



## **La birra italiana torna al Foodex di Tokyo e celebra il legame sempre più forte con il Giappone**

Il mercato asiatico continua ad essere un solido punto di riferimento per la birra italiana. L'Asia, dopo il Nord America e i Paesi europei extra Unione, rappresenta il terzo importatore di birra "Made in Italy", con oltre 55mila e 927 ettolitri di prodotto importato tra gennaio e settembre 2014. Un dato in crescita del +31,4% se confrontato con lo stesso periodo dell'anno precedente. In questo contesto, il Giappone rappresenta uno dei Paesi più importanti, facendo registrare tra gennaio e settembre 2014 importazioni di birra italiana per un totale di 4.535,63 ettolitri, pari ad un incremento dell' 1,1% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Questo legame si consolida ulteriormente grazie alla rinnovata presenza di AssoBirra (l'associazione dei produttori della birra e del malto) che, grazie all'importante collaborazione e sinergia con l'Agenzia ICE, prenderà parte per il secondo anno consecutivo alla nuova edizione del Foodex di Tokyo (dal 3 al 6 marzo). L'obiettivo è quello di far conoscere ancora di più le birre italiane in questo mercato. Saranno 8 i produttori presenti nella terra del Sol Levante, per raccontare e far testare un prodotto che vanta ormai in Italia oltre 35 milioni di consumatori. Per tre aziende (Grado Plato, Croce di Malto e Birrificio San Michele), la presenza in Giappone all'interno della collettiva AssoBirra è stata possibile grazie al sostegno del Centro Estero Piemonte.

Durante la fiera, mercoledì 4 Marzo si svolgerà un Festival della Birra, durante il quale verranno presentate birre di tutto il mondo e, naturalmente, birre italiane. Durante l'esibizione verrà letta una presentazione sulla birra italiana scritta da Luca Giaccone, curatore della guida Slow Food "Guida alle birre d'Italia". Il giorno successivo, giovedì 5 Marzo ci sarà una degustazione di birra presso il padiglione italiano.

Negli ultimi anni la birra in Italia ha conosciuto una considerevole crescita, affermandosi come bevanda di tendenza per un vasto pubblico, tanto che ben 7 italiani su 10 dichiarano di consumarla, con un crescente gradimento del pubblico femminile. In questo contesto, al fianco degli storici marchi industriali presenti nel nostro Paese numerosissimi microbirrifici, per un totale di circa 600 tra grandi impianti e micro.

Per far testare anche ai giapponesi l'emozione della birra italiana, in Giappone arriverà una selezione dei prodotti di punta di alcuni importanti microbirrifici. Saranno protagoniste bottiglie con birre di diverse tipologie e caratteristiche, tutte rifermentate in bottiglia, e prive di conservanti o coloranti, come da tradizione italiana. Un trionfo di colori, profumi e sapori che, in pochi sorsi,



racconta la passione del mastro birraio, l'amore per il territorio, lo stile e l'eccellenza agroalimentare del Belpaese.

*"Nel solo 2013 – spiega **Filippo Terzaghi, direttore AssoBirra** – abbiamo esportato nel mondo 1 milione 927 mila ettolitri di birra, ossia il 14,5% del totale prodotto in Italia. In questo quadro l'Asia in generale e il Giappone in particolare rappresentano un importantissimo mercato. Grazie ad una presenza di biodiversità sul nostro territorio che non si trova in nessuna altra parte del mondo, la birra è uno dei prodotti di eccellenza del Made in Italy. La scelta di essere presenti a Tokyo è mirata a raccontare i nostri prodotti al di fuori dell'Italia, anche nell'ottica di una strategia che favorisca il contatto con nuovi acquirenti e possibili buyer, oltre a favorire l'esportazione verso mercati sempre più importanti".*

Per rispondere alla curiosità di appassionati sempre più attenti e esigenti, il settore birrario italiano ha puntato sulla qualità, immettendo sul mercato oltre 2000 birre rispetto alle 700 di 10 anni fa. Una nicchia molto significativa è quella delle specialità, come le birre di frumento, quelle di riso e le birre artigianali, che rappresentano ormai il 3-4% dei volumi totali, con margini di crescita annui tra il 10-20%. Tra i segreti di questo successo, la capacità delle aziende storiche italiane e dei microbirrifici artigianali nel reinterpretare "all'italiana" gli stili birrari più famosi utilizzando ingredienti del territorio di produzione, come riso, castagne, farro, erbe aromatiche, spezie della macchia mediterranea.

Nonostante la birra rappresenti ancora oggi un'eccellenza del nostro "Made in Italy", AssoBirra insieme ai produttori e ai 35 milioni di italiani che la amano si trovano a dover proseguire nella battaglia contro l'aumento delle accise. *"Il settore birrario ha dovuto registrare un grave aumento delle accise sul prodotto, cresciute in circa 18 mesi del +30%" – conclude **Terzaghi** – è del 1° gennaio di quest'anno l'ultimo aumento che abbiamo dovuto registrare. Oggi 1 sorso su 2 della birra che consumiamo se lo beve il fisco. Grazie alla campagna "Salva la Tua Birra" abbiamo raccolto 115 mila firme di italiani che hanno detto "no" a questo aumento. L'impegno dell'associazione adesso e nei prossimi mesi sarà quello di cercare di far togliere questo aumento con l'intento di evitare di penalizzare un settore che da lavoro, indotto compreso, a 136 mila persone in Italia. E pensare che il settore potrebbe dare molto di più in termini di occupazione: se solo le accise in Italia fossero al livello di Germania o Spagna il settore potrebbe generare 7 mila nuovi posti di lavoro in un anno, anche per questo ci battiamo contro una tassa che reputiamo assolutamente ingiusta".*

*AssoBirra dal 1907 riunisce le maggiori aziende che producono e commercializzano birra in Italia che complessivamente coprono più del 90% della produzione di birra nazionale, rappresentano oltre il 65% della birra consumata in Italia, dando lavoro direttamente e con l'indotto a circa 140.000 persone. Rappresenta la casa della birra italiana all'interno di Confindustria e riunisce*



*circa 40 associati tra grandi, medi e piccoli birrifici, insieme con le 2 malterie. AssoBirra svolge per il settore birrario compiti di rappresentanza istituzionale, promozionali e di sviluppo. AssoBirra è anche l'organismo incaricato di valorizzare l'immagine della birra e a questo scopo, oltre a promuovere studi e ricerche su tutti gli aspetti legati al mondo birrario, promuove anche campagne di relazioni pubbliche finalizzate alla crescita della cultura della birra e all'educazione ad un consumo responsabile. [www.assobirra.it](http://www.assobirra.it)*