

UB news

PERIODICO DI INFORMAZIONE A CURA DELL'ASSOCIAZIONE UNIONBIRRAI



PRIMO PIANO

LA PROPOSTA
DI LEGGE
REGIONALE

APPROFONDIMENTI

TUTTE LE NOVITÀ
DI BIRRA DELL'ANNO
2021

UBACADEMY

A MAGGIO
IL CORSO
DEGUSTAZIONE
DI 1° LIVELLO

L'EDITORIALE di Vittorio Ferraris

I PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI IN PANDEMIA



Un anno di lockdown, purtroppo ancora in corso e con poca chiarezza per il futuro immediato, non è riuscito a spegnere l'orgoglio, la dedizione e l'impegno che da anni contraddistinguono i Piccoli Birrifici Indipendenti Italiani.

Un anno trascorso a spiegare a tutti gli stakeholders chi siamo, quale è la nostra filosofia produttiva, quali sono i nostri canali commerciali, quali sono le nostre opportunità di ripresa e quali sono le azioni da intraprendere subito, affinché si possa riattivare il motore del nostro comparto che rappresenta eccellenza produttiva nel mercato nazionale e internazionale, crescita culturale, tecnica e professionale, impiego per le fasce giovanili e sviluppo economico del settore agroalimentare.

Tutto ciò purtroppo non è stato sufficiente per sensibilizzare le Istituzioni affinché si adot-

tassero misure di sostegno finanziario specifiche per le nostre aziende. Anche l'ultimo decreto ci vede coinvolti in una logica di ristoro che certo non è proporzionale alla contrazione media generata dal calo di volume di affari conseguente al blocco del settore Ho.Re.Ca.

Certo non ci fermeremo a questo risultato, assolutamente non adeguato alle nostre esigenze, definendo quali azioni mettere in atto per rivendicare le necessità del nostro settore.

Ma in parallelo dobbiamo utilizzare tutte le nostre energie per ideare strategie efficaci che ci consentano di rilanciare il comparto della birra artigianale italiana, individuando nuovi mercati e nuovi canali commerciali.

E in tutto questo sappiamo di essere supportati da tutti voi associati che rappresentate oggi

il 40% dei birrifici indipendenti, che ogni giorno dimostrate la voglia di combattere e di risollevarle le nostre aziende in un momento di grande crisi sanitaria, economica e sociale.

Questo è il grande valore della birra artigianale italiana: un gruppo affiatato di imprenditori che nell'anno del 25° anniversario della nascita del nostro meraviglioso mondo ha saputo dimostrare come con il sacrificio, il lavoro quotidiano, la partecipazione e la voglia di cooperare tutti insieme si possa continuare a navigare in acque tempestose. Grazie a tutto ciò, ne usciremo più forti di prima!

Un abbraccio a tutti voi.

Uniti si Vince!

Dalla valorizzazione della filiera
allo sviluppo turistico

LA PROPOSTA DI LEGGE REGIONALE UNIONBIRRAI

La proposta di Legge Regionale sulla birra artigianale è un progetto che risponde alla finalità di dotare la filiera brassicola regionale di uno strumento normativo coerentemente con l'evoluzione dei mercati e gli orientamenti della domanda dei consumatori, che Unionbirrai si propone di poter diffondere perché trovi reale applicazione su tutto il territorio nazionale. Il contesto attuale, infatti, vede la necessità di uno strumento normativo efficace che, nel rispetto dei principi della sostenibilità ambien-

tale, sociale ed economica, possa difendere e valorizzare prodotti e produttori locali attraverso varie misure, tra cui il turismo, la formazione, lo sviluppo del settore e l'identificabilità immediata dei prodotti legati al territorio, introducendo tra gli altri concetti quello del marchio di filiera.

La proposta di legge, nello specifico, guarda innanzitutto allo sviluppo delle aziende, anche con la definizione di misure incentivanti che puntino a valorizzare la produzione brassicola regionale e le varie metodologie di lavorazione che da anni si tramandano gli operatori di settore. Prevedendo, inoltre, di poter istituire un registro dei microbirrifici aventi stabilimento di produzione all'interno del territorio regionale, con lo scopo di favorire la formazione degli operatori regolarmente iscritti e l'innovazione delle strutture, delle attrezzature e dei processi di lavorazione. Parallelamente, viene promossa la coltivazione delle materie prime, come il luppolo, il malto e l'orzo, attraverso l'impiego della filiera locale, introducendo la disciplina del mar-

chio di birra di produzione brassicola territoriale regionale.

Altro punto centrale della proposta Unionbirrai è lo sviluppo del turismo brassicolo, che si traduce nella formazione degli addetti e soprattutto nella possibilità per le imprese di svolgere attività di vendita e somministrazione diretta per il consumo sul posto dei prodotti di propria produzione, cosa che favorirebbe il turismo esperienziale.

Il lavoro iniziato da anni da parte di Unionbirrai in questo senso, inizia oggi a dare i suoi frutti in molte regioni. L'associazione sta lavorando in tutte le regioni italiane da un lato per avviare nuovi percorsi legislativi, dall'altro per completare e migliorare le leggi già esistenti. Varie sono oggi le Leggi Regionali già approvate o in discussione sulla falsa riga del progetto Unionbirrai, anche se non sempre completamente in linea con l'ambiziosa proposta.

CAMPAGNA ASSOCIATIVA 2021: CHIUSURA ISCRIZIONI IL 30 GIUGNO

C'è tempo fino al 30 giugno per diventare socio Unionbirrai o rinnovare la tessera 2021.

Produttori, beerfirm, appassionati, pub, distributori o partner tecnici: tutti possono fare parte della grande famiglia Unionbirrai e sostenere la birra artigianale indipendente italiana.

Diventare socio di Unionbirrai vuol dire entrare a fare parte di una grande comunità, per rendere sempre più autorevole e forte l'azione di tutela dell'associazione nei confronti dei Piccoli Birrifici Indipendenti e di tutti gli operatori della filiera che operano in questo comparto.

Fra i vantaggi, la possibilità per il socio produttore di richiedere la concessione gratuita del marchio di tutela "Indipendente Artigianale -



Una Garanzia Unionbirrai" e ottenere visibilità sul sito indipendenteartigianale.it, di accedere gratuitamente all'**Help Desk** Unionbirrai per informazioni su tematiche di tipo normativo, tecnico e fiscale, di ricevere assistenza sulle materie consultabili alla pagina servizi, con possibilità di ottenere consulenze specifiche a prezzi convenzionati da parte di un team di qualificati professionisti, di avere accesso esclusivo all'**area soci riservata del sito**, dove trovare sezioni tematiche di discussione e scambio informazioni, materiale tecnico, didattico, testi di legge, linee guida su temi di grande interesse e rilevanza per i piccoli birrifici indipendenti, di accedere alle promozioni e alle offerte dedicate ai soci, di ricevere l'approfondimento on line **Fo-**

cus Birra Artigianale sui temi della legislazione alimentare relativi alla birra, di partecipare a prezzi fortemente scontati al concorso **Birra dell'Anno**; mentre per tutte le categorie di soci la possibilità di accedere a prezzi convenzionati alle manifestazioni organizzate direttamente da oppure in collaborazione con Unionbirrai, come anche a tutti i corsi di aggiornamento formativo e agli appuntamenti organizzati.

Tutte le informazioni su modalità e quote di iscrizione sono sul [sito web Unionbirrai](http://sito.web/Unionbirrai).



Tutto pronto per la XVI edizione del più longevo e autorevole contest birrario italiano

NUOVA IMMAGINE E TANTE NOVITÀ PER BIRRA DELL'ANNO 2021

di Simone Monetti

Con un nuovo aspetto e tante novità, ma sempre con lo scopo di valorizzare le birre artigianali italiane, abbiamo lanciato la **XVI edizione di Birra dell'Anno**, contest che dal 2005 premia le migliori birre e il miglior birrifico artigianale d'Italia.

Adattandosi all'emergenza pandemica internazionale, il concorso non si ferma, ma al contrario, nell'anno in cui la birra artigianale compie un quarto di secolo, torna rinnovato e guarda al futuro. Tante novità caratterizzano, infatti, Birra dell'Anno 2021. Alla nuova immagine, veste grafica rinnovata con un logo dinamico e moderno e un nuovo sito web dedicato, si aggiungono le nuove date e la nuova location. Il concorso, che quest'anno si svolgerà con tempi più ampi (iscrizioni on line con scadenza al 30 giugno, con agevolazioni early bird fino al 30 aprile e giuria nei mesi estivi), vedrà la premiazione a fine estate, il 31 agosto, durante la giornata di apertura di **Cibus 2021**.

Novità anche nel regolamento. Si ampliano le categorie in cui è possibile iscrivere le birre, che passano da 42 a 45, con l'introduzione di *Italian Pils*, *India Pale Lager* e *Sour Fruit Beer*. Una necessità nata dall'aumento delle birre ispirate a questi tre stili prodotte dai birrifici italiani. Da quest'anno, inoltre, un singolo birrifico non potrà iscrivere più di due birre nella stessa

categoria. Una scelta che consente di dare a tutti l'opportunità di conquistare il podio, senza "vantaggi statistici" per chi ha numerose birre iscritte nella stessa categoria.

Il contest Unionbirrai, fin dalla sua prima edizione, ha lo scopo di promuovere la Birra Artigianale Italiana nel nostro Paese e nel mondo, fornendo una solida base di marketing per i vincitori e un'affidabile guida sul panorama birrario artigianale italiano agli appassionati e consumatori di tutto il pianeta.

Dopo l'ennesimo record di partecipazione dell'edizione 2020 (2145 birre iscritte testate da una giuria internazionale composta da 108 esperti degustatori), affrontiamo la sedicesima edizione di Birra dell'Anno con lo spirito di fornire un forte segnale di ottimismo e un solido supporto per la ripresa del comparto.

Tutte le informazioni sul regolamento e le modalità di iscrizione sono disponibili sul sito www.birradellanno.it.

LA PARTNERSHIP CON CIBUS

Uno spazio dedicato alla promozione della birra artigianale italiana in occasione della XX edizione della fiera del made in Italy alimentare **dal 31 agosto al 3 settembre a Parma**. Questi termini della partnership tra **Unionbirrai e Cibus Salone Internazionale dell'Alimentazione**.

Cibus è l'evento che rappresenta l'eccellenza del made in Italy in ambito agroalimentare, in occasione del quale i birrifici artigianali avranno l'occasione di entrare in un network BtoB e di far conoscere i propri prodotti al mercato nazionale e internazionale. Mentre, se le condizioni legate al Covid lo consentiranno, ci sarà l'opportunità di creare dei momenti di incontro fuori fiera, affinché oltre agli appuntamenti BtoB, i birrifici possano incontrare i consumatori. La XX edizione di Cibus sarà la fiera della ripartenza dell'agroalimentare italiano, la prima vetrina dell'anno per il food&beverage nazionale.

Nella stessa occasione le migliori birre artigianali d'Italia saranno premiate nella XVI edizione del concorso **Birra dell'Anno**, che si prepara con una veste rinnovata, sia di immagine sia di organizzazione, a diventare parte di un evento che rappresenta per la community internazionale degli operatori dell'agroalimentare.

Scadenza domanda di partecipazione e saldo: 30 giugno 2021



LE RICHIESTE ALLE ISTITUZIONI PER IL RILANCIO DELLA BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

Nelle scorse settimane, Unionbirrai ha trasmesso alle forze politiche un documento contenente una serie di misure che si ritiene possano essere utili al ristoro delle perdite subite e ad aiutare la ripartenza del comparto.

Le principali richieste riguardano:

- IVA agevolata fino al 2022 per i birrifici artigianali;
- Estensione dell'attuale regime forfettario per il pagamento delle accise;
- Sospensione delle accise fino a fine 2021;
- Abrogazione di norme sulla birra obsolete;
- Costituzione di un fondo perduto per i produttori di birra artigianale.

“Consci del periodo drammatico che stiamo vivendo, auspichiamo una maggior attenzione da parte delle istituzioni per il nostro settore.”

IGA, UNA BIRRA DALL'ANIMA ITALIANA



Correva l'anno 2014 quando Unionbirrai ha inserito per la prima volta nel concorso Birra dell'Anno la categoria “Birre con mosto d'uva”. Una novità introdotta dopo aver osservato i trend di produzione che negli anni precedenti avevano portato i birrifici a sperimentare questo nuovo stile. In quell'occasione il tavolo di giuria, composto da due giudici italiani e tre stranieri,

rimase molto colpito dalla capacità dei birrifici di creare questo matrimonio perfetto tra birra e vino. La categoria di concorso è rimasta attiva e si è arricchita, nel corso degli anni, di tante produzioni, così tante che si è deciso, nelle edizioni successive, di creare delle sottocategorie, per valorizzare tutte le produzioni: White Italian Grape Ale, Red Italian Grape Ale, Sour Italian Grape Ale.

Le IGA sin da subito hanno conquistato i palati dei consumatori italiani, ma non solo. In tutto il mondo, infatti, lo stile si è diffuso e ha incuriosito appassionati e birrai. Ricordiamo ad esempio la conferenza tenuta in Perù nel marzo 2017 da un delegato Unionbirrai, in occasione della Copa latinoamericana de cervezas artesanales.

Tanti anche gli appuntamenti dedicati alle IGA in eventi in tutta Italia, nonché la monografia sullo stile di UBAcademy e la ricerca firmata Unionbirrai del 2019 che ha mappato per la prima volta le produzioni italiane.

Insomma, l'**Italian Grape Ale** è una birra che ha un'anima italiana, la nostra associazione si è fatta promotrice sin dagli albori della nascita dello stile e continueremo a diffonderla e valorizzarla con le nostre iniziative.

UB UNION BIRRAI ACADEMY

UBACADEMY: LA PIATTAFORMA WEB PENSATA PER LA FORMAZIONE A DISTANZA

di Renato Nesi

Da gennaio 2021 è entrata a regime UB Academy, il nuovo progetto di formazione e divulgazione birraria, rivolto ad appassionati e professionisti, lanciato con successo nei mesi del primo *lockdown*.

L'Academy, infatti, è nata in pochissimo tempo a marzo 2020 da una suggestione del se-

gretario nazionale Simone Monetti, con l'obiettivo di mantenere vive l'attenzione e l'interesse verso la cultura birraria in un periodo di grande difficoltà per il nostro settore.

Ma in fondo, abbiamo provato anche a svolgere con una punta di leggerezza, una funzione, per così dire, sociale. Tenendo compagnia a centinaia di appassionati e coinvolgendoli in decine di appuntamenti di approfondimento sui temi più disparati, grazie agli strumenti della didattica digitale, a una buona dose di passione e alla voglia di condividerla.

Finita la prima fase dell'emergenza, in estate ci siamo fermati a riflettere su come strutturare meglio questo strumento, che può rappresentare una grande opportunità per la nostra associazione.

Il frutto di questa riflessione è un progetto ampio con un suo coordinamento didattico, un corpo docente e un'offerta formativa che spazia dalla formazione continua per i soci professionisti alle monografie per approfondire insieme focus specifici del mondo birrario.

A tutto questo si affiancheranno nei prossimi

mesi i master targati UB Academy, veri e propri percorsi di alta formazione, molto articolati e accessibili a chi ha già frequentato almeno un corso base.

I piani didattici dei master prevedranno differenti aree tematiche, declinate in moduli. Presto vi sveleremo i dettagli.

Ma non è tutto, l'Academy sarà anche lo strumento per veicolare i corsi *on line* del percorso **Unionbirrai Beer Taster** e per molte altre iniziative come ad esempio incontri di degustazione, confronti tra gruppi UBT regionali e molto altro.

Insomma, abbiamo creato una piazza virtuale aperta a tutti i nostri soci, per crescere insieme e condividere esperienze, contenuti, valori.



CORSI DEGUSTAZIONE: A MAGGIO ONLINE IL 1° LIVELLO

Inizierà il 3 maggio 2021 il corso di degustazione di 1° livello di Unionbirrai. Appuntamento online su **UBAcademy**, piattaforma per la formazione a distanza.

Il Corso di degustazione birra di 1° livello, sesta edizione online, è il primo tassello di un più lungo percorso di crescita che, raggiunto il titolo di degustatore **UBT (Unionbirrai Beer Taster)** apre le porte dei più importanti appuntamenti birrari della penisola. Il corso sarà avviato il 3



maggio e si articolerà in dieci lezioni in cui verranno affrontati tutti i principali temi legati alla birra ed alla sua conoscenza di base. In data 29 aprile, inoltre, è previsto anche un incontro introduttivo al corso, al fine di prendere dimestichezza con lo strumento per la formazione a distanza. Al termine del corso, dopo avere completato il modulo di feed-back e di autovaluta-

zione, si riceverà l'Attestato di Partecipazione.

Per partecipare ogni corsista riceverà le birre, i bicchieri e i materiali didattici necessari per seguire le lezioni. Tutte le informazioni sono disponibili nella sezione dedicata all'Academy del sito www.unionbirrai.it e scrivendo a corsi-degustazione@unionbirrai.it

L'OPINIONE DEL CORSISTA

di Matteo Billia - Birrificio Sagrin

La pandemia, come ben sappiamo, ci ha portato via un sacco di occasioni di confronto e di socialità. A noi birrai, per cui le fiere, oltre che una fonte importante di sostentamento, sono anche un momento di scambio di idee, il periodo non ha permesso di estendere l'orizzonte, vedere dove i colleghi di altre zone d'Italia stavano spingendo le loro idee e, cosa più importante, bere birre che, per un motivo o per l'altro, sono più difficili da trovare.

Durante il primo lockdown, mi capitò di fare acquisti sia sugli shop dei colleghi che tramite il nostro distributore, per avere una carrellata di birre italiane da poter assaggiare. A novembre, alle porte del periodo che ancora adesso ci fa pensare, ho visto l'iniziativa di Unionbirrai: la possibilità di effettuare il *corso di 1° livello UBT* in modalità remota, con la possibilità di ricevere

direttamente a casa 40 birre differenti: un'opportunità imperdibile!

Ciò mi ha permesso di smentire l'impressione per cui questo tipo di eventi online potesse essere poco comunicativo e altrettanto poco coinvolgente. Fin dalla prima lezione, mi sono dovuto ricredere, sia grazie alla piattaforma utilizzata, che ben si adatta alle esigenze, sia grazie al lavoro e all'organizzazione dei docenti UBT, ben sincronizzati e pronti a coinvolgere i partecipanti. I relatori della serata, tutti molto preparati, erano affiancati da un collega che, in caso di problemi magari dovuti alla connessione, prontamente subentrava e portava avanti il tema, almeno fino a quando il problema stesso non veniva risolto. In più, un terzo UBT si occupava della chat, il canale di comunicazione a due vie, dove i partecipanti potevano - e dovevano - dialogare con i docenti: ci si scambiavano opinioni, si veniva interpellati per fornire i propri pareri su questo o quell'altro aspetto della birra o, ancora, si potevano fare domande specifiche o chiedere approfondimenti. Insomma, era lo spazio in cui creare la vera e propria classe.

La mia esperienza è stata molto positiva perché buona parte dei partecipanti è rimasta attiva anche al di fuori delle classiche lezioni: abbiamo creato un gruppo Whatsapp con l'aiuto del nostro UBT Tutor, dapprima per le comunicazioni riguardanti la preparazione di serate o eventuali problemi sulla consegna delle birre. Poi, presa confidenza, è diventato uno strumento per scambiarsi foto di bevute e di impressioni su birre assaggiate durante la settimana. A fianco, abbiamo aperto anche un gruppo Facebook, che ha permesso di estendere la comunicazione con sondaggi o discussioni un po' più articolate. Si è creato proprio un bel gruppo affiatato!

Sicuramente, data la pandemia, la strada intrapresa da Unionbirrai è quella corretta. Ora aspettiamo con ansia gli eventi già programmati, con le monografie ed i master o, perché no, un bel corso di 2° livello per completare il percorso di studi e...

...altre 40 birre!

Salute!



I PROSSIMI APPUNTAMENTI DELL'UBACADEMY

UBAcademy è la nostra nuova piattaforma web pensata per la formazione a distanza, che offre un ricco calendario in costante aggiornamento che spazia dai corsi tecnici di approfondimento destinati ai produttori agli appuntamenti dedicati a monografie, approfondimenti e degustazioni, passando per l'ampia scelta di Master di formazione e specializzazione riservati agli Unionbirrai Beer Tasters ed al loro percorso di crescita ed aggiornamento continuo.

Tutte le informazioni nella sezione dedicata del sito www.unionbirrai.it

CORSI TECNICI

BELGIAN MALT AND BEER HERITAGE

19 APRILE 2021 ORE 17

Programma: breve storia della maltazione; illustrazione del processo produttivo; lettura del certificato di analisi; degustazione delle birre (5 birre artigianali italiane da 0,33 cl recapitate all'indirizzo indicato in iscrizione) con approfondimento sui malti utilizzati e sul loro utilizzo in birrificio.

Relatori: Karl Dingemans e Giovanni Christis

Il webinar è riservato ai soci UB e avrà una durata di circa 2 ore.

Quota di Iscrizione: € 50 (IVA esente)

GLI EVENTI SI SVOLGERANNO SOLO IN CASO DI RAGGIUNGIMENTO DEL NUMERO MINIMO DI ISCRITTI.

MONOGRAFIE

HOPS!

IL LUPPOLO TRA STORIA, BOTANICA E ANEDDOTI

21 APRILE 2021 ORE 21

Un viaggio inaspettato e trasversale nell'universo dell'ingrediente che più ha influenzato e caratterizzato la birra negli ultimi anni.

Relatore: Aristodemo Pellegrino

UN SORSO DI FIANDRE: FLEMISH E OUD BRUIN

28 APRILE 2021 ORE 21

Continua il percorso tra le birre del Belgio, questa volta ci spostiamo nelle Fiandre per scoprire storia ed evoluzione di due tra gli stili più particolari e riconoscibili: Flemish e Oud Bruin.

Relatore: Manila Benedetto

Le monografie sono riservate agli associati.

Quota di iscrizione: € 10



UNIONBIRRAI SOCIAL CORNER

Il 2020 è stato un anno difficile e sicuramente diverso, che ci ha visti concentrare su una serie di iniziative online per la promozione della birra artigianale, in sostegno dei birrifici e pub.

Ecco le iniziative passate lanciate sui social:

- 5 suggerimenti su come supportare i birrifici nel periodo pandemico;
- “Io bevo indipendente artigianale perché...” con ricondivisione delle stories e dei post dei nostri followers;
- Se la birra artigianale fosse tra gli “affetti stabili”, andrei a trovare... call of action nelle stories;
- La vera birra italiana, serie di post a supporto del portale Indipendente Artigianale;

• La birra artigianale è cultura, lavoro, filiera, non è solo birra, post e ricondivisione dei contenuti dei followers dedicati alla promozione della filiera della birra.

A Giugno 2020, inoltre, abbiamo lanciato il video “Rivoluzione nel bicchiere”, che ha visto coinvolti i testimonial Pippo Palmieri, Fabio Aalisei, Matteo Campese, Sebastian Gazzarini, Micol Ronchi, Franz, Giorgio Terruzzi.

A febbraio 2021 è stata la volta della campagna, durata una settimana, dedicata a “Noi siamo la birra”, testimonianze video dei birrifici sulle difficoltà del comparto a causa delle chiusure e la mancanza di aiuti.

Da Marzo 2021, infine, il nuovo progetto di appuntamenti live con la partecipazione di birrai, publican e appassionati.

Se li avete persi trovate gli archivi dei post e delle stories sui nostri social, in particolare modo su Instagram @unionbirrai.

Ma non finisce qui! Unionbirrai guarda già al futuro.

Abbiamo, infatti, deciso di istituire la **Giornata nazionale della birra artigianale**, che cadrà il 23 Giugno, e per quell'occasione sarà lanciato ufficialmente il progetto Dante, un omaggio al Sommo Poeta per l'anno dantesco in corso che darà voce ai versi dell'Alighieri attraverso le birre artigianali italiane.

Naturalmente continueranno anche le iniziative online di engagement dei consumatori, ma di questo vi racconteremo nel prossimo numero!

Stay tuned!

E continuate a seguirci.

I NOSTRI PARTNER

