

## **Il Beer Judge Certification Program vuole eliminare dalla dicitura "Italian"**

### **Confartigianato-Alimentaristi: "Un clamoroso passo indietro che rischia di compromettere il lavoro fatto in questi anni dai birrifici artigianali"**

LECCO - La birra italiana rischia di perdere il "marchio" che la caratterizza e la rende nota in tutto il mondo. Il **Bjcp** (Beer Judge Certification Program), l'ente che definisce gli stili brassicoli globali, vuole eliminare dalla dicitura "**Italian Grape Ale**" il prefisso "italian", sciogliendo di fatto il legame indissolubile che lega questo tipo di birra al nostro Paese, rendendone dubbia l'origine.

Ma nel caso dell'Italian Grape Ale - Iga - **non ci sono dubbi sulla provenienza**. Le Iga sono un vero anello di congiunzione tra la birra e il vino: oltre al malto, all'orzo e al luppolo, infatti, anche l'uva può essere presente come frutto, vinaccia, mosto o vino cotto. Un'aggiunta che la caratterizza e la distingue fortemente all'olfatto e al gusto, ma che soprattutto la lega al territorio di produzione e al terroir.

"La prima Iga - spiega **Alessandro Andreotti**, consigliere della categoria Alimentaristi di Confartigianato Imprese Lecco - viene prodotta in Italia nel 2006 e nel 2014 entra a far parte del concorso 'Birra dell'anno' di **Unionbirrai** e l'anno successivo proprio il Bjcp la riconosce come primo stile birraio **Made in Italy**. Ad oggi si contano oltre 200 Iga prodotte in Italia, alcune anche sul nostro territorio, ma ora rischiamo un clamoroso passo indietro che rischia di compromettere il lavoro fatto in questi anni dai birrifici artigianali. La motivazione sarebbe da ricondurre al fatto che ora anche altri Paesi producono Iga, ma questo significa non dare valore a quanto fatto in questi anni nel nostro Paese da parte di piccoli produttori artigiani che hanno messo le loro intuizioni e la conoscenza della materia prima in un prodotto che ha una forte caratterizzazione geografica. Pensiamo poi alle esportazioni: la nostra birra non sarà più identificabile come italiana, ma si mischierà in un mercato di Grape Ale senza indicazioni di tipicità. Quello che come birrai vorremmo far capire è che dietro ogni Iga prodotta c'è un lavoro molto complesso per far sì che le uve si esprimano al meglio all'interno della birra. Bisogna conoscere il frutto e il territorio in cui è nato, come usarlo, come esaltarlo. Insomma, lo stile italiano mixa la giusta conoscenza tecnica e culturale e non può essere equiparato ad altre produzioni".

Per portare il problema all'attenzione del pubblico, divenuto molto più attento e consapevole

soprattutto nella fase di lockdown, il **birrificio artigianale Dulac** ha organizzato un workshop dal titolo **“Italian Grape Ale: uno stile tutto italiano!”** con la partecipazione dell'enologo **Francesco Invernizzi**. L'evento si terrà **sabato 25 settembre** alle 11.00, 15.00 e 17.00 a Galbiate all'interno del birrificio (prenotazioni a [dulac.prenotazioni@gmail.com](mailto:dulac.prenotazioni@gmail.com)). La birra artigianale, spiegata dai maestri birrai, sarà inoltre protagonista durante tutto il weekend del **25 e 26 settembre** (evento rimandato rispetto alla data del 18/19 settembre causa maltempo) grazie alla manifestazione **“Beer Beck”** in scena sempre al birrificio Dulac con la partecipazione di attività e associazioni del comune di Galbiate.