

Breve storia della birra

Daniele Rossi

Servizio statistica agraria e coordinamento delle attività nel settore dello sviluppo rurale

Le origini della birra sono radicate in Mesopotamia e attribuite ai Sumeri, la scoperta di tale bevanda, infatti, risalirebbe a 7000 anni fa^[1].

Tra le varie fonti dell'epoca, si trova un riferimento a come la birra fosse prodotta nel cosiddetto "Inno a Ninkasi" (Ninkasi era la dea dell'agricoltura): l'ingrediente di partenza era il *bappir*, una sorta di pagnotta d'orzo che si sbriciolava in acqua.

Avveniva una fermentazione spontanea e il risultato di questo procedimento poteva essere perfezionato con l'aggiunta di miele e datteri. Dal 3000 a.C. la birra si sarebbe diffusa in Egitto^[2].

Non è noto se, in Europa, le tecniche di produzione della birra fossero state scoperte autonomamente o importate dai popoli che già le conoscevano. Nel periodo dell'antichità classica, la birra era conosciuta, ma non apprezzata, dai greci e dai romani. Essi, infatti, la consideravano inferiore al vino e indicata per i barbari, per le persone non civilizzate^[2]. Questa connotazione negativa scomparirà solo quando i Germani, che bevevano birra in grande quantità, iniziarono a controllare i territori dell'Impero Romano d'Occidente.

Nel medioevo, la produzione della birra era prerogativa dei monaci e, di conseguenza, avveniva nei monasteri. In questo periodo, la birra era consumata quotidianamente sia come alimento sia come medicina: non solo era fonte di nutrimento^[2], ma risultava, grazie al pH acido e alla presenza dell'etanolo, igienicamente migliore dell'acqua^[3]. Questo aspetto tornerà alla ribalta con la scoperta dei nuovi continenti, la birra, infatti, era imbarcata per essere consumata durante i lunghi viaggi in mare.

Per il consumatore moderno, tuttavia, è difficile identificare come birra la bevanda delineata finora dato che non si faceva uso né di luppolo né di malto d'orzo^[4]. La birra che conosciamo noi oggi, infatti, nasce nel 1516 a seguito del "Decreto di purezza" (*Reinheitsgebot*) promulgato da Guglielmo IV di Baviera; in esso, si stabilisce che gli unici ingredienti per produrre la birra sono l'acqua, l'orzo e il luppolo. L'introduzione formale di quest'ultimo ingrediente segnò il declino nell'utilizzo delle varie miscele di erbe impiegate precedentemente per conservare, amaricare e aromatizzare la birra. Il lievito non era menzionato perché non ancora scoperto, sarà solo nell'Ottocento, con Pasteur, che si porranno le basi della moderna microbiologia e si capirà come gli zuccheri del mosto sono trasformati in alcol mediante fermentazione. In questo secolo, tra l'altro, si svilupperà anche la produzione di birra a livello industriale^[4].

IL PRESENTE

Oggi il consumo di birra non risponde più alle finalità che aveva nei secoli scorsi (alimento igienico che forniva energia), bensì ad altre, più astratte, come rafforzare il legame tra prodotto e territorio d'origine. Il consumatore moderno, infatti, nonostante viva in un mondo globalizzato, cerca una relazione tra l'alimento che compra e il suo luogo di produzione; nel caso di un prodotto locale, come può essere una birra prodotta da un microbirrificio, questo aspetto contribuisce, inoltre, a creare un senso di appartenenza da parte del consumatore del posto con la zona dove tale attività sorge^[5].



Dal punto di vista tecnologico, invece, le innovazioni mirano a ridurre l'impatto ambientale della filiera. A questo riguardo il comparto della birra italiano è stato capace di ridurre le quantità di acqua e di energia usate, nonché le emissioni di anidride carbonica^[6].

LA BIRRA IN FRIULI VENEZIA GIULIA

La nostra regione vanta una storica tradizione brassicola: nel 1859 sorse la "Fabbrica di birra e ghiaccio" di Luigi Moretti a Udine, nel 1865 vide la luce la "Prima società per la fabbrica di birra in Trieste" (poi nota come "Dreher"), nel 1875 fu la volta della "Dormisch", in provincia di Udine.

Questi sono solo i nomi più noti (ed esistono, come tali, ancora oggi, seppur di proprietà dei colossi mondiali della produzione di birra), ma anche varie altre città avevano la propria fabbrica di birra^[7].

Tale tradizione perdura ed è importante anche oggi: non ed è stata esaminata approfonditamente da ERSA nel report "La filiera della birra in Friuli Venezia Giulia - Rapporto 2019 e primi risultati 2020". Le superfici investite a orzo distico e a luppolo, infatti, risultano in espansione, così come sono in aumento il numero delle attività artigianali (microbirrifici, *brew pub* e *beer firm*) attive presenti, che è pari a 47 unità^[8]; si rileva, inoltre, la presenza di un'importante realtà industriale e l'apporto dell'Università degli Studi di Udine in termini di ricerca. Per quanto riguarda il numero dei consumatori di birra, tale valore è risultato pari a 52,8 persone su 100 nel 2019, mentre nel 2020 questa percentuale è salita al valore di 53,9%^[9]: si è registrato, quindi, un aumento del 2,1%.



FONTI

^[1] Damerow, P. Sumerian beer: the origins of brewing technology in ancient Mesopotamia. 2012. Cuneiform digital library journal, 2, 1-20

^[2] Poelmans, E., Swinnen, J. A brief economic history of beer. 2011. In J.F.M. Swinnen, The economics of beer, pagg. 3-28. Oxford University Press

^[3] Hough, J.S. The biotechnology of malting and brewing. 1985. Cambridge University Press

^[4] Muessoedoeffer, F.G. A comprehensive history of beer brewing. 2009. In Eßlinger H.M., Handbook of Brewing: Process, Technology, markets. Pagg. 1-42. WILEY-VCH Verlag GmbH&Co

^[5] Holtkamp, C., Shelton, T., Daly, G., Hiner, C.C., Hagelman III, R.R. 2016. Assessing Neolocalism in Microbreweries. In Papers in Applied Geography. Pagg. 66-78

^[6] AssoBirra, Annual Report 2019 - https://www.assobirra.it/wp-content/uploads/2020/07/AnnualReport_2019_S.pdf (ultimo accesso: giugno 2021)

^[7] Dal campo al boccale: la birra ritorna in Friuli/a cura di Massimo Percotto. Forum, Udine, 2014

^[8] <https://www.microbirrifici.org/> (ultimo accesso: giugno 2021)

^[9] Banca dati I.Stat di ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) - dati.istat.it (ultimo accesso: giugno 2021)