

ProHop Smart Chain partecipa al convegno online organizzato Coldiretti Emilia-Romagna Consorzio Birra Italiana sull'opportunità di una filiera italiana.

Sempre online, sino a quando non saremo tutti vaccinati? Non lo sappiamo, ma quello che è ormai chiaro tra i produttori della filiera brassicola italiana è l'opportunità che questa infodemia ha generato tra maltatori, birrai, luppolatrici e luppolatori come nuovo paradigma per un comparto agro-alimentare più sostenibile, in particolare per le filiere di qualità dell'autentico Made in Italy come quella della birra artigianale e agricola e del luppolo italiani.

E' una grande occasione quella di differenziarci per qualità e mantenere i nostri prodotti a livelli d'eccellenza e specificità irraggiungibili per gli emuli "da prezzo" reperibili sui mercati internazionali: ancora una volta perché sarà possibile plagiare i nomi dei nostri prodotti, ma non la terra da cui provengono o le competenze e conoscenze apprese sul campo con le quali vengono trasformati rispettando il più possibile la legge della natura. L'incontro virtuale di oggi intitolato "**Microbirrifici artigianali e agricoli. L'opportunità di una filiera italiana**" organizzato da Coldiretti Emilia-Romagna e il Consorzio Birra Italiana ha visto la partecipazione del Presidente Coldiretti Emilia Romagna **NICOLA BERTINELLI**, il Presidente Coldiretti Emilia Romagna **MARCO ALLARIA OLIVIERI, DOMENICO BOSCO**, Direttore Coldiretti Emilia Romagna Area Economica Coldiretti/Responsabile Ufficio vitivinicolo e filiera della birra, e il Direttore Consorzio Birra Italiana **CARLO SCHIZZEROTTO** moderati da **DENNIS CALANCA. MICHELA NATI** in qualità di Presidentessa della **Cooperativa Luppoli Italiani** ha testimoniato la sperimentazione appena avviata con gli altri operatori della filiera professionale e completamente digitalizzata del luppolo emiliano-romagnolo, programma **ProHop Smart Chain**.

In termini birrari sarà necessario unire le forze delle produzioni italiane con la loro natura agricola, operare per la costituzione e l'irrobustimento di una filiera 100% italiana che segua l'evoluzione della bevanda artigianale dalla terra al bicchiere e condividere il senso di una "catena del valore italiano" in grado di garantire le nostre birre di qualità come autenticamente italiane grazie alla tecnologia non solo del protocollo blockchain, ma di una digitalizzazione di tutti i processi che nascono sul campo.

I birrai di casa nostra hanno dimostrato di saper infondere nelle proprie creazioni stile inconfondibile e sensibilità gastronomica: ora è il momento di integrare questa forma di italianità con una consapevole e approfondita visione olistica della produzione delle materie prime, e delle loro specificità territoriali grazie alla tecnologia IoT.

Solo così la birra artigianale italiana potrà affermarsi a pieno titolo come componente essenziale del paniere di prodotti del vero **Made in Italy** che costituiscono per noi italiani tanto un motivo d'orgoglio che un'irrinunciabile opportunità commerciale. Nel giugno 20109 nasceva nella sede di **Coldiretti il Consorzio Birra Italiana** con lo scopo di tutelare la birra artigianale nazionale e di garantire l'origine delle materie prime - in primis orzo e luppolo - impiegate nella produzione al fine di rafforzarne l'identità italiana autentica.

Attraverso la tutela e la crescita della filiera agricola italiana, valorizza la produzione artigianale nazionale e rende il consumatore più consapevole tanto da aiutarlo a distinguere le false craft dei grandi marchi internazionali dalla reale birra artigianale.

Una sinergia che può portare ad importanti risultati considerato il numero sempre crescente di produttori di birra artigianale che ha visto crescita esponenziali dall'inizio della nascita del movimento (si riconduce la data al 1996) e che conta nel 2020 quasi 900 realtà produttive su tutto il territorio italiano

Inoltre, il consorzio ha lo scopo di raccontare e promuovere il valore di questo Made in Italy all'estero (nel 2019 +33% di crescita dell'export di bottiglie secondo fonti Coldiretti), attraverso il racconto della qualità delle birre artigianali e delle materie prime con cui vengono prodotte. Il **Consorzio Birra Italiana** sta lavorando su diverse strategie per perseguire gli scopi di sostegno della filiera agricola nazionale, mira a mettere a disposizione di tutti i birrifici artigianali italiani la materia prima nazionale, sostenendo lo sviluppo dell'orzo da genetica italiana e creando le condizioni per la crescita della filiera del luppolo in Italia, puntando a livelli qualitativi in grado di competere con le produzioni estere.

Operativamente, l'orzo prodotto in Italia verrà tracciato e conferito a malterie presenti sul territorio che lo lavoreranno secondo standard qualitativi prestabiliti e ne favorirà il reperimento in commercio attraverso accordi stipulati con i distributori nazionali specializzati nel servire il comparto artigianale.

La filiera del luppolo italiano sarà sostenuta nello sviluppo attraverso attività di formazione, di coordinamento della rete tra agricoltori e di presidio del rapporto con gli organi governativi nazionali. Fondamentale per questo scopo il supporto di **Coldiretti** anche nella distribuzione commerciale su tutto il territorio

La conoscenza della filiera italiana avverrà attraverso azioni di comunicazione rivolta alla sensibilizzazione del consumatore finale e di chi tratta il prodotto, rivenditori e distributori. Promuovendo, contemporaneamente la sensibilità del bere responsabilmente. A supporto delle attività di comunicazione è stato creato un marchio registrato, reso disponibile a tutti i consorziati. Il marchio Artigianale da **Filiera Agricola Italiana**. Un marchio che mira a garantire e tracciare la prevalenza di materia prima da filiera agricola italiana, utilizzata nella produzione di birra artigianale, ponendo attenzione sulla remunerazione etica della filiera e di tutti i suoi attori.

Il marchio nasce in casa Coldiretti e così il suo disciplinare di produzione, che prevede la prevalenza di materia prima italiana nella formulazione di ricette di birra artigianale, che per legge deve essere prodotta da birrifici indipendenti, con produzione annua inferiore ai 200.000 hl e con sola produzione non microfiltrata e non pastorizzata.

Entro un anno dalla sua presentazione il marchio ambisce ad ottenere una certificazione di qualità garantita da un ente certificatore. Il marchio **Artigianale da Filiera Agricola Italiana** si prefigge di diventare uno strumento fondamentale per la diffusione della conoscenza e l'identificazione chiara della birra **Made in Italy**.

E' la prima volta che comunichiamo ufficialmente l'avvio della sperimentazione sulla

filiera del luppolo emiliano-romagnolo con il gruppo operativo d'innovazione che ha riunito 16 partner di valore per dimostrare che oggi, grazie ad un uso consapevole della tecnologia, si può tornare a dare il giusto valore alla produzione del "diamante verde", il luppolo italiano uno degli ingredienti italiani che mancava per la produzione di una birra autenticamente Made in Italy.

Fabrizio Fantini
Responsabile Tecnico e Comunicazione
PROHOSPMARTCHAIN



Microbirrifici artigianali e agricoli. L'opportunità di una filiera italiana.

SALUTI E INTRODUZIONE **NICOLA BERTINELLI**

Presidente Coldiretti Emilia Romagna

MARCO ALLARIA OLIVIERI

Direttore Coldiretti Emilia Romagna

INQUADRAMENTO LEGISLATIVO **DOMENICO BOSCO**

Area Economica Coldiretti / Responsabile Ufficio vitivinicolo e filiera della birra

**COLTIVAZIONE, PRODUZIONE
E VENDITA** **CARLO SCHIZZEROTTO**

Direttore Consorzio Birra Italiana

TESTIMONIANZE DI FILIERA

- Produttore di Luppolo
- Maestro Maltatore
- Produttore di Birra

MODERA **DENNIS CALANCA**
Coldiretti Emilia Romagna

7 Maggio 2021
dalle ore 9.30

Per informazioni rivolgersi a
Coldiretti Emilia Romagna

Segreteria Organizzativa:

Tel. 051.2758811 - emiliar@coldiretti.it