

I microbirrifici in Friuli Venezia Giulia: impatto ambientale e legame con il territorio

Daniele Rossi

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

I piccoli birrifici indipendenti sono una realtà consolidata in Italia e in Friuli Venezia Giulia. Non sempre sono disponibili, tuttavia, dati puntuali per quanto riguarda la situazione a livello locale e l'influenza derivante dalla cosiddetta "craft beer revolution". Per questo motivo è stata svolta una breve indagine esplorativa, compiuta in modalità CATI (*Computer Assisted Telephone Interviewing*), sulle misure adottate per contenere l'impatto ambientale derivante dalla produzione di birra e il legame tra essa e il territorio regionale. Nonostante la natura concisa dello studio, sono state rilevate indicazioni interessanti sui due temi investigati, che inquadrano, assieme a quanto esposto nella precedente uscita del Notiziario¹, in modo sintetico ma efficace il comparto brassicolo regionale. A livello generale, lo stato dell'arte delle tematiche affrontate si può brevemente riassumere ricordando che:

- a livello industriale sono già stati raggiunti importanti traguardi per quanto concerne la riduzione di acqua impiegata, di anidride carbonica emessa e di energia consumata^[1], mentre a livello artigianale ci sono ancora margini di miglioramento^[2];
- la "craft beer revolution" si è inserita in un contesto nel quale il consumatore ha una maggiore cognizione delle radici geografiche degli alimenti: diventa strategico, quindi, caratterizzare e valorizzare il prodotto locale^[3]. Questo fenomeno, infatti, ha introdotto

un neo localismo peculiare, che si articola su un prodotto "nuovo", che non appartiene alla tradizione italiana e le cui materie prime sono di derivazione prevalentemente estera, ma che fa leva su creatività (che porta a una differenziazione delle birre proposte) e competenze^[4].

È rilevante sottolineare, inoltre, come le pubblicazioni scientifiche inerenti alla birra artigianale e ai birrifici artigianali siano aumentate significativamente dal 2015^[5, 6].

METODOLOGIA

Poiché le aziende artigianali che producono birra possono svolgere anche ulteriori lavori, l'indagine si è rivolta ai microbirrifici e birrifici agricoli che svolgono come attività unica o principale la produzione di birra, pur con eventuale degustazione in *tap room* accompagnata da del cibo. Sono stati esclusi, quindi, *beer firm*, *brew pub* e agrobirrifici con annesso agriturismo, ovvero aziende che producono anche altri prodotti o svolgono ulteriori attività (come la ristorazione) per un'incidenza importante. Il numero delle imprese con queste caratteristiche nel 2022 è risultato pari a 25. Di queste hanno dato riscontro 21 aziende, rappresentanti il 38% sul totale delle attività (intese sia quelle per le quali la produzione di birra è l'attività principale sia quelle per le quali è un'attività secondaria). Il campione estratto, perciò, è rappresentativo dell'insieme degli stessi e si focalizza sulle attività per le quali la produzione di birra, essendo prevalente, condiziona l'andamento aziendale. I *beer firm* non sono stati considerati nel campione perché, pur essendo la produzio-

¹ Nel Notiziario ERSA 2/2022 è stato presentato il quadro delle attività che producono birra in Friuli Venezia Giulia, ne è stata delineata la distribuzione e ne sono state specificate le tipologie.

Foto 1:
Luppolo,
cultivar Cascade.
(Foto di Daniele Rossi)



ne l'attività prevalente, per la loro peculiare natura, si appoggiano a impianti di terzi, i quali decidono sugli investimenti da attuare.

Sono state poste le seguenti domande:

1. Qual è la capacità produttiva dell'impianto (hL/anno)?
2. Sono stati effettuati investimenti per ridurre l'impatto ambientale?
3. Se alla domanda 2. avete risposto sì, indicare l'ambito.
4. Potrebbe essere vantaggioso evidenziare con maggiore efficacia la sostenibilità ambientale della produzione di birra?
5. Il consumatore ha la percezione di acquistare una birra legata alla regione di produzione?
6. Ravvisate l'opportunità di creare una filiera brassicola territoriale?
7. Potrebbe rappresentare un'opportunità, uno strumento di valorizzazione delle qualità specifiche della birra regionale?

Per quanto riguarda le risposte, la domanda 1. è aperta, la domanda 3. è semichiusa, per le domande 2., 4., 6. e 7. si poteva scegliere tra "sì" e "no", infine per la domanda 5. le opzioni

sono state "sì", "no", "non so".

La domanda 2., in particolare, andava a investigare eventuali misure che si affiancano a quelle che costituiscono, al giorno d'oggi, una consuetudine consolidata (anche tra le imprese intervistate) come la presenza di uno scambiatore di calore nell'impianto e l'uso delle trebbie - ovvero quanto resta dopo l'ammostamento del malto; questo sottoprodotto ha diverse potenzialità⁷¹ - nell'alimentazione animale. La domanda 6., invece, aveva lo scopo di valutare l'interesse e l'opinione degli operatori verso una filiera vera e propria², che collega, cioè,

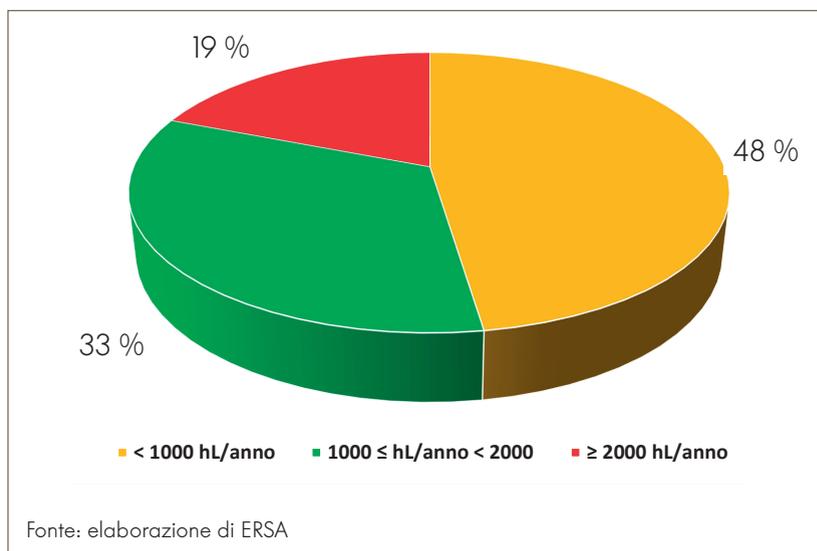
2 L'art.3 della L.R.23/2017 novella che "per «birra artigianale del Friuli Venezia Giulia», secondo la definizione di «birra artigianale» cui all'articolo 2, comma 4 bis, della legge 16 agosto 1962, n. 1354 (Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra), e successive modifiche e integrazioni: un prodotto il cui ciclo produttivo, fatta eccezione per il processo di maltazione e la produzione del luppolo, viene svolto interamente all'interno della Regione del Friuli Venezia Giulia", esplicitando, quindi, come la produzione del malto e del luppolo possa avvenire fuori regione.

tutti gli attori coinvolti nella produzione di materie prime (orzo distico, luppolo) e nella trasformazione (maltificio, produzione di birra). Come noto^[4] e come già rilevato in una precedente analisi svolta sul territorio nel 2020^[8], infatti, l'origine delle materie prime è prevalentemente estera e in Friuli Venezia Giulia non è presente attualmente una malteria. La domanda 7., infine, pone l'attenzione sulle caratteristiche intrinseche e sulle peculiarità di un prodotto che si può trovare solo in Friuli Venezia Giulia, ricordando che si tratta di congetture meramente teoriche visto quanto detto finora, ma che potrebbero assumere importanza in futuro. In quest'ottica, ad esempio, è stato recentemente evidenziato come il territorio influenza le caratteristiche biochimiche del luppolo e, di conseguenza, il profilo della birra^[9]. Il concetto alla base del ragionamento è il "terroir", ovvero le differenze fenotipiche e le peculiarità sensoriali che esibiscono le colture coltivate in differenti luoghi geografici^[10]. Questo potrebbe concorrere a differenziare la birra prodotta in Friuli Venezia Giulia, valorizzando le caratteristiche che possono essere estrinsecate solo su questo territorio; a livello nazionale, infatti, è già stato dimostrato come la birra prodotta con la cultivar di luppolo Cascade, coltivata in Toscana e nel Lazio^[10], risulti diversa.

RISULTATI

Il panorama regionale è prevalentemente composto da impianti che producono meno di 1.000 hL l'anno (48%), pur non essendo trascurabile l'incidenza di impianti più capaci (Fig. 1).

Il 57% delle imprese impiega misure per ridurre l'impatto ambientale. Di queste, il 75% ha operato nell'ambito dell'energia (molti intervistati hanno specificato la presenza di un impianto fotovoltaico), il 33% nella gestione dell'acqua e il 17% non usa la plastica. La somma di queste ultime percentuali oltrepassa il 100% in quanto la stessa azienda può avere adottato più di una misura. Il 43%, dunque, non ha realizzato procedure "green", escluse le pratiche richiamate precedentemente. Posto 100 il totale di queste imprese, a livello di grandezza dell'impianto, il 67% di esse rientra nel primo range illustrato in Figura 1, mentre il restante 33% appartiene alla terza classe.



Per l'86% delle aziende potrebbe essere vantaggioso evidenziare con maggiore efficacia la sostenibilità ambientale della produzione di birra. Attualmente, infatti, questo aspetto non è enfatizzato dalle imprese^[11].

Il 72% degli intervistati è concorde nel riconoscere che il consumatore ha la percezione di acquistare una birra legata alla regione di produzione, a fronte di un 14% per il quale tale impressione non sussiste e un altro 14% che ha risposto l'opzione "non so". Per alcuni operatori, il consumatore riconosce anche l'areale specifico, anche perché sovente l'area di produzione è riportata esplicitamente nell'etichetta. La birra, quindi, si affianca agli altri alimenti locali ricercati dal consumatore, come vini, formaggi, prosciutti e salumi.

Per quanto riguarda la tematica sulla filiera, per il 52% potrebbe essere un'opportunità, per il 48% no. In ogni caso, diversi operatori hanno spiegato come sarebbe complicato crearla e far dialogare tutti i soggetti coinvolti.

Uno strumento di valorizzazione delle qualità specifiche della birra, infine, è visto come un'opportunità dal 76% degli operatori.

CONCLUSIONI

Il comparto brassicolo in Italia è in espansione^[12], così come la ricerca scientifica su questa tematica^[5, 6]. Preso atto della mancanza di dati e tendenze a livello locale, si è voluto rappresentare il quadro in Friuli Venezia Giulia. Gli esiti dell'attività condotta non pretendono di essere esaustivi, dato lo scopo meramente

Figura 1:
Distribuzione
della capacità
degli impianti.

investigativo della ricerca, ma possono rappresentare la base per ulteriori approfondimenti futuri sui temi summenzionati, che oggigiorno appaiono centrali.

I risultati dell'indagine empirica svolta illustrano come il consumatore abbia la percezione di consumare un prodotto locale e gli strumenti di valorizzazione della qualità della birra lo-

cale possano incidere positivamente sul prodotto. Questi due aspetti potrebbero indicare la presenza di un neo localismo imperniato sulla filiera brassicola regionale. La situazione a livello di interventi "green" è in linea con quanto esposto da^[2]. La necessità o meno di una filiera ha visto pareri similmente distribuiti tra favorevoli e contrari.

FONTI

- [1] Report Assobirra 2019
- [2] Paola Masotti, Elia Giorgi, Barbara Campisi, Paolo Bogoni, L'impronta carbonica delle organizzazioni: confronto tra due micro-birrifici italiani, Atti del XI Convegno dell'Associazione Rete Italiana LCA Resource Efficiency e Sustainable Development Goals: il ruolo del Life Cycle Thinking, ENEA, 2017
- [3] Damiano Cortese, Luppolo e "moral imagination" nella filiera moralmente controllata di Baladin, 2021, Archivio antropologico mediterraneo, N.23
- [4] Matteo Fastigi, Roberto Esposti, Elena Viganò, La craft beer revolution in Italia e i birrifici agricoli: traiettorie evolutive e principali criticità, 2015, Argomenti, N.2
- [5] Edgar Nave, Paulo Duarte, Ricardo Gouveia Rodrigues, Arminda Maria Finisterra do Paço, Helena Alves, Tiago Oliveira, Craft beer – a systematic literature review and research agenda, 2022, International Journal of Wine Business Research, Vol.34, N.2, pagg. 278-307
- [6] Amador Durán-Sánchez, María de la Cruz del Río-Rama, José Álvarez-García, Cristiana Oliveira, Analysis of Worldwide Research on Craft Beer, 2022, SAGE Open
- [7] S.I. Mussatto, G. Dragone, I.C. Roberto, Brewers' spent grain: generation, characteristics and potential applications, 2006, Journal of Cereal Science N.43, pagg. 1-14
- [8] La filiera della birra in Friuli Venezia Giulia – rapporto 2019 e primi risultati 2020, 2021, ERSA
- [9] Ann Van Holle, Hilde Muylle, Geert Haesaert, Dirk Naudts, Denis De Keukeleire, Isabel Roldán-Ruiz, Anita Van Landschoot, Relevance of hop terroir for beer flavour, 2021, Journal of the Institute of Brewing, N.127, pagg. 238-247
- [10] Katya Carbone, Giulia Bianchi, Maurizio Petrozziello, Federica Bonello, Valentina Macchioni, Barbara Parisse, Flora De Natale, Roberta Alilla, Maria Carla Cravero, Tasting the Italian terroir through craft beer: quality and sensory assessment of Cascade hops grown in Central Italy and derived monovarietal beers, 2021, Foods, N.10, 2085
- [11] Maria Cipollaro, Sara Fabbrizzi, Veronica Alampi Sottini, Bruno Fabbri, Silvio Menghini, Linking sustainability, embeddedness and marketing strategies: a study on the craft beer sector in Italy, 2021, Sustainability, N.13, 10903
- [12] Materna K., Bernhäuserová V., Hasman J., Hána D., How microbreweries flooded Europe: mapping a new phenomenon in the beer industry, 2022, Journal of Maps