



## “Buona ‘sta Birra!”, i birrai italiani uniti per i 30 anni della birra artigianale

Posted on mercoledì 6 Maggio 2026 by Redazione

*Cotte collettive in tutta Italia per una birra emblema dell'evoluzione e della crescita del movimento.*

In occasione dei 30 anni della birra artigianale italiana nasce “Buona ‘sta Birra!”, l’iniziativa nazionale promossa da Unionbirrai, l’associazione di categoria dei piccoli birrifici artigianali indipendenti, che vede i birrai unirsi nella produzione di una birra collettiva, realizzata contemporaneamente in diverse regioni italiane.

Si tratta di un progetto diffuso che coinvolge decine di birrifici lungo tutta la Penisola, chiamati a produrre la stessa birra partendo da una base comune condivisa. Una ricetta riconoscibile, quindi, ma non rigida: ogni birraio può interpretarla secondo la propria sensibilità, apportando sfumature personali che riflettono stile, esperienza e territorio, senza snaturarne l’identità.

“Buona ‘sta Birra!” nasce per celebrare trent’anni di storia attraverso il gesto più autentico per questo settore, quello del fare birra insieme. La scelta dello stile non è casuale: si tratta di una Italian Pilsner, una birra che rappresenta oggi una sintesi efficace tra ciò che il consumatore cerca e ciò che i birrai italiani sanno esprimere. Una bevuta semplice, pulita, immediata, ma allo stesso tempo di qualità, costruita con attenzione e competenza. Una birra accessibile, ma non banale. Una birra “buona”, nel senso più concreto e riconoscibile del termine.

“Volevamo qualcosa di diretto, immediato, capace di arrivare a tutti. E allo stesso tempo volevamo ribadire un concetto semplice: la birra artigianale italiana cresce quando si apre, quando si condivide, quando fa comunità – dichiara Vittorio Ferraris, presidente di Unionbirrai – Per questo abbiamo scelto un nome che racconta la realtà: è quello che si dice davvero al bancone quando una birra piace. La birra artigianale, infatti, non si comprende spiegandola, si capisce bevendola, provandola, assaggiandola e poi tutto viene di conseguenza. ‘Buona ‘sta Birra!’ nasce anche per questo: è un invito semplice e diretto a chi ancora non conosce questo mondo, a partire da una cosa sola, la più importante: bere una buona birra”.

Le prime cotte collettive si sono già svolte in diverse regioni italiane. In Toscana, il 23 aprile 2026, il Birrificio Mostodolce ha ospitato una produzione condivisa, seguita il 30 aprile da una cotta presso Radical Brewery e Mudita. In Emilia-Romagna, il 27 aprile, il Birrificio Giusto Spirito ha riunito numerosi birrifici del territorio per una produzione collettiva.

Il calendario prosegue con nuove tappe già definite: oggi 5 maggio in Trentino-Alto Adige presso il Birrificio Barbaforte, il 7 maggio in Friuli-Venezia Giulia al Birrificio Villa Chazil e il 9 maggio in Lombardia presso The Wall, dove la cotta sarà aperta al pubblico, trasformandosi in un momento di incontro e condivisione con appassionati e curiosi. Per l’occasione, sarà possibile assistere alla produzione e incontrare diversi birrifici coinvolti, in un evento che unirà produzione, degustazione e convivialità.

Anche la Puglia sarà protagonista con una serie di cotte distribuite tra diversi birrifici del territorio: Caput Ursi (8 maggio), Birranova (11 maggio), I Peuceti (13 maggio) e Officine Birrai (20 maggio). Ulteriori appuntamenti sono già previsti in Lombardia il 25 maggio presso il birrificio Otus con Dada e il 19 giugno al Birrificio Lariano nel Lecchese in occasione di Birrifici Aperti Unionbirrai.

“Oggi i consumatori ricercano una birra fatta bene, equilibrata, piacevole da bere e prodotta sapientemente con materie prime di qualità – prosegue Vittorio Ferraris – La Italian Pilsner rappresenta perfettamente questo equilibrio: semplicità di bevuta e qualità, ed è uno degli stili che meglio racconta la maturità raggiunta dal movimento italiano, oggi riconosciuto anche a livello internazionale”.

Il progetto si inserisce in un momento significativo per il settore, che in trent’anni ha compiuto un’evoluzione profonda anche dal punto di vista economico e produttivo. Oggi la birra artigianale italiana conta centinaia di realtà attive su tutto il territorio nazionale, una filiera in crescita che coinvolge agricoltura, trasformazione e distribuzione, e un impatto sempre più rilevante in termini di occupazione e valore generato.

Dal suo approdo nel 1996 in Italia, il fenomeno della birra artigianale è cresciuto

fino a raggiungere oggi circa 900 microbirrifici e 200 brewpub, con una produzione che ad inizio secolo si attestava intorno ai 2.000 ettolitri e che oggi oscilla tra i 400 e i 500 mila ettolitri, rappresentando circa il 2,5% del totale del comparto birrario nazionale.

“Celebriamo un percorso collettivo che ha cambiato il modo di produrre, di bere e di pensare la birra in Italia – aggiunge Ferraris – ha fatto conoscere stili che fino a venticinque anni fa erano quasi sconosciuti, ha creato curiosità e poi competenza, contribuendo alla crescita di una cultura birraria più consapevole, accompagnata da divulgazione, formazione, maggiore attenzione al servizio e da un rapporto diretto tra produttore e consumatore, elemento che in passato era impensabile. Di fatto, – conclude – ciò che trent’anni fa era un’utopia, oggi è una parte concreta del nostro Made in Italy agroalimentare, riconosciuta anche a livello internazionale. E questo risultato non è di qualcuno, ma di tutti i birrai che in questi anni hanno creduto in un’idea e l’hanno costruita giorno dopo giorno”.

La birra sarà disponibile a partire dai primi di giugno e potrà essere degustata in tutta Italia. Un momento centrale sarà rappresentato dall’edizione 2026 di Birrifici Aperti Unionbirrai e dalla Giornata Nazionale della Birra Artigianale, in programma dal 19 al 23 giugno, quando sarà possibile visitare i birrifici, conoscere i produttori e vivere un’esperienza diretta e completa del mondo della birra artigianale italiana.