

Articoli Selezionati

25/08/16	STAMPA LOCALE	Arena			
		15	La birra artigianale del Veneto punta ad ottenere un marchio	...	1
28/08/16	STAMPA LOCALE	14	Gelato made in Verona Comparto in crescita	Zanetti Valeria	2
			CronacaQui Torino		
30/08/16	STAMPA LOCALE	15	Il caldo si contrasta con birre e gelati	...	3
			Resto del Carlino Cesena		
22/08/16	STAMPA LOCALE	6	Birra e gelato, la coppia estiva	...	4
			Sicilia		
21/08/16	STAMPA LOCALE	9	È boom di birre artigianali	Rossetti Cristina	5

NORMATIVA. Il Collegato Agricoltura definisce la lavorazione. Un progetto di legge in Regione

La birra artigianale del Veneto punta ad ottenere un marchio

A Treviso i micro birrifici sono 28 e a Verona 15
I «piccoli»: occorre modificare il tetto della quantità

Ivan Borsato
(Confartigianato):
«È un'eccellenza del territorio che va tutelata e valorizzata»

Stato e Regione legiferano sulla birra artigianale. La prima novità è arrivata da Roma. Il Collegato agricoltura («Disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione, competitività per l'agroalimentare») definisce «birra artigianale quella prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta a processi di pastorizzazione e microfiltrazione». Il testo prevede anche di favorire lo sviluppo della filiera del lupolo in Italia.

Secondo Ivan Borsato, referente dei birrifici artigiani di Confartigianato Veneto, con il Collegato «si sono poste le basi per la qualifica di birra artigianale che si prepara a diventare un brand sinonimo di qualità, in virtù non solo delle materie prime ma anche e soprattutto del metodo di lavorazione. Ci sarebbe però piaciuto che fosse stata maggiormente valorizzata la lavorazione manuale, alla base del successo riscosso anche a livello internazionale, dai nostri prodotti», commenta. Critiche anche al limi-

te annuo di produzione, fissato dalla norma statale entro i 200mila ettolitri e ritenuto eccessivo dagli piccoli produttori. «In media un micro birrifico artigianale - che lavora tutto a mano - produce tra i 2 ed i 3mila ettolitri all'anno», prosegue. Su questo aspetto si sofferma il progetto di legge veneto n. 133 depositato in primavera dai consiglieri Massimiliano Barison, Massimo Giorgetti ed Elena Donazzan per «Istituzione del marchio di prodotti e dei produttori di birra artigianale».

Stando ai dati forniti dalla GuidaOnline dei produttori di birre artigianali, la provincia di Treviso vanta 28 delle 83 aziende attive nel 2014 in Veneto, che oltre agli artigiani comprende anche i gli operatori che hanno registrato le loro aziende come commerciali e svolgono pure la miscela. Seguono Verona e Vicenza, rispettivamente con 15 e 13 imprese. Borsato spera che il Collegato «rappresenti un passo in avanti per la semplificazione degli adempimenti e la riduzione delle accise a carico dei micro birrifici ad oggi identiche a quelle dei grandi impianti». «La birra artigianale è un'eccellenza enogastronomica del territorio, che deve essere riconosciuta, tutelata e valorizzata anche dal marchio regionale», conclude. ● **Va.Za.**



Sono 15 i birrifici artigianali nel Veronese



CONFARTIGIANATO. Il Veneto terza regione per numero di attività

Gelato made in Verona Comparto in crescita

A giugno gli esercizi avevano toccato quota 217

Valeria Zanetti

Gelati, semifreddi e birre artigianali sul podio dei consumi, anche in Veneto. La Regione è al quarto posto dietro a Lombardia (2.073), Sicilia (1.536) Campania (1.512), per numero di microimprese, 1.420, che producono queste specialità in piccoli laboratori. Lo evidenzia un'indagine di **Confartigianato** nazionale, che quantifica in 3,1 miliardi l'anno la spesa delle famiglie italiane per l'acquisto delle due tipologie di alimenti: 1.541 milioni, per i gelati, 1.523 milioni, per le birre. In media, ciascun nucleo familiare spende circa 71,5 euro per i gelati e 70,7 euro per le birre. Che qualità e varietà di birre e gelati sia sempre più apprezzata da connazionali e turisti stranieri lo dimostra il numero dei produttori: la Confederazione ha calcolato che per soddisfare la domanda si muove un piccolo esercito di 15.969 imprese: 15.702 pasticcerie e gelaterie e 267 birrifici, distribuiti nella Penisola (alle quali si aggiungono anche la schiera di attività di gelaterie, pasticcerie e birrifici iscritte al commercio). In particolare i birrifici negli ultimi tre anni sono cresciuti del 61,8%. Praticamente una nuova impresa ogni 11 giorni.

A Verona, nel secondo trimestre 2016, risultano 217 gelaterie, pasticcerie e birrifici artigianali: le attività del dolcificio da sole raggiungono quota 213. Venezia e Treviso gui-

dano la classifica, rispettivamente a 330 e 287 esercizi.

Nella provincia veneziana solo le gelaterie artigiane sono 327, per accontentare i gusti degli abitanti e dei numerosissimi turisti in visita al capoluogo e in vacanza sul litorale. Anche Padova e Vicenza superano il totale complessivo di imprese del settore veronesi, a 241 e 220 aziende. A livello di macroregione il Nord Est con 3.384 unità artigiane si colloca dietro al Mezzogiorno (5.755 unità) e al Nord Ovest, 3.384.

La qualità è alla portata di tutte le tasche: l'analisi di **Confartigianato** mostra che a giugno 2016 il prezzo dei gelati è sceso dell'1,9% rispetto allo scorso anno, mentre quello delle birre è stabile (0,2%). Anche per questo motivo, nei primi cinque mesi del 2016 le vendite al dettaglio sono cresciute in valore (+ 0,5%) e in volume (+0,6%), invertendo la tendenza negativa degli ultimi cinque anni. «La genuinità delle specialità artigiane - sostiene il Presidente di Confartigianato Alimentazione Giacomo Deon - fa muovere l'economia e contribuisce a mantenere alta la bandiera del made in Italy. Al di là delle ricette, rimane il valore aggiunto della genuinità delle materie prime fresche e delle tecniche di lavorazione, oltre all'attenzione sempre più diffusa a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari». •

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Turisti in piazza Bra: sono aumentate le gelaterie in città e provincia



CONFARTIGIANATO**Il caldo si contrasta
con birre e gelati**

→ A Torino si contrasta il caldo mangiando gelati. I primi dati diffusi da Confartigianato confermano che in estate gelato e birra muovono l'economia. Con 661 gelaterie con circa 600 gusti diversi, oltre a pasticcerie e birrerie artigianali, Torino è terza in classifica tra le città italiane dove è più diffusa questa specialità gastronomica: prima si colloca Milano, seconda Napoli. Le famiglie italiane spendono complessivamente per gelati e birre artigianali 3,1 miliardi di euro l'anno. In media, ciascun nucleo familiare spende all'anno 71,5 euro per i gelati e 70,7 per le birre.



CONFARTIGIANATO

Birra e gelato, la coppiata estiva

PER RINFRESCARSI sotto la canicola d'agosto non c'è niente di meglio di un gelato o di una birra. Rigorosamente artigiani. In media, ciascun nucleo familiare spende ogni anno 71,5 euro per i gelati e 70,7 euro per le birre. E' quanto emerge da un'indagine di **Confartigianato** nazionale in collegamento con le organizzazioni territoriali e che ha preso in esame anche attività del Cesenate e della Provincia. In Italia sono circa 16mila le gelaterie artigianali e circa 300 i birrifici, in crescita anche nel nostro territorio cesenate. Sono sempre di più coloro che si appassionano anche a produrre la birra, con imprese incrementate del 61% negli ultimi tre anni. A livello regionale è la Lombardia a vantare il maggior numero di gelaterie e birrifici, l'Emilia Romagna è quinta con 1347 imprese. La qualità di birre e gelati artigiani è alla portata di tutte le tasche: l'analisi di **Confartigianato** mostra che a giugno il prezzo dei gelati è sceso del 9% rispetto allo scorso anno, mentre quello delle birre è stazionario. Anche grazie ai prezzi contenuti, nei primi cinque mesi del 2016 le vendite al dettaglio dei prodotti alimentari crescono in valore dello 0,5% e in volume dello 0,6%.

«**NEL CESENATE** - rimarca il vicesegretario **Confartigianato** Giampiero Placuzzi - sono cresciute le gelaterie artigianali

ormai divenute attività di quartiere, con una copertura capillare del territorio. Sono anche aumentati i birrifici artigianali, non più settore di nicchia, che rispondono alle esigenze di un ampio pubblico trasversale, dai più giovani alle persone adulte. I prodotti genuinamente artigianali sono ritenuti una discriminante significativa dai tanti che hanno molta cura della propria salutare alimentazione. La qualità dei prodotti alimentari artigiani, protagonisti della dieta mediterranea, non nuoce al portafogli e fa bene anche alla salute: infatti, secondo la rilevazione di **Confartigianato**, la quota di italiani in condizione di obesità è scesa dal 10,3% del 2014 al 9,8% del 2015 la più bassa di tutti i Paesi Ue che si affacciano sul Mediterraneo e inferiore alla media del 16,7% di persone obese registrata nell'Unione europea».

«La genuinità delle specialità artigianali - sostiene il Placuzzi - fa muovere l'economia e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Italy nel mondo. Non esistono limiti alla fantasia dei produttori di gelato e di birra. Rimane una certezza: quella che i prodotti artigianali sono realizzati secondo tecniche tradizionali, con materie prime rigorosamente fresche, e con un'attenzione sempre più diffusa a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari della clientela».



È boom di birre artigianali

La tendenza. Negli ultimi tre anni i microbirrifici hanno registrato un incremento del 61,8%. La Sicilia è al secondo posto, dopo la Lombardia, per il maggior numero di produzioni artigianali sia di "bionde" sia di gelati. La qualità è migliorata e le esportazioni sono quadruplicate in dieci anni: nei pub inglesi e all'OktoberFest ormai si beve italiano

1.536 **45**
IN SICILIA **MILIONI LITRI**
imprenditori la produzione
nel settore dei birrifici
artigianale artigianali

Il focus

CRISTINA ROSSETTI

Chi è stato in un pub inglese negli ultimi tempi lo avrà notato: accanto ai blasonati marchi locali fanno sempre più spesso capolino le birre italiane. I numeri diffusi da Coldiretti lo confermano in maniera inequivocabile: in dieci anni l'export di birra italiana all'estero è quadruplicato, raggiungendo nel 2015 il massimo storico per un valore di 183 milioni di euro. La "bionda" italiana invade i Paesi del Nord Europa, dalla Gran Bretagna alla Germania, con crescite a doppia cifra. Il boom delle esportazioni - sottolinea la Coldiretti - riguarda un po' tutti i Paesi, dalla Germania, patria dell'Oktoberfest (+49%) all'Olanda (anche qui +49%) fino alla Gran Bretagna dei pub (+10%), mentre nel Belgio delle birre trappiste gli acquisti di "bionda" made in Italy sono addirittura decuplicati.

Con l'arrivo dell'estate i consumi di birra decollano anche nel nostro Paese. Purché siano prodotte artigianalmente. Tendenza questa che coinvolge anche i gelati, in cima ai consumi nelle stagioni calde. Negli ultimi tre anni, i birrifici artigianali hanno registrato un incremento del 61,8%, con la nascita di una impresa ogni 11 giorni. Nel complesso [Confartigianato](#) ha calcolato che per

soddisfare la domanda di queste specialità si muove un piccolo esercito di 15.969 imprese, di cui 15.702 pasticcerie e gelaterie e 267 birrifici. Complessivamente si spendono per questi due alimenti 3,1 miliardi di euro l'anno, equamente divisi tra 1.541 milioni di euro per i gelati e 1.523 milioni di euro per le birre. In media, ciascun nucleo familiare spende ogni anno 71,5 euro per i gelati e 70,7 euro per le birre.

A livello regionale, è la Lombardia a vantare il maggior numero di gelaterie e birrifici artigianali (2.073). Secondo posto per la Sicilia con 1.536 imprenditori, seguita da Campania (1.512), Veneto (1.420) ed Emilia Romagna con 1.347 imprese. La classifica provinciale vede in testa Roma, con 900 gelaterie, pasticcerie e birrifici artigianali. Medaglia d'argento per Napoli con 687 imprenditori, e terzo posto per Torino (661). La top 5 delle province con il maggior numero di gelaterie e birrifici si completa con Milano (541 imprenditori) e Salerno (444).

La qualità di birre e gelati artigianali è alla portata di tutte le tasche: l'analisi di [Confartigianato](#) mostra che a giugno 2016 il prezzo dei gelati è sceso dell'1,9% rispetto allo scorso anno, mentre quello delle birre è stazionario (0,2%). Anche grazie anche ai prezzi contenuti, nei primi cinque mesi del 2016 le vendite al dettaglio dei prodotti alimentari crescono in valore dello 0,5% e in volume dello 0,6%, invertendo la ten-

denza negativa che durava da cinque anni.

«La genuinità delle specialità artigianali - sostiene il presidente di [Confartigianato](#) Alimentazione Giacomo Deon - fa muovere l'economia e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Italy nel mondo. Non esistono limiti alla fantasia dei produttori di gelato e di birre. Ma, al di là delle ricette più o meno eccentriche per accontentare tutti i palati, rimane una certezza: quella che i prodotti artigianali sono realizzati secondo tecniche tradizionali, con materie prime rigorosamente fresche, e con un'attenzione sempre più diffusa a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari della clientela».

Si assiste così ad un boom di microbirrifici artigianali che dieci anni fa erano poco più di una trentina ed ora sono circa un migliaio per una produzione stimata in 45 milioni di litri. La nuova produzione artigianale made in Italy è molto diversificata con numerosi esempi di innovazione, dalla birra aromatizzata alla canapa a quella pugliese al carciofo di colore giallo paglierino ma c'è anche quella alle visciole, al radicchio rosso tardivo Igp o al riso. Numerose anche le iniziative progettuali agricole che si basano sull'impiego dell'orzo aziendale in un contesto produttivo a ciclo chiuso garantito dallo stesso agricoltore.



