

Un birrificio artigianale su due ha saturato la capacità produttiva



Si afferma sempre più sul mercato la birra artigianale con i produttori che crescono sia per fatturato (oltre il 60% dei birrifici guadagna tra i 100 mila e gli 800 mila Euro) che per dimensioni (oltre il 51% si avvale di personale a tempo indeterminato), e volumi di birra prodotti, ossia 445 mila hl in media in un anno sul territorio nazionale (pari al 3,3% degli hl totali di birra prodotti in Italia, + 2,2% rispetto al 2011).

Sono alcuni dei dati che emergono dal Rapporto di ricerca commissionato da Unionbirrai allo staff di Altis (Alta Scuola Impresa e Società) dell'Università Cattolica di Milano, presentato al Parco della biodiversità di Expo. "Le stime, ricavate da un campione di 63 imprese – microbirrifici, brew pub e beer firm – interpellate via mail o 'vis a vis' durante eventi fieristici tra maggio e giugno 2015, rivelano impennate di numeri sui rispettivi fronti produttivo e qualitativo – spiega il rapporto -. Il questionario (33 domande divise per caratteristiche, dimensioni commerciali, rapporti con le banche, scelte di produzione) disegna una situazione di salute generale di questo segmento del mercato dovuta alla crescita significativa dell'indotto, dei consumi rispetto alle birre industriali, dell'export, del numero di Festival e concorsi dedicati, e al sempre più alto livello di qualità del prodotto".

"Il trend di crescita costante, +18,3% rispetto al 2011, anno del primo report Altis, si evince dai dati relativi al grado

di saturazione della capacità produttiva. Rispetto alle edizioni precedenti il questionario del 2015 ipotizza in partenza un aumento considerevole della produttività e mira diretto a conoscerne il livello. I risultati sono all'altezza delle aspettative, quasi 1 birrificio su 2 (46,9%) ha dichiarato di aver saturato la capacità produttiva e di essere dunque vincolato a nuovi investimenti. Gli importanti margini di crescita si devono in via generale al raggiungimento di una maggiore efficienza in fase produttiva e ad un'effettiva capacità di collocare volumi più ampi sul mercato", spiega ancora l'indagine che rileva come "il settore si fa concorrenziale, i produttori, siano essi microbirrifici, brew pub (produttori con mescita diretta in loco) o beer firm (con impianti presso terzi) dimostrano di poter espandere la propria quota di mercato sullo scenario nazionale. Ne è un effetto il dato osservato sulle dimensioni dei soggetti intervistati – spiega ancora l'indagine -: quelle che erano start up solo tre anni fa sono oggi in grado di avere personale dipendente oltre che un fatturato medio (valutato in capo ai soli microbirrifici) di oltre 100 mila euro. Nei report 2011 e 2013 oltre 1 birrificio su 2 (57,7% nel 2013 e 54,3% nel 2011) non disponeva di addetti, ricorrendo esclusivamente al lavoro dei soci di capitale; nel 2015 si assiste ad una inversione di tendenza, cala infatti la percentuale di birrifici che possono fare a meno di personale (sono circa il 49%) mentre aumenta quella che favorisce l'occupazione, apre le porte al praticantato e soprattutto non licenzia (4 imprese su 5)". "Cresce mediamente anche il giro di affari – rileva infine il rapporto -, che va dai 100mila agli 800mila euro per il 62,8% dei (micro) birrifici, +23,4% rispetto al 2011. Anzi, tocca l'11,6% la quota di micro birrifici con fatturato intorno al milione di euro".

Alla Domus Bergamo i “Famosi del Vino” si raccontano

Nei venerdì di luglio, settembre e ottobre incontri e degustazione con i grandi nomi dell'enologia italiana

Cocktail e drink, è tempo di cucina liquida

La nuova tendenza del bere miscelato attinge a tecniche e ingredienti dell'arte culinaria. Mixer e shaker fanno posto a piastre a induzione, pentole e omogeneizzatori. Nasce la figura del barchef e sul bancone arrivano il Blue Cheese Martini, il Celery Mary o lo Smoke Lavander

Oscar del Vino, la migliore enoteca è ancora Al Ponte

Al locale di Ponte San Pietro guidato da Luca Castelletti il premio di Bibenda, già ottenuto nel 2012

Valcalepio, nel Padiglione Vino al prezzo di qualche delusione

Enrico Rota, consigliere del Consorzio di tutela, racconta la presenza dei vini bergamaschi a Expo

Oscar del Vino, Castelletti in finale

A Roma la cerimonia che proclamerà i vincitori del premio. Tra i finalisti l'Enoteca al Ponte di Ponte San Pietro

Cantine aperte, nove quelle del Valcalepio

Da sabato 30 maggio al 2 giugno torna in tutta Italia la manifestazione del Movimento Turismo del Vino che permette di far visita ai produttori. Ecco gli appuntamenti in Bergamasca

Torna “Italia in Rosa”, tre giorni dedicati al rosé



Si rinnova, come ogni anno, l'appuntamento che anticipa l'estate nel cuore della Valtènesi: dal 5 al 7 giugno 2015, al Castello di Moniga del Garda, torna Italia in Rosa, la prima e più importante manifestazione nazionale

dedicata alla cultura dei rosè, vero e proprio punto di riferimento per il sempre crescente esercito di appassionati di questa tipologia in forte affermazione sui mercati di tutto il mondo.

La rassegna – che vedrà la presenza di 116 aziende italiane, taglia il traguardo dell'ottava edizione presentandosi per la prima volta in una nuova e suggestiva location, come il castello di Moniga, tipica costruzione difensiva della Valtènesi che risale al periodo tra il XIV e il XV secolo e dove ora è a disposizione una grande area per eventi, recentemente recuperata dall'amministrazione comunale, che offre un panorama di grande suggestione sul lago di Garda. La storica sede secentesca di Villa Bertanzi ospiterà invece le degustazioni tecniche per giornalisti ed addetti ai lavori.

“Questo cambio di passo è particolarmente significativo ed importante – afferma Luigi Alberti, presidente di Italia in Rosa -. L'obbiettivo è lanciare un segnale di novità al grande pubblico che ha fatto di Italia in Rosa uno dei più importanti fenomeni nel mondo delle rassegne enogastronomiche nazionali: una rassegna che, nonostante la crescita registrata ogni anno,

non vuole dormire sugli allori ma preferisce continuare a rinnovarsi consolidando il suo ruolo di fondamentale viatico promozionale per il territorio”.



Luigi Alberti, Giovanna Prandini, Alessandro Luzzago durante la presentazione di Italia in Rosa

Il programma si conferma fedele ad una formula che ha riscosso grande apprezzamenti, presentando al pubblico una selezione particolarmente rigorosa di 116 cantine di tutta Italia. cui si aggiungeranno quelle ospitate negli stand di Consorzio Oltrepò Pavese, Consorzio Bardolino e Associazione Donne del Vino per un totale di oltre 180 etichette in degustazione, a rappresentare tutte le più ricercate sfumature delle produzioni vitivinicole in rosa. A far la parte del leone saranno le insegne della Valtènesi, che ne approfitterà per rivendicare la sua natura di territorio viticolo storicamente vocato ed orientato alla produzione di rosè. Ma non mancheranno rappresentanze di altre aree di grandi tradizioni come il Salento o l’Abruzzo, oltre ad insegne del Veneto, del Piemonte, della Toscana e di molte altre regioni d’Italia.

Italia in Rosa è anche un importante momento di approfondimento culturale sulle tematiche del territorio: si inserisce in questo ambito il convegno “Valtènesi: dalle radici del rosé il futuro di un territorio”, in programma

sabato 6 alle 11 a Villa Galnica di Puegnago, sede del Consorzio Valtènesi: ospite d'onore Gilles Masson, direttore del Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé di Vidauban (Provenza), che presenterà i primi dati di un progetto di ricerca triennale sul Chiaretto messo a punto lo scorso anno in collaborazione con il Consorzio Valtènesi. In finale, dibattito con Franco Ziliani, giornalista dei blog Vino al Vino e LeMilleBolleBlog. Al termine della tavola rotonda, verrà consegnato il Trofeo Pompeo Molmenti al miglior Chiaretto della vendemmia 2014.

“Italia in Rosa rappresenta uno dei momenti chiave di una strategia promozionale fortemente incentrata sull'internazionalizzazione del Chiaretto – afferma il presidente del Consorzio Valtènesi, Alessandro Luzzago -. La manifestazione, anno dopo anno, sta diventando un veicolo per rafforzare l'identità della Valtènesi come terra di produzione di grandi rosé: un concetto sul quale quest'anno abbiamo deciso di insistere con la volontà di rafforzare e rilanciare l'autentica vocazione del territorio”.

Tutte le info aggiornate su www.italiainrosa.it.

San Pellegrino, la birra artigianale bergamasca “fa

13”

È il numero dei birrifici orobici presenti a BeerGhèm, la rassegna dedicata alla produzione locale in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Oltre 40 le etichette da degustare

Expo, inaugurato il padiglione “Vino – A taste of Italy”



Expo, Il padiglione del vino

Aperto dal 1° maggio, diventato già un luogo cult dell'Expo 2015, il Padiglione “Vino – A Taste of Italy”, il primo dedicato alla produzione vitivinicola nella storia dell'Esposizione Universale, è stato ufficialmente inaugurato sabato con l'opening day alla presenza del ministro delle Politiche agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina. “Siamo la patria della biodiversità anche a livello vitivinicolo con quasi 500 varietà di uve registrate e proprio per questo abbiamo voluto un padiglione dedicato al vino italiano in Expo – ha dichiarato Martina -. Questo prodotto rappresenta una metafora perfetta della capacità italiana di reagire alla crisi e di vincere la sfida globale. Se pensiamo

al percorso fatto dagli anni '80 ad oggi capiamo appieno la potenza dell'esperienza vitivinicola italiana, che oggi vale oltre 14 miliardi di euro con più di 5 miliardi di export. Basta ascoltare le reazioni affascinate dei visitatori che scoprono dentro "Vino – A Taste of Italy" storia, tradizione, innovazione di questo mondo attraverso i cinque sensi. C'è in mostra tutta la forza del vino, il legame tra saper fare e bellezza dei paesaggi viticoli, tra innovazione e sguardo al futuro. C'è in mostra l'Italia". Il Padiglione, realizzato dal Mipaaf con Veronafiere-Vinitaly seguendo le linee di un Comitato Scientifico nominato appositamente, è una installazione dell'architetto Italo Rota e racconta la storia del vino italiano, di Enotria, le radici e la profonda cultura che caratterizza questo prodotto di eccellenza dell'agricoltura italiana.

Il padiglione, attraverso le 1.400 etichette esposte nell'Enoteca del Futuro racconta così un patrimonio unico di 594 vitigni, di cui ben 544 autoctoni. Dietro ad ognuno di questi esiste una storia che va conosciuta per comprendere e apprezzare ogni singolo vino, ed è questa cultura che la Vinitaly International Academy con le sue attività formative porta nel mondo da tempo, e che ora che il mondo si riunisce a Expo2015 condivide con i visitatori tra iniziative e eventi speciali. Con l'inaugurazione di oggi si intensifica anche il programma ufficiale dei numerosi appuntamenti che animeranno il padiglione. "Il vino nella tradizione gastronomica italiana" ha aperto il ciclo "Sei Viaggi nell'Italia del Vino", curato dal Comitato Scientifico, presieduto da Riccardo Cotarella, per approfondire le principali tematiche legate al comparto, dalla produzione alla scienza, dalla salute alla sostenibilità, fino alle prospettive per il futuro. A condurre l'evento importanti critici, esperti e editori accompagnati dagli chef stellati Heinz Beck e Niko Romito. I numerosi ospiti hanno brindato con gli spumanti Trentodoc accompagnati da una degustazione di prodotti di Casa Ferrarini. Il calendario proseguirà già da lunedì 25 maggio con la presenza

ufficiale della Regione del Veneto che inaugurerà il proprio spazio nell'Enoteca del Futuro e l'inizio di un altro interessante ciclo, curato da Paolo Massobrio e Marco Gatti: "La Giostra dei Wine Bar" che ha l'obiettivo di far comprendere l'importanza anche per il business di far leva su conoscenza e cultura. Venti appuntamenti che ogni lunedì presenteranno con le degustazioni in terrazza i migliori wine bar italiani selezionati dal Golosario, dagli intramontabili ai più innovativi. In programma anche numerosi appuntamenti realizzati con il supporto di Civiltà del Bere e Gambero Rosso, che verranno segnalati nel corso della manifestazione attraverso il sito www.vino2015.it.