Birra artigianale, è boom nel mercato globale

birra-artigianale-2-3d133739

Dopo un biennio complesso come quello del 2020-2021 a causa della crisi pandemica, dei rallentamenti nella catena di approvvigionamento delle materie prime e della carenza di manodopera, dove il comparto delle birre artigianali ha sofferto una perdita della produzione e del fatturato superiore al 70% (stimato dall'ultimo report di Assobirra), il mercato della birra ha nuovamente raggiunto traguardi importanti che fanno guardare al futuro con positività.

A partire dal riconoscimento nella Legge di Bilancio della filiera brassicola, per cui ad oggi le filiere di orzo da birra e del luppolo sono certificate quali vere e proprie filiere. Un riconoscimento necessario che certifica il valore del comparto della birra artigianale in Italia: il 4% del mercato nazionale, che produce in media **500.000 ettolitri l'anno** e che **fattura oltre 250 milioni di euro**, dando lavoro a 7.000 addetti (fonte: Unionbirrai). La birra artigianale convince sempre più famiglie e giovani, soprattutto nella segmentazione anagrafica Millennial: il 60% si dichiara, infatti, un conoscitore attento delle varie tipologie di birra, da quelle delle bottiglie da collezione, alle profumate e variopinte (Istat).

E i dati importanti, stavolta a livello globale, non finiscono qui: attualmente il segmento della **birra artigianale** rappresenta un **valore di oltre 38 miliardi di dollari nel mercato globale** e crescerà del 14,1% l'anno fino al 2027, secondo quanto riportato recentemente da MarketWatch.

Sul mercato europeo, invece, stando ai dati legati alla produzione dello studio di Technavio, si prevede che la quota del comparto della **birra artigianale aumenterà di 666,34 milioni di litri entro il 2025** (+6,20%). Buone notizie, quanto meno in termini di popolarità, in generale per la birra italiana, che secondo l'Annual Report 2020 di Assobirra, risulta tra quelle con migliore reputazione in Europa, terza in classifica, battendo tutti i paesi a grande tradizione birraria, inclusa la Germania, ad eccezione di Polonia e Romania. E se Germania e Regno Unito rimangono i mercati con la più rapida crescita di mercato, l'Italia è al quarto posto in Europa per numero di birrifici artigianali solo dietro Regno Unito,

Germania e Francia (fonte: Unionbirrai).

Una popolarità che non può che lasciare soddisfatto chi la birra artigianale italiana la produce e la distribuisce attraverso una catena di food retail di successo, come Doppio Malto. *“Continueremo quest’anno ad aprire nuovi ristoranti in diverse città italiane ed europee* – dichiara il fondatore e CEO di Doppio Malto, **Giovanni Porcu**. *È questo infatti ad oggi il principale canale distributivo della nostra birra artigianale, mentre stiamo lavorando per approdare alla grande distribuzione nel 2023”. Positive le previsioni di produzione del brand per i prossimi anni, prosegue Porcu: “Prevediamo di chiudere il 2022 con una produzione nel nuovo birrificio di Iglesias di 1,5 milioni di litri e passare a 3,5 milioni di litri entro il 2024. Previsioni supportate dalle innovazioni e dagli investimenti che* **puntano al miglioramento dell’offerta***, come un nuovo parco maturatori, dedicati alla maturazione della birra ed un carbonicatore, necessario per garantire un corretto contenuto di anidride carbonica. Investire, soprattutto in momenti di crisi, è il segreto del successo: da qui il nostro piano di sviluppo”.*

Un **piano di sviluppo e di crescita** che riguarda tanto il retail quanto la produzione di birra. Precisa Giovanni Porcu: *“Per una felice coincidenza lanciamo proprio oggi, nella Giornata Nazionale della Birra Artigianale, una nuova birra: O Sole Mio. È già disponibile in anteprima sul nostro EHI! Commerce per poi arrivare anche, sia in bottiglia che alla spina, in tutti i locali Doppio Malto”. “La O Sole Mio è una birra molto estiva, a bassa fermentazione, in stile American Wheat* – spiega **Simone Brusadelli**, Mastro Birraio di Doppio Malto – *Birra di frumento con impiego massiccio di bucce di limone, che respira sia Oceano che Mediterraneo. Bianca la schiuma e densa, pieno sole il colore, profumo balsamico di limone, ma anche mango, ananas e pompelmo, con un finale di pane croccante”.*