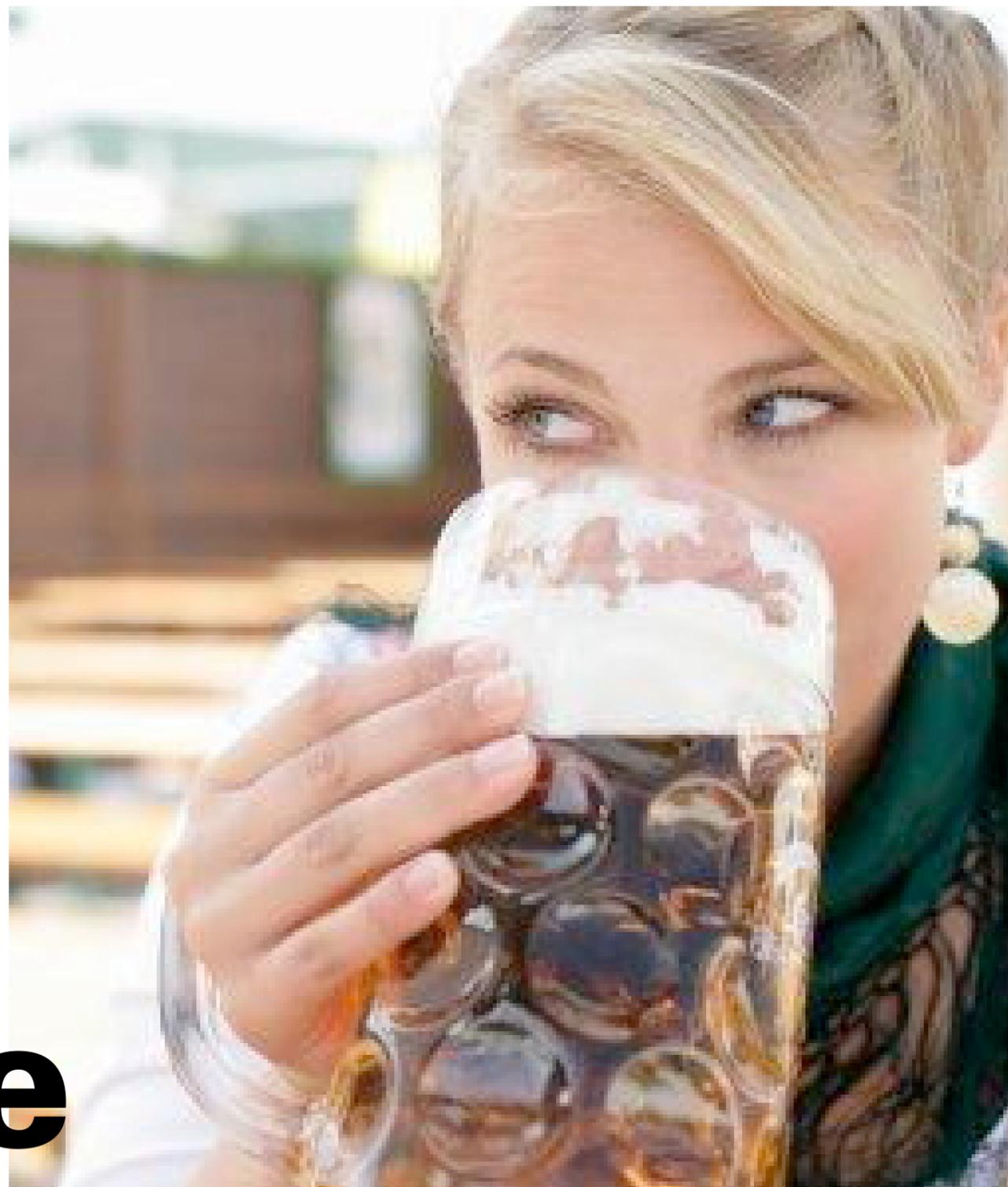
## Produzioni fatte a mano. Bottiglie d'importazione. Corsi di degustazione. Cresce in Italia la cultura della birra. E aumentano i **birrifici**

di Giuliano Pavone - redazione@millionaire.it

Pils, blanche, stout, d'abbazia, bock, pale ale: l'elenco potrebbe continuare a lungo. I tempi in cui si entrava in un locale chiedendo semplicemente «Una birra» stanno per tramontare. Anche in Italia, Paese tradizionalmente vinicolo, si diffonde sempre più quella che potremmo chiamare "cultura della birra". Ciò la consapevolezza di quanto sia variegato l'universo della bevanda di Gambinus e un crescente interesse verso un consumo di qualità. Merito soprattutto di un fenomeno che ha preso piede a partire dalla fine degli anni Novanta e di cui *Millionaire* ha parlato tra i primi, ma che oggi appare ormai consolidato: quello dei birrifici artigianali. Piccole aziende di produzione, con o senza pub annesso, sono spuntate come funghi nei quattro angoli d'Italia, fornendo

linfa al mondo della birra e riportando l'accento sulla qualità e gli "stili" birrai meno diffusi. E' insomma in atto una piccola rivoluzione. Il divario tra consumo di birra e di vino nel nostro Paese è in costante riduzione da decenni: nel 1976 un italiano consumava in media 98 litri di vino e 14 di birra, nel 2005 ne consumava rispettivamente 46 e 30 litri (fonte Assobirra). Il gap verso gli altri Paesi europei è però ancora alto: l'Italia è l'ultima fra i 26 dell'Unione i cui dati sono disponibili. I Cechi sono gli europei che bevono più birra. Si parla di 156 litri pro capite: cinque volte di più di noi italiani! Per recuperare terreno bisognerà "destagionalizzare": quasi la metà dei consumi annui si concentra oggi nei mesi da maggio a giugno, segno evidente che per molti la birra è soprattutto una bevanda rinfrescante. Al con- ▶▶

# la voglio bionda e artigianale



si fa presto a dire **birrificio**

**TIPI DI LOCALI CHE SONO NATI INTORNO ALLA BIRRA ARTIGIANALE.**

**Microbirrificio.** Stabilimento che produce birra con metodi artigianali, senza un locale di mescita. La parola è spesso usata anche come sinonimo di brewpub.

**Brewpub.** Locale in cui viene servita birra artigianale prodotta dai gestori.

**Homebrewing.** Produzione casalinga di birra, attraverso appositi kit, ingredienti semilavorati o al naturale.

**Beershop.** Negozio specializzato nella vendita di birre artigianali e di ingredienti e attrezzature per homebrewing.

(Foto fornite da Unionbirrai)



Bollitura di diversi tipi di malto (Brew Pub Troll a Vernante, CN)



Caldaia in rame (Bibò a Bologna)



Maltazione (Grado Plato a Chieri, TO)



Cilindri di maturazione della birra (Bibò)



Impianto di imbottigliamento (32 Via dei Birrai a Pederobba, TV)



Caldaie di rame a vista (Babb a Manerbio, BS)



Controllo in sala cottura (Birrifico Ostiense a Ostia, Roma)



Impianto di spillatura (Babb)