

Professionalità studi

*Trimestrale on-line di studi su
formazione, lavoro, transizioni occupazionali*

In questo numero

Trasformazioni del lavoro, vecchie e nuove vulnerabilità

- Il collocamento mirato alla luce del D.L. n. 25/2025
- Invecchiamento attivo nelle politiche contrattuali
- Benessere organizzativo e welfare contrattuale
- La partecipazione dei lavoratori vulnerabili
- Le malattie croniche nell'organizzazione aziendale
- La formazione come strumento di inclusione sociale

N. 2 aprile-maggio-giugno 2025

Studium
edizioni

EDITRICE
LA SCUOLA

ADAPT
www.adapt.it
UNIVERSITY PRESS

PROFESSIONALITÀ STUDI

Rivista trimestrale, edita da STUDIUM in collaborazione con ADAPT University Press, per l'analisi e lo studio dei problemi e delle trasformazioni del lavoro in una prospettiva multidisciplinare e interdisciplinare favorita dal filo conduttore del concetto di «professionalità». Contatto: professiona-litastudi@edizionistudium.it

COMITATO DEI GARANTI

Giuseppe Bertagna, Pedagogia generale e sociale, Università di Bergamo

Roberto Rizza, Sociologia dei processi economici e del lavoro, Università di Bologna

Giuseppe Scaratti, Psicologia del lavoro e delle organizzazioni, Università di Bergamo

Michele Tiraboschi, Diritto del lavoro, Università di Modena e Reggio Emilia

COMITATO DI DIREZIONE

Cristina Alessi, Diritto del lavoro, Università di Brescia

Andrea Bellini, Sociologia dei processi economici e del lavoro, Università Sapienza di Roma

Lilli Casano, Diritto del lavoro, Università dell'Insubria

Emmanuele Massagli, Didattica e pedagogia speciale, Università LUMSA

Andrea Potestio, Pedagogia generale e sociale, Università di Bergamo

Francesco Seghezzi, Sociologia dei processi economici e del lavoro, ADAPT

Michele Tiraboschi (coordinatore), Diritto del lavoro, Università di Modena e Reggio Emilia

REDAZIONE

Francesco Alifano (Università di Modena e Reggio Emilia); **Massimiliano Barattucci** (Università di Bergamo); **Paolo Bertuletti** (Università di Bergamo); **Fulvio Cucchisi** (Università di Udine); **Emanuele Dagnino** (Università di Modena e Reggio Emilia); **Arianna Ferraguzzo** (Università dell'Insubria); **Giorgio Impellizzieri** (redattore capo, Università di Modena e Reggio Emilia); **Giuseppina Papini** (Università di Siena); **Elena Prodi** (Università di Macerata); **Gianluca Scarano** (Università di Torino)

CONSIGLIO SCIENTIFICO DI REFERAGGIO

Anna Alaimo, Diritto del lavoro, Università di Catania; **Henar Álvarez Cuesta**, Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social, Universidad de León (*España*); **Marco Azzalini**, Diritto Privato, Università di Bergamo; **Gabriele Ballarino**, Sociologia dei processi economici, del lavoro, dell'ambiente e del territorio, Università di Milano; **Elisabetta Bani**, Diritto dell'Economia e dei mercati finanziari ed agroalimentari, Università di Bergamo; **Alessandro Bellavista**, Diritto del lavoro, Università di Palermo; **Paula Benevene**, Psicologia del lavoro e delle organizzazioni, Lumsa, Roma; **Vanna Boffo**, Pedagogia generale e sociale, Università di Firenze; **Marina Brollo**, Diritto del lavoro, Università di Udine; **Guido Canavesi**, Diritto del lavoro, Università di Macerata; **Massimiliano Costa**, Pedagogia generale e sociale, Università Ca' Foscari Venezia; **Silvia Ciucciovino**, Diritto del lavoro, Università Roma Tre; **Anna Michelina Cortese**, Sociologia del Lavoro, Università di Catania; **Fabrizio D'Aniello**, Pedagogia generale e sociale, Università di Macerata; **Daniela Dato**, Pedagogia del lavoro, Università di Foggia; **Madia D'Onghia**, Diritto del lavoro, Università di Foggia; **Loretta Fabbri**, Didattica e metodologia dei processi educativi e formativi, Università di Siena; **Monica Fedeli**, Didattica e Pedagogia Speciale, Università di Padova; **Paolo Federighi**, Pedagogia generale e sociale, Università di Firenze; **Valeria Fili**, Diritto del lavoro, Università di Udine; **Dietmar Frommberger**, Vocational Education, University of Osnabrück (*Germany*); **Rodrigo Garcia Schwarz**, Derechos Fundamentales, Universidade de Mogi das Cruzes, San Paolo, (*Brasile*); **Jordi García Viña**, Trabajo y de la Seguridad Social, Universidad de Barcelona (*España*); **José Luis Gil y Gil**, Derecho del Trabajo, Universidad de Alcalá, Madrid (*España*); **Teresa Grange**, Pedagogia Sperimentale, Università della Valle d'Aosta; **Lidia Greco**, Sociologia dei processi economici e del lavoro, Università di Bari; **Djamil Tony Kahale Carrillo**, Catedrático de Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social, Universidad Politécnica de Cartagena (*España*); **Alessandra La Marca**, Didattica e Pedagogia Speciale, Università di Palermo; **Antonio Loffredo**, Diritto del lavoro, Università di Siena; **Isabella Loiodice**, Pedagogia generale e sociale, Università di Foggia; **Nicole Maggi Germain**, Droit privé (Droit social), Université Paris 1, Panthéon-Sorbonne (*France*); **Patrizia Magnoler**, Didattica generale, Università di Macerata; **Fernando Marhuenda Fluixa**, Teaching and scholastic organisation, Università Valencia (*España*); di **Claudio Melacarne**, Pedagogia generale e sociale, Università di Siena; **Lourdes Mella Méndez**, Derecho del

Trabajo y de la Seguridad Social, Universidad de Santiago de Compostela (*España*); **Massimiliano Monaci**, Sociologia generale, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano; **Eleonora G. Peliza**, Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social, Pontificia Universidad Católica Argentina, Buenos Aires (*Argentina*); **Rodrigo Ignacio Palomo Vélez**, Derecho del Trabajo, Universidad de Talca (*Chile*); **Luca Paltrinieri**, Philosophie politique, Université de Rennes (France); **Paolo Pascucci**, Diritto del lavoro, Università di Urbino Carlo Bo; **Matthias Pilz**, Business Education and International Vet Research, University of Koeln (*Germany*); **Flavio Vincenzo Ponte**, Diritto del lavoro, Università della Calabria; **Rocco Postiglione**, Pedagogia generale e sociale, Università di Roma Tre; **Juan Ramón Rivera Sánchez**, Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social, Universidad de Alicante (*España*); **Pier Giuseppe Rossi**, Didattica e Pedagogia Speciale, Università di Macerata; **Fabio Sacchi**, Didattica generale e pedagogia speciale, Università Telematica Pegaso; **Alfredo Sánchez-Castañeda**, Coordinador del Área de Derecho Social, Instituto de Investigaciones Jurídicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (*México*); **Adriana Schiedi**, Pedagogia generale e sociale, Università degli Studi di Bari Aldo Moro; **Johannes Schmees**, Technical and Vocational Education and Training Research Cluster Institute of Education College of Arts, Humanities and Education, University of Derby; **Maurizio Sibilio**, Didattica generale e Pedagogia speciale, Università di Salerno; **Esperanza Macarena Sierra Benítez**, Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social, Universidad de Sevilla (*España*); **Nancy Sirvent Hernández**, Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social, Universidad de Alicante (*España*); **Lorenzo Speranza**, Relazioni industriali, Università di Brescia; **Maura Striano**, Pedagogia generale e sociale, Università Federico II di Napoli; **Lucia Valente**, Diritto del lavoro, Università La Sapienza Roma; **Paolo Tomassetti**, Diritto del lavoro, Università di Milano; **Vidmantas Tutlys**, Vytautas Magnus University, Education Science, Kaunas (*Lithuania*); **Sabine Vanhulle**, Rapports théorie-pratique en formation, alternance et didactique des savoirs professionnels, Université de Genève (*Suisse*); **Pier Antonio Varesi**, Diritto del lavoro, Università Cattolica del Sacro Cuore; **Luca Vecchio**, Psicologia del lavoro e delle organizzazioni, Università degli Studi di Milano-Bicocca; **Maria Giovanna Vicarelli**, Sociologia del lavoro, Università Politecnica delle Marche; **Giuseppe Zanniello**, Didattica e Pedagogia Speciale, Università di Palermo.

Interventi

La fermentazione dell'artigianato contemporaneo: nuove professioni, economia verde e trasformazioni del mercato globale

Andrey Felipe Sgorla*

Sommario: 1. Introduzione. – 2. Mercato della birra artigianale – 3. Costruzione di nuove forme di lavoro nell'industria della birra artigianale – 4. La passione, l'apprendimento e la crescita in settori emergenti: il caso dell'industria della birra artigianale – 5. Pratiche di sostenibilità nella produzione di birra artigianale – 6. La birra artigianale e l'economia verde – 7. Conclusione

1. Introduzione

L'articolo esamina la costruzione di nuove forme di lavoro basate sulle esperienze dei birrai artigianali, esplorando la relazione tra passione, apprendimento e traiettorie professionali nel contesto dell'economia artigianale ⁽¹⁾. Analizzando le esperienze dei produttori di birra artigianale in Italia e Portogallo, lo studio indaga come le nozioni di passione, identità e autenticità, insieme alle pratiche di sostenibilità, siano fondamentali per comprendere le trasformazioni del lavoro contemporaneo. Questo “rinascimento globale del lavoro artigianale” non solo rappresenta una risignificazione del lavoro manuale come attività che conferisce status, ma evidenzia anche il suo ruolo cruciale nella transizione verso un'economia verde. Il fenomeno neo-artigianale sta emergendo come una

* *Ricercatore in didattica digitale e ricerca educativa multiculturale presso il Dipartimento di Scienze Sociali, Politiche e Cognitive dell'Università di Siena.*

⁽¹⁾ G. ADAMSON, *Thinking through craft*, Bloomsbury Publishing, 2019; S. LUCKMAN, J. ANDREW, *Craftspeople and designer makers in the contemporary creative economy*, Springer Nature, 2020, G. D. MCCracken, *Return of the artisan: How America went from the industrial to the hand made and you can too*, Simon Element, 2022; V. RAT-TEN, *Artisan entrepreneurship*, Emerald Publishing Limited, 2022.

risposta significativa alle dinamiche del mercato del lavoro contemporaneo, offrendo alternative più personali e significative in mezzo ai profondi cambiamenti dell'economia globalizzata, contribuendo al contempo a modelli economici che danno priorità al benessere umano e all'equilibrio ecologico.

Dalla fine del XX secolo, negli Stati Uniti, si è sviluppata una tendenza che ha continuato a crescere con una velocità impressionante: il movimento della *birra artigianale*, nato da piccoli birrifici spesso a carattere locale, oggi si è diffuso in tutto il mondo. Non si tratta solo di una moda passeggera: il fenomeno riflette profondi cambiamenti sociali e dinamiche economiche. Il termine “birra artigianale” indica una nicchia di mercato che ha conquistato una parte significativa dell’industria birraria globale e che rappresenta mutamenti più ampi nei gusti, nelle economie e nelle identità collettive ⁽²⁾.

La rapida crescita della domanda di birra prodotta in modo *distintivo* e “made in the USA”, adattata ai gusti locali, ha contribuito in modo decisivo allo sviluppo dell’industria della birra artigianale. Negli ultimi anni, diversi fattori hanno reso i birrifici artigianali improvvisamente popolari: il crescente interesse per l’autenticità, una nuova ondata di produzione locale e la ricerca di pratiche sostenibili ⁽³⁾. Come sottolineato da Erhardt et al., «le persone vogliono sentire che la birra provenga da un luogo ben definito, non da una fonte anonima tipica dei birrifici industriali» ⁽⁴⁾.

I birrifici artigianali sono stati anche particolarmente rilevanti per lo sviluppo economico locale, offrendo nuove prospettive per l’imprenditorialità, favorendo la creazione di microimprese, rafforzando lo spirito di comunità e rendendo la crescita economica più sostenibile ⁽⁵⁾. In molti contesti, l’espansione del settore brassicolo ha portato benefici tangibili alle economie locali, ampliando le opportunità di lavoro, la base fiscale e il turismo, e contribuendo a una nuova visione della birra come prodotto culturale oltre che commerciale.

⁽²⁾ N. ERHARDT, C. MARTIN-RIOS, J. BOLTON, M. LUTH, *Doing well by creating economic value through social values among craft beer breweries: a case study in responsible innovation and growth*, in *Sustainability*, 2022, vol. 14, n. 5, 2826.

⁽³⁾ J. GATRELL, N. REID, T. L. STEIGER, *Branding spaces: place, region, sustainability and the American craft beer industry*, in *Applied Geography*, 2018, vol. 90, pp. 360-370.

⁽⁴⁾ N. ERHARDT, C. MARTIN-RIOS, J. BOLTON, M. LUTH, *op. cit.*

⁽⁵⁾ A. WALLACE, *‘Brewing the truth’: craft beer, class and place in contemporary London*, in *Sociology*, 2019, vol. 53, n. 5, pp. 951-966.

L'industria della birra artigianale trova piena sintonia con i principi della *green economy*: promuove uno sviluppo sostenibile, l'equilibrio ecologico e l'equità sociale. La produzione è ambientalmente responsabile: gli ingredienti vengono selezionati localmente per ridurre i costi e le emissioni legate al trasporto, si limita lo spreco e si adottano misure di efficienza energetica ⁽⁶⁾. I consumatori, sempre più consapevoli dell'impatto ambientale delle proprie scelte, tendono a privilegiare produttori attenti all'ambiente e alla sostenibilità ⁽⁷⁾.

Sul piano sociologico, il fenomeno della birra artigianale si lega all'emergere di nuove tipologie di lavoro che offrono reali opportunità di crescita personale e professionale. Per molti operatori del settore, la produzione di birra artigianale rappresenta un vero e proprio percorso di vita, in cui passione, identità e sostenibilità si intrecciano e conferiscono valore e dignità all'attività lavorativa. Questo connubio di elementi colloca la birra artigianale tra i protagonisti della *green economy*, attenta sia al benessere umano che all'equilibrio ecologico ⁽⁸⁾.

Basandosi sulla letteratura sociologica ed economica sui birrifici indipendenti, il presente studio intende esplorare come la birra artigianale stia promuovendo nuove forme di lavoro e contribuendo allo sviluppo della *green economy*. L'obiettivo è interrogarsi sulle dimensioni innovative di questo settore in relazione ai modelli economici dominanti e alle dinamiche tra lavoro, società e natura. L'interesse è rivolto in particolare a passione, identità e sostenibilità, fattori che – combinati – hanno il potenziale di trasformare radicalmente non solo il lavoro ma anche l'economia e la società ⁽⁹⁾.

Molte delle persone che si sono dedicate professionalmente a questa attività dichiarano di essere mosse proprio dalla passione e dall'ambizione

⁽⁶⁾ B. NESS, *Beyond the pale (ale): an exploration of the sustainability priorities and innovative measures in the craft beer sector*, in *Sustainability*, 2018, vol. 10, n. 11, 4108.

⁽⁷⁾ A. BAIANO, *Craft beer: an overview*, in *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2021, vol. 20, n. 2, pp. 1829-1856.

⁽⁸⁾ S. SEHNEM, A. B. LOPES DE SOUSA JABBOUR, D. A. D. CONCEIÇÃO, D. WEBER, D. J. JULKOVSKI, *The role of ecological modernization principles in advancing circular economy practices: lessons from the brewery sector*, in *Benchmarking: An International Journal*, 2021, vol. 28, n. 9, pp. 2786-2807.

⁽⁹⁾ S. DRAKOPOULOU DODD, J. WILSON, C. M. A. BHAIRD, A. P. BISIGNANO, *Habitus emerging: the development of hybrid logics and collaborative business models in the Irish craft beer sector*, in *International Small Business Journal*, 2018, vol. 36, n. 6, pp. 637-661.

di eccellere e innovare. Questa passione è spesso inseparabile dall'identità culturale che i birrai imprimono alle proprie produzioni, trasmettendo valori fondamentali all'interno del settore ⁽¹⁰⁾. Quando un birrificio sviluppa e offre un prodotto unico, esso esprime una propria identità e la comunica a chi ne fruisce. La sostenibilità, a sua volta, orienta scelte di produzione e consumo, rendendo evidente il legame tra industria artigianale e tutela del pianeta ⁽¹¹⁾.

2. Metodologia

Poiché questa ricerca si concentra sull'industria della birra artigianale attraverso una prospettiva sociologica, è stato adottato un approccio etnografico qualitativo, ritenuto particolarmente efficace per analizzare le dinamiche complesse di questo settore ⁽¹²⁾. L'etnografia consente ai ricercatori di inserirsi direttamente nel contesto naturale dei birrai, offrendo una comprensione approfondita delle pratiche, dei valori e delle interazioni sociali che caratterizzano le comunità della birra artigianale. Uno dei principi cardine di questo metodo è l'immersione: durante il lavoro di campo, i ricercatori hanno partecipato attivamente alle attività quotidiane dei birrifici in Italia e Portogallo, osservando sia i processi produttivi sia le relazioni tra i membri dei team brassicoli. Questo coinvolgimento ha reso possibile cogliere non solo le dinamiche di gruppo, ma anche l'attenzione diffusa verso la sostenibilità ambientale e il senso di appartenenza alla comunità ⁽¹³⁾. Un ulteriore vantaggio dell'osservazione partecipante consiste nella costruzione di un rapporto di fiducia con i soggetti coinvolti e nella possibilità di raccogliere testimonianze qualitative articolate e significative. La condivisione di esperienze,

⁽¹⁰⁾ E. R. WILSON, *'It could never be just about beer': race, gender, and marked professional identity in the US craft beer industry*, in *Journal of Professions and Organization*, 2022, vol. 9, n. 2, pp. 232-245.

⁽¹¹⁾ S. SEHNEM, A. B. LOPES DE SOUSA JABBOUR, D. A. D. CONCEIÇÃO, D. WEBER, D. J. JULKOVSKI, *The role of ecological modernization principles in advancing circular economy practices: lessons from the brewery sector*, in *Benchmarking: An International Journal*, 2021, vol. 28, n. 9, pp. 2786-2807.

⁽¹²⁾ A. DUARTE ALONSO, A. BRESSAN, N. SAKELLARIOS, *A resource based approach in the context of the emerging craft brewing industry*, in *European Business Review*, 2016, vol. 28, n. 5, pp. 560-582.

⁽¹³⁾ S. DRAKOPOULOU DODD, J. WILSON, C. M. A. BHAIRD, A. P. BISIGNANO, *op. cit.*

riflessioni e pratiche quotidiane tra ricercatori e birrai ha permesso di accedere a prospettive difficilmente rilevabili tramite metodi quantitativi tradizionali ⁽¹⁴⁾.

I casi studio sono stati condotti in contesti sociali e culturali eterogenei, che spaziano dall'ambiente urbano e rurale delle province di Arezzo e Firenze alle realtà dinamiche delle città di Lisbona e Porto. In Italia, dove la cultura gastronomica possiede una lunga tradizione, il fenomeno della birra artigianale ha registrato negli ultimi vent'anni una crescita esponenziale, con i birrai riconosciuti come veri artigiani che privilegiano qualità, innovazione e legame col territorio. La produzione brassicola artigianale italiana si configura non solo come attività produttiva, ma anche come narrazione identitaria e strumento di connessione tra comunità e territorio, capace di promuovere pratiche sostenibili e forme di impegno civico ⁽¹⁵⁾. In Portogallo, pur con una storia culturale differente ma complementare, il movimento brassicolo artigianale si è consolidato quale ambito di espressione e innovazione economica. Le città di Porto e Lisbona si sono distinte come nuovi poli di riferimento culturale, nei quali sperimentazione, tradizione e spirito comunitario convergono ⁽¹⁶⁾.

Elemento centrale dell'indagine sono state le interviste in profondità, condotte in forma semi-strutturata, che hanno esplorato le motivazioni che spingono gli imprenditori ad avviare la produzione artigianale di birra e a riflettere sul proprio ruolo nella green economy. I birrai intervistati hanno manifestato un interesse marcato per la qualità, la sostenibilità e la volontà di proporre prodotti in linea con le attuali istanze di consumo etico. In numerosi casi, la scelta di avviare un birrificio artigianale è riconducibile a una passione personale, al desiderio di affermare la propria identità e di contribuire al benessere della comunità ⁽¹⁷⁾. Le testimonianze raccolte evidenziano come per questi artigiani la birra rappresenti molto più di una semplice attività lavorativa: nessuno considera la propria impresa come un'occupazione routinaria, ma piuttosto come un

⁽¹⁴⁾ E. R. WILSON, *op. cit.*

⁽¹⁵⁾ F. GARCÍA-CHAMIZO, B. ÁVILA RODRÍGUEZ-DE-MIER, J. M. LÓPEZ-AGULLÓ PÉREZ-CABALLERO, *Sustainable branding and innovation in the craft beer sector*, in *British Food Journal*, 2025, vol. 127, n. 2, pp. 643-661.

⁽¹⁶⁾ A. FONSECA, *Craft brewing and cultural innovation in Portugal*, in *Journal of Cultural Economy*, 2023, vol. 16, n. 1, pp. 77-94.

⁽¹⁷⁾ G. DONADINI, S. PORRETTA, *Uncovering patterns of consumers' interest for beer: a case study with craft beers*, in *Food Research International*, 2017, vol. 91, pp. 183-198.

percorso identitario, espressione di progettualità sostenibile e di impegno collettivo per l'ecologia e la responsabilità sociale. In questo senso, il tema della sostenibilità risulta particolarmente rilevante in un'epoca in cui la sensibilità ecologica orienta sempre più le scelte individuali e collettive ⁽¹⁸⁾.

Le interviste hanno inoltre evidenziato una tensione costante tra tradizione e innovazione, vissuta come una negoziazione continua tra metodi storici e le esigenze del mercato contemporaneo. Questo processo dinamico si traduce in una ridefinizione costante di valori e pratiche, in relazione sia al contesto locale sia alle aspirazioni personali dei birrai. È emersa inoltre una forte dimensione comunitaria, con valori condivisi di solidarietà, collaborazione e scambio di conoscenze e risorse ⁽¹⁹⁾.

In sintesi, l'approccio etnografico qualitativo – che combina immersione, osservazione partecipante e interviste in profondità – ha consentito di esplorare in modo approfondito le dinamiche culturali, sociali e professionali che plasmano l'industria della birra artigianale in Italia e in Portogallo. Questa metodologia articolata permette di comprendere come il settore possa fungere da catalizzatore per nuove forme di occupazione, innovazione sociale e sostenibilità, arricchendo così il dibattito sul ruolo trasformativo della birra artigianale nell'economia verde contemporanea ⁽²⁰⁾.

Per indagare tali dinamiche, la ricerca di campo si è svolta tra il 2022 e il 2023 in Italia (Arezzo, Firenze e Siena) e Portogallo (Lisbona, Porto), con un totale di 18 visite a microbirrifici e brewpub. Sono state condotte 10 interviste in profondità (semi-strutturate) con mastri birrai di età compresa tra i 30 e i 50 anni, con prevalenza maschile (9 uomini, 1 donna) e una diversità di background professionali (ex-bancari, muratori, enologi, cuochi, imprenditori locali). I birrifici selezionati rappresentano realtà di piccole dimensioni produttive e modelli organizzativi differenti, dalle aziende familiari alle start-up urbane.

La selezione dei casi ha seguito criteri di varietà territoriale e di innovazione nelle pratiche produttive, privilegiando contesti caratterizzati da elevata densità di microbirrifici e da esperienze consolidate di sostenibilità. Le interviste sono state registrate, trascritte e analizzate tramite

⁽¹⁸⁾ B. NESS, *op. cit.*

⁽¹⁹⁾ N. ERHARDT, C. MARTIN-RIOS, J. BOLTON, M. LUTH, *op. cit.*

⁽²⁰⁾ S. SEHNEM, A. B. LOPES DE SOUSA JABBOUR, D. A. D. CONCEIÇÃO, D. WEBER, D. J. JULKOVSKI, *op. cit.*

codifica tematica manuale, secondo un processo di triangolazione tra osservazione partecipante, fonti documentali e narrazioni degli intervistati. Il lavoro di campo ha avuto una durata complessiva di otto mesi, con soggiorni di immersione variabili da due a dieci giorni presso ciascuna realtà osservata. Questo approccio ha consentito di raccogliere dati ricchi e articolati sulle motivazioni, sulle pratiche quotidiane, sulle tensioni tra tradizione e innovazione, sulla costruzione identitaria e sulle strategie di sostenibilità.

Le principali limitazioni della ricerca riguardano la natura qualitativa e non generalizzabile dei risultati, la possibile autoreferenzialità delle narrazioni degli imprenditori e la difficoltà di accesso a dati economici dettagliati. Tuttavia, la profondità delle testimonianze raccolte consente una lettura critica e originale delle dinamiche emergenti nel settore brassicolo artigianale.

3. Costruzione di nuove forme di lavoro nell'industria della birra artigianale

L'industria della birra artigianale si è affermata negli ultimi decenni come un settore dinamico e in rapida crescita, capace di generare nuove opportunità occupazionali e imprenditoriali su più livelli. Non si tratta semplicemente di innovare i concetti di birrificio o di stile produttivo, ma di dar vita a un modello economico in cui il lavoro assume significati diversi, legati all'autenticità, alla creatività e alla qualità della vita ⁽²¹⁾.

Il successo del settore si fonda su molteplici fattori: da un lato, la crescente domanda di prodotti di alta qualità e freschezza da parte dei consumatori; dall'altro, l'interesse verso pratiche sostenibili e locali, che valorizzano il rispetto per l'ambiente e per il territorio; infine, la ricerca di autonomia e libertà di espressione anche nella sfera lavorativa. Tali dinamiche hanno reso la birra artigianale non solo una scelta professionale, ma un ambito in cui passione, identità e sostenibilità si intrecciano ⁽²²⁾. In tutto il mondo, il mercato della birra artigianale è cresciuto esponenzialmente negli ultimi anni, sia nelle aree rurali che in quelle urbane,

⁽²¹⁾ J. GATRELL, N. REID, T. L. STEIGER, *Branding spaces: place, region, sustainability and the American craft beer industry*, in *Applied Geography*, 2018, vol. 90, pp. 360-370.

⁽²²⁾ N. ERHARDT, C. MARTIN-RIOS, J. BOLTON, M. Luth, *op. cit.*

grazie all'apertura di microbirrifici e alla diversificazione della produzione di birra. In Europa, la mappa della produzione di birra è cambiata radicalmente negli ultimi trent'anni. Da un lato, c'è stata l'acquisizione e la concentrazione della produzione industriale tradizionale di birra ⁽²³⁾, mentre dall'altro lato, c'è stato un boom di microbirrifici come risposta socio-culturale da parte di consumatori e produttori locali alla standardizzazione globale della produzione e del gusto ⁽²⁴⁾. L'apertura di birrerie è aumentata soprattutto a partire dagli anni '90, con un'espansione più accelerata negli anni 2010. In Portogallo, ad esempio, secondo i rapporti di The Brewers of Europe, l'associazione che riunisce i birrifici europei, nel 2010 c'erano solo 7 birrifici, mentre nel 2021 se ne contavano 110 attivi. Questo fenomeno si ripete in altri Paesi, come l'Italia e la Spagna, rappresentando un'ondata birraria che si è diffusa in diversi Paesi, soprattutto nell'Europa continentale ⁽²⁵⁾.

L'ascesa della birra artigianale è stata strettamente associata ai contesti urbani e allo sviluppo economico locale: pur non essendo sempre leader di mercato, i birrifici artigianali hanno agito da catalizzatori di innovazione e rigenerazione urbana. Il fenomeno si basa su quella che gli autori definiscono una "geografia della crescita", in cui la localizzazione dei birrifici riflette tendenze economiche e culturali più ampie. I consumatori sono disposti a pagare un prezzo maggiore per birre distinte e prodotte localmente, generando nuove opportunità di mercato per i piccoli produttori ⁽²⁶⁾.

Reid e Gatrell ⁽²⁷⁾ osservano come la diffusione dei birrifici artigianali abbia segnato una rottura rispetto ai grandi stabilimenti industriali,

⁽²³⁾ I. CABRAS, D. HIGGINS, D. PREECE (a cura di), *Brewing, beer and pubs: a global perspective*, Springer, 2016. J. HASMAN, D. HÁNA, K. MATERNA, *Regional brands produced beyond the region: an analysis of beer brands from recently closed breweries in Europe*, in *Moravian Geographical Reports*, 2021, vol. 29, n. 3, pp. 168-183.

⁽²⁴⁾ S. SCHNELL, J. F. REESE, *Microbreweries as tools of local identity*, in *Journal of Cultural Geography*, 2023, vol. 21, n. 1, pp. 45-69.

J. SWINNEN, *Beer consumption and trade in an era of economic growth and globalization*, in *Choices (New York, N.Y.)*, 2017, vol. 32, n. 3, pp. 1-6.

⁽²⁵⁾ B. WOJTYRA, T. M. KOSSOWSKI, M. BŘEZINOVÁ, R. SAVOV, D. LANČARIČ, *Geography of craft breweries in Central Europe: location factors and the spatial dependence effect*, in *Applied Geography*, 2020, vol. 124, art. 102325.

⁽²⁶⁾ J. GATRELL, N. REID, T. L. STEIGER, *op. cit.*

⁽²⁷⁾ N. REID, J. D. GATRELL, *Craft breweries and economic development: local geographies of beer*, in *Polymath: An Interdisciplinary Arts and Sciences Journal*, 2017, vol. 7, n. 2, pp. 90-110.

offrendo al pubblico una maggiore varietà di prodotti e favorendo l'esplorazione di nuovi modelli di business, dalla produzione alla distribuzione fino al marketing e alla vendita al dettaglio.

Le imprese brassicole artigianali, "hanno invertito e sovvertito le pratiche e i valori economici tradizionali della produzione birraria nordamericana", ponendo al centro la creatività, la sostenibilità e il radicamento nel territorio ⁽²⁸⁾.

Non meno importante è il valore attribuito al lavoro manuale: come sottolinea Ness, la produzione della birra artigianale richiede competenza tecnica, conoscenza delle materie prime, padronanza delle procedure e delle tecniche, nonché precisione e creatività ⁽²⁹⁾. La figura del birraio si configura così come quella di un vero artigiano contemporaneo, riconosciuto e rispettato sia dai consumatori sia dagli altri operatori del settore. Lo sviluppo di questa nuova carriera e della maestria artigianale si realizza nella pratica, dove la nuova identità sociale e professionale si basa sulle competenze acquisite per esercitare questa professione. La personificazione di queste competenze non si limita solo al sapere acquisito durante la formazione professionale, ma include anche un'esperienza definitiva in cui le identità professionali e personali sono plasmate dalla passione che emerge dalla ricerca personale della maestria, portando al riconoscimento all'interno del campo di attività ⁽³⁰⁾.

La dimensione vocazionale della produzione di birra artigianale si manifesta nel modo in cui i professionisti raccontano la loro transizione professionale, spesso descritta come una ricerca di significato e autenticità nel lavoro. Come sostengono Land et al. ⁽³¹⁾, questa ricerca vocazionale è strettamente legata al desiderio di autonomia creativa e realizzazione personale, dove il lavoro manuale e il controllo sul processo produttivo emergono come elementi centrali dell'identità professionale.

La vocazione birraria si articola attraverso un tipo specifico di apprendistato che favorisce lo sviluppo di una particolare sensibilità ai materiali

⁽²⁸⁾ N. ERHARDT, C. MARTIN-RIOS, J. BOLTON, M. LUTH, *op. cit.*

⁽²⁹⁾ B. NESS, *op. cit.*

⁽³⁰⁾ R. E. OCEJO, *Masters of craft: old jobs in the new urban economy*, Princeton University Press, 2017.

⁽³¹⁾ C. LAND, N. SUTHERLAND, S. TAYLOR, *Back to the brewster: craft brewing, gender and the dialectical interplay of retraditionalisation and innovation*, in E. Bell, G. Mangia, S. Taylor, M. L. Toraldo (a cura di), *The organization of craft work*, Routledge, 2018, pp. 134-152..

e ai processi. Come sottolineano Thurnell-Read ⁽³²⁾ e Marchand ⁽³³⁾, questa conoscenza sensoriale, sviluppata attraverso la pratica continua, diventa una parte fondamentale dell'identità professionale del birraio artigianale, distinguendolo dal lavoro industriale standardizzato e contribuendo alla costruzione della sua autenticità professionale.

Nel contesto dei microbirrifici artigianali, questa dinamica è particolarmente evidente. Attraverso la creazione di ricette speciali e l'uso di ingredienti esclusivi, come nella birra Amora prodotta a Lisbona con more provenienti da una piccola produzione nell'Algarve, o una birra prodotta nel Chianti con uve locali, e attraverso l'elaborazione di etichette artigianali o la scelta di uno stile di birra specifico, assistiamo alla specializzazione di un lavoro artigianale. Questo processo è spesso associato a una conoscenza approfondita delle forme e dei prodotti culturali ⁽³⁴⁾.

L'innovazione tecnica si accompagna spesso a modelli di business cooperativi, dove dipendenti e collaboratori partecipano alle decisioni e alla gestione, rafforzando il senso di appartenenza e la motivazione collettiva ⁽³⁵⁾. L'esperienza lavorativa nei birrifici artigianali è dunque percepita come significativa, arricchente e coerente con i valori personali, specialmente per chi cerca un percorso professionale che rispecchi le proprie aspirazioni di utilità sociale, sostenibilità e realizzazione individuale ⁽³⁶⁾. Dal punto di vista teorico, l'evoluzione del lavoro in questo settore può essere letta alla luce della teoria dell'economia creativa, che pone l'accento su creatività e innovazione come motori dello sviluppo economico, e della società post-industriale, che rivaluta il lavoro manuale qualificato e la trasmissione dei saperi ⁽³⁷⁾. Come evidenziato da Fish, i birrifici artigianali svolgono un ruolo significativo nel sostegno alle economie locali, nella creazione di occupazione e nell'incremento della coesione e integrazione comunitaria ⁽³⁸⁾.

⁽³²⁾ T. THURNELL-READ, *Craft, tangibility and affect at work in the microbrewery*, in *Emotion, Space and Society*, 2014, vol. 13, pp. 46-54.

⁽³³⁾ T. H. MARCHAND, *Craftwork as problem solving: ethnographic studies of design and making*, Ashgate Publishing, 2016.

⁽³⁴⁾ K. PATEL, *The politics of expertise in cultural labour* (Tesi di dottorato, Birmingham City University), 2018.

⁽³⁵⁾ S. DRAKOPOULOU DODD, J. WILSON, C. M. A. BHAIRD, A. P. BISIGNANO, *op. cit.*

⁽³⁶⁾ E. R. WILSON, *op. cit.*

⁽³⁷⁾ S. DRAKOPOULOU DODD, J. WILSON, C. M. A. BHAIRD, A. P. BISIGNANO, *op. cit.*

⁽³⁸⁾ T. FISH, *Sustainability and community engagement in craft brewing*, in *Journal of Sustainable Tourism*, 2020, vol. 28, n. 7, pp. 1081-1099.

Wallace analizza inoltre come i birrifici artigianali occupino e trasformino spazi materiali e sociali, sfidando le norme e le prassi esistenti e rafforzando la collaborazione e il senso di comunità tra produttori e consumatori ⁽³⁹⁾.

In questo senso, l'industria rappresenta una nuova frontiera per il lavoro e l'imprenditorialità inclusiva, consentendo alle persone di intraprendere attività professionali che riflettano i propri valori e obiettivi di vita.

Le motivazioni alla base dell'imprenditorialità artigianale e le definizioni di successo nel settore artigianale variano ⁽⁴⁰⁾. Tuttavia, sono comunemente associate al desiderio di autonomia e soddisfazione lavorativa ⁽⁴¹⁾ o alla conservazione delle pratiche artigianali ⁽⁴²⁾, piuttosto che al guadagno economico. Inoltre, l'artigianato e il lavoro manuale sono spesso riconosciuti come attività autentiche e significative ⁽⁴³⁾, che si contrappongono alla produzione di massa standardizzata e al consumismo su scala globale ⁽⁴⁴⁾. Le esperienze degli imprenditori artigiani sono anche legate al loro rapporto con la produzione e il consumo ⁽⁴⁵⁾.

La birra artigianale riscrive così le regole del lavoro manuale, mettendo al centro creatività, collaborazione e sostenibilità. Il settore, guidato dai principi dell'economia creativa e della società post-industriale, si configura come un laboratorio di innovazione professionale e sociale, capace di influenzare il futuro del lavoro e dell'imprenditoria non solo sul piano economico, ma anche su quello della realizzazione personale e della responsabilità collettiva ⁽⁴⁶⁾.

Per la ricerca futura, sarà importante approfondire le implicazioni di queste trasformazioni sul mercato del lavoro e sulle politiche pubbliche, e

⁽³⁹⁾ A. WALLACE, 'Brewing the truth': craft beer, class and place in contemporary London, in *Sociology*, 2019, vol. 53, n. 5, pp. 951-966.

⁽⁴⁰⁾ A. NAUDIN, K. PATEL, *Craft entrepreneurship*, Rowman & Littlefield, 2020.

⁽⁴¹⁾ M. BANKS, *Craft labour and creative industries*, in *International Journal of Cultural Policy*, 2010, vol. 16, n. 3, pp. 305-321.

⁽⁴²⁾ A. TREGGAR, *Market orientation and the craftsman*, in *European Journal of Marketing*, 2003, vol. 37, n. 11/12, pp. 1621-1635.

⁽⁴³⁾ E. BELL, G. MANGIA, S. TAYLOR, M. L. TORALDO, *The organization of craft work: identities, meanings, and materiality*, Routledge, 2018.

⁽⁴⁴⁾ S. LUCKMAN, *Craft and the creative economy*, Springer, 2015.

⁽⁴⁵⁾ A. NAUDIN, K. PATEL, *op. cit.*

⁽⁴⁶⁾ S. SEHNEM, A. B. LOPES DE SOUSA JABBOUR, D. A. D. CONCEIÇÃO, D. WEBER, D. J. JULKOVSKI, *op. cit.*

indagare come l'intersezione tra passione, identità e sostenibilità possa orientare nuove traiettorie di sviluppo nell'economia verde ⁽⁴⁷⁾.

4. La passione, l'apprendimento e la crescita in settori emergenti: il caso dell'industria della birra artigianale

Negli ultimi decenni, l'industria della birra artigianale nei paesi occidentali ha conosciuto una crescita notevole, attirando persone animate da una profonda passione e desiderose di investire le proprie energie in un settore in espansione ⁽⁴⁸⁾. Per comprendere le motivazioni che guidano l'imprenditorialità brassicola artigianale, nonché per esaminare la costruzione dell'identità professionale in questo contesto, risulta fondamentale analizzare la relazione tra passioni personali e percorsi di carriera, così come l'importanza dell'apprendimento e della padronanza tecnica.

Molti fondatori di birrifici artigianali sono spinti dal desiderio di esprimere la propria passione per una cultura del lavoro che li entusiasma, puntando a creare prodotti di alta qualità. La passione costituisce il fondamento dell'imprenditorialità artigianale. Essa è riconosciuta da tutti come elemento indispensabile per affrontare le sfide quotidiane: "La passione per la birra è il vero motore: senza di quella, nessuno resisterebbe alle difficoltà iniziali" (Mastro birraio, Arezzo). Tuttavia, questa passione non è solo un interesse personale: si configura come motore centrale del lavoro e influenza profondamente le dinamiche identitarie e organizzative ⁽⁴⁹⁾. Come notano Gatrell, Reid e Steiger ⁽⁵⁰⁾, la crescita delle industrie alimentari artigianali riflette un legame forte con il territorio e con la cultura locale, un elemento che contribuisce significativamente alla costruzione dell'identità professionale dei produttori.

La creatività e l'autonomia sono valori fondamentali per i *brewer*: la libertà di combinare ingredienti, aromi e tecniche di produzione rappresenta una fonte di soddisfazione e stimolo continuo ⁵¹. García-Chamizo e

⁽⁴⁷⁾ G. DONADINI, S. PORRETTA, *op. cit.*

⁽⁴⁸⁾ G. DONADINI, S. PORRETTA, *op. cit.*

⁽⁴⁹⁾ N. ERHARDT, C. MARTIN-RIOS, J. BOLTON, M. LUTH, *op. cit.*

⁽⁵⁰⁾ J. GATRELL, N. REID, T. L. STEIGER, *op. cit.*

⁽⁵¹⁾ C. GARAVAGLIA, M. MUSSINI, *What is craft? — an empirical analysis of consumer preferences for craft beer in Italy*, in *Modern Economy*, 2020, vol. 11, n. 6, pp. 1195-1208.

colleghi ⁽⁵²⁾ sottolineano il ruolo centrale dell'identità locale e territoriale nei birrifici artigianali, la cui innovazione nasce dal dialogo costante con il proprio ambiente sociale e culturale.

Il branding e il marketing valorizzano spesso il “neolocalismo”, puntando su ingredienti e riferimenti culturali legati al territorio. La costruzione dell'identità professionale avviene anche attraverso la partecipazione attiva a reti e comunità di settore, che facilitano l'apprendimento collettivo e la condivisione di conoscenze ⁽⁵³⁾.

Le tensioni tra valori economici e sociali sono continuamente negoziate nelle organizzazioni brassicole: Erhardt e colleghi ⁽⁵⁴⁾ mostrano come gli imprenditori interpretino il proprio lavoro come un'estensione dei propri valori e utilizzino la passione come forza propulsiva per guidare traiettorie professionali dinamiche. Questa spinta si traduce in una costante ricerca di apprendimento, sia attraverso la formazione informale, workshop settoriali, sia tramite la sperimentazione quotidiana. Come sottolineato da un intervistato: “Tutto quello che so l'ho imparato confrontandomi con altri birrai. La nostra è una comunità dove si impara insieme, sperimentando e condividendo errori e successi” (Birraia, Lisbona).

Secondo Ingold ⁽⁵⁵⁾, l'atto di creare rivela processi più ampi attraverso i quali le persone acquisiscono conoscenza. Lavorare con i materiali, sentirli, percepirli, osservarli e ascoltarli, e poi riflettere su ciò che possono insegnarci, rivela l'apprendimento che deriva dalla nostra interazione con il mondo. Il concetto di creazione è particolarmente sensibile ai processi non pianificati e indeterminati, con cui la pratica si qualifica e si sviluppa come forma di apprendimento man mano che viene esercitata. L'etica artigianale combina una comprensione sinestetica dei materiali con un'etica di esecuzione meticolosa del lavoro fine a se stesso, in cui non esiste una distinzione rigida tra piacere e lavoro, spesso confusi nel contesto della creazione artigianale ⁽⁵⁶⁾.

⁽⁵²⁾ F. GARCÍA-CHAMIZO, B. ÁVILA RODRÍGUEZ-DE-MIER, J. M. LÓPEZ-AGULLÓ PÉREZ-CABALLERO, *Sustainable branding and innovation in the craft beer sector*, in *British Food Journal*, 2025, vol. 127, n. 2, pp. 643-661.

⁽⁵³⁾ J. GATRELL, N. REID, T. L. STEIGER, *op. cit.*

⁽⁵⁴⁾ N. ERHARDT, C. MARTIN-RIOS, J. BOLTON, M. Luth, *op. cit.*

⁽⁵⁵⁾ T. INGOLD, *Making: anthropology, archaeology, art and architecture*, Routledge, 2013.

⁽⁵⁶⁾ J. M. PAIS, *As tramas da criatividade na produção artesanal da sociologia*. In Blass L.M. da S. (org.). *Imaterial e Construção dos Saberes*. São Paulo: Educ, 2014,

Secondo Cipollaro, la presenza di figure fortemente motivate dalla passione per la sostenibilità può essere determinante nell'impostare strategie ambientali aziendali e nell'adottare pratiche innovative orientate al rispetto dell'ambiente ⁽⁵⁷⁾. Nell'industria della birra artigianale, dunque, la passione è spesso legata alla volontà di apprendere continuamente e di affinare le proprie capacità, elemento cruciale per mantenere la competitività e la qualità del prodotto.

Wilson, studiando la professionalizzazione dell'industria brassicola negli Stati Uniti, evidenzia il ruolo dell'identità nel plasmare le scelte di carriera e nell'affrontare le sfide organizzative e di mercato ⁽⁵⁸⁾. L'apprendimento continuo viene vissuto come una componente essenziale del mestiere, alimentando la resilienza e la determinazione degli imprenditori nel superare ostacoli legati alla produzione, distribuzione e gestione d'impresa.

Anche la sostenibilità e il consumo responsabile rappresentano fattori chiave: Rahman mostrano come i titolari di birrifici siano proattivi nell'adottare pratiche sostenibili, dimostrando che la passione può tradursi in determinazione a perseguire obiettivi ambientali, sociali e commerciali ⁽⁵⁹⁾.

L'apprendimento e la padronanza sono dunque elementi essenziali, che trovano espressione tanto nella formazione personale quanto nella collaborazione tra pari. Drakopoulou Dodd e altri ⁽⁶⁰⁾ descrivono l'industria della birra artigianale come un ambiente cooperativo, in cui la cultura dello scambio di conoscenze e della crescita condivisa favorisce la costruzione di competenze e la diffusione di pratiche innovative.

Wallace, analizzando le disuguaglianze socio-economiche nel settore, mette in luce come le strutture proprietarie influenzino la produzione di eccellenza e la distribuzione delle opportunità, mentre Lamertz e colleghi

pp. 45-66.

⁽⁵⁷⁾ M. CIPOLLARO, S. FABBRIZZI, V. A. SOTTINI, B. FABBRI, S. MENGHINI, *Linking sustainability, embeddedness and marketing strategies: a study on the craft beer sector in Italy*, in *Sustainability*, 2021, vol. 13, n. 19, 10903.

⁽⁵⁸⁾ E. R. WILSON, *op. cit.*

⁽⁵⁹⁾ I. RAHMAN, L. NANU, E. SOZEN, *The adoption of environmental practices in craft breweries: the role of owner-managers' consumption values, motivation, and perceived business challenges*, in *Journal of Cleaner Production*, 2023, vol. 416, art. 137948..

⁽⁶⁰⁾ S. DRAKOPOULOU DODD, J. WILSON, C. M. A. BHAIRD, A. P. BISIGNANO, *op. cit.*

(⁶¹) evidenziano il ritorno alla manualità come forma di innovazione sociale e culturale.

In definitiva, la padronanza dell'arte brassicola richiede una conoscenza profonda della scienza della birra, uno sforzo costante di sperimentazione e un orientamento continuo al miglioramento di qualità e gusto. Hauw (⁶²) sottolinea che la rivoluzione della birra artigianale ha accompagnato una parallela rivoluzione nella sostenibilità, resa possibile dalla passione e dalla dedizione degli imprenditori.

In sintesi, la passione è la forza trainante che alimenta resilienza, apprendimento continuo e innovazione nell'industria della birra artigianale, trasformando non solo le carriere individuali, ma l'intero settore e il modo stesso di intendere il lavoro e la crescita in settori emergenti.

Le competenze rilevanti per la maestria includono il talento, la conoscenza e le conoscenze tecniche per svolgere il lavoro nel dominio o nei domini che sono rilevanti per risolvere i problemi o il compito in questione. In sostanza, questa componente è l'insieme dei percorsi cognitivi dell'individuo per risolvere un determinato problema o svolgere un determinato compito. Più grande è l'insieme, più alternative ha l'individuo per produrre una nuova combinazione. La capacità di fondere idee o prodotti in nuovi progetti è particolarmente importante per le imprese artigiane.

5. Pratiche di sostenibilità nella produzione di birra artigianale

Il contributo della letteratura in merito alle pratiche sostenibili adottate dall'industria della birra artigianale è ampio e tocca diversi aspetti. In primo luogo, sono analizzate le strategie di sostenibilità implementate dai birrifici artigianali, che vanno dall'uso di ingredienti locali alla gestione responsabile delle risorse naturali e dei rifiuti (⁶³). In secondo

(⁶¹) A. WALLACE, 'Brewing the truth': craft beer, class and place in contemporary London, in *Sociology*, 2019, vol. 53, n. 5, pp. 951-966; K. LAMERTZ, W. M. FOSTER, D. M. CORAIOLA, et al., *Reinventing craft: innovation and tradition in the field of craft brewing*, in *Organization Studies*, 2020, vol. 41, n. 11, pp. 1507-1531.

(⁶²) R. HAUW, *Brewing sustainability: how beer events adapt to the ecological transition*, 2025.

(⁶³) M. WOJNAROWSKA, M. MURADIN, A. PAIANO, C. INGRAO, *Recycled glass bottles for craft-beer packaging: how to make them sustainable? An environmental impact assessment from the combined accounting of cullet content and transport distance*, in

luogo, la letteratura discute l'impatto economico e ambientale che tali pratiche esercitano sulle economie locali, evidenziando il ruolo della birra artigianale come modello di imprenditoria nella *green economy*. La sostenibilità viene considerata un valore fondante dai birrai artigianali: "Per noi la sostenibilità è una scelta di coerenza: ogni fase della produzione è pensata per ridurre l'impatto, dalle materie prime all'energia" (Birraio, Firenze).

Lourenco et al. ⁽⁶⁴⁾ sottolineano come i birrai artigianali stiano incorporando valori di sostenibilità sia nei processi produttivi sia nelle strategie aziendali. L'impegno si manifesta attraverso la riduzione dei consumi energetici, il riciclo dei rifiuti e la preferenza per ingredienti di origine locale, in linea con un approccio responsabile nei confronti dell'ambiente e della comunità. L'introduzione di tecnologie a bassa emissione di carbonio, come l'adozione di scambiatori di calore per diminuire il consumo elettrico, testimonia la volontà del settore di migliorare la sostenibilità e ridurre i costi produttivi.

Secondo Hoalst-Pullen et al. ⁽⁶⁵⁾, la sostenibilità si basa sull'equilibrio tra le pratiche attuali e il loro impatto duraturo sull'economia, sulla società (compresi gli aspetti politici e culturali) e sull'ambiente. Il concetto dei "tre pilastri dello sviluppo sostenibile", proposto dalla Commissione mondiale per l'ambiente e lo sviluppo (1987), è stato ampiamente adottato da vari settori per valutare gli impatti economici, ambientali e sociali delle attività produttive. L'industria della birra, dai microbirrifici alle grandi aziende, ha incorporato questa prospettiva, valutando continuamente la propria redditività, la responsabilità ambientale e il ruolo sociale, sia su scala locale che globale.

Un altro aspetto centrale è la filiera corta: produrre birra vicino ai mercati e alle fonti agricole permette di ridurre le emissioni legate al trasporto, sostenere l'agricoltura locale e rafforzare il legame tra produttori e consumatori ⁽⁶⁶⁾. Apardian et.al. osservano che una catena di

Resources, 2025, vol. 14, n. 2, 23.

⁽⁶⁴⁾ C. E. LOURENÇO, V. PIOTTO, *Brewing sustainability: assessing environmental concerns and consumers' attitudes towards sustainable craft beer purchase intentions*, in *International Journal of Wine Business Research*, 2024, vol. 36, n. 2, pp. 270-285.

⁽⁶⁵⁾ N. HOALST-PULLEN, M. W. PATTERSON, R. A. MATTORD, M. D. VEST, *Sustainability trends in the regional craft beer industry*, in M. PATTERSON, N. HOALST-PULLEN (a cura di), *The geography of beer: regions, environment, and societies*, Springer, Dordrecht, 2014, pp. 109-116.

⁽⁶⁶⁾ J. GATRELL, N. REID, T. L. STEIGER, *op. cit.*

approvvigionamento locale non solo migliora la qualità e il gusto del prodotto, ma genera effetti positivi sull'economia del territorio, stimolando domanda di altri prodotti locali e fungendo da moltiplicatore per diversi settori ⁽⁶⁷⁾.

I birrifici artigianali, inoltre, si sono rivelati mete turistiche attraenti per visitatori interessati alle esperienze autentiche, contribuendo alla crescita del turismo enogastronomico e supportando l'economia locale ⁽⁶⁸⁾. Su scala globale, la birra artigianale gioca un ruolo significativo nell'economia verde, promuovendo forme di produzione e consumo responsabile ⁽⁶⁹⁾.

Il concetto di sostenibilità adottato dall'industria si allinea alle prospettive ecologiche più ampie, che pongono al centro la sopravvivenza a lungo termine delle risorse e degli ecosistemi naturali ⁽⁷⁰⁾. Grunde sottolinea come la produzione artigianale di birra rappresenti un esempio di imprenditoria sostenibile, capace di innovare non solo il settore alimentare, ma anche l'approccio alla responsabilità d'impresa ⁽⁷¹⁾.

Le pratiche sostenibili si riflettono nell'impegno concreto per la riduzione dei rifiuti – tramite riciclo, uso di imballaggi biodegradabili e sistemi avanzati di gestione degli scarti – e nella conservazione delle risorse naturali, con particolare attenzione al risparmio idrico ed energetico. L'uso di ingredienti biologici e materie prime autoctone, oltre a migliorare la qualità del prodotto, favorisce la biodiversità e contribuisce al mantenimento degli ecosistemi locali ⁽⁷²⁾.

⁽⁶⁷⁾ R. E. APARDIAN, I. NILSSON, N. REID, J. WARTELL, *The role of neighborhood characteristics for firm performance in the experience economy: a case study of production volumes in California's brewpub industry*, in *Journal of Urban Management*, 2022, vol. 11, n. 2, pp. 214-225.

⁽⁶⁸⁾ N. REID, *Craft beer tourism: the search for authenticity, diversity, and great beer*, in *Regional science perspectives on tourism and hospitality*, 2021, pp. 317-337..

⁽⁶⁹⁾ M. T. SERVISS, D. VAN HOUT, S. J. BRITTON, A. J. MACINTOSH, *Brewing for the future: balancing tradition and sustainability*, in *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, 2025, pp. 1-19.

⁽⁷⁰⁾ E. SOZEN, *US craft brewery owners' environmental values, involvement and motivations behind environmentally sustainable practices and the effect of business challenges*, Tesi di dottorato, Auburn University, 2025.

⁽⁷¹⁾ J. GRUNDE, S. LI, R. MERL, *Craft breweries and sustainability: challenges, solutions, and positive impacts*.

⁽⁷²⁾ A. ALBERT, A. KELEMEN-ERDŐS, *Exploring small-scale brewing from sustainability, economic, and food safety perspectives: a grounded theory approach*, in *Present Environment & Sustainable Development*, 2024, vol. 18, n. 1, pp. 1-21.

Il Progetto Biova, nato nel 2019 a Torino, esemplifica la concretizzazione di concetti teorici attraverso un'iniziativa innovativa che trasforma il pane invenduto in birra artigianale di qualità. L'azienda è stata creata in risposta a un problema significativo: lo spreco quotidiano di circa 1.300 chili di pane solo in Italia. Attraverso un approccio unico, il progetto riesce a sostituire circa il 30% del malto d'orzo tradizionalmente utilizzato nella produzione di birra con il pane recuperato, con una conseguente significativa riduzione delle emissioni di CO₂: ogni 150 kg di pane riutilizzato evita l'emissione di 1.365 kg di CO₂.

Biova ha sviluppato un portafoglio diversificato di prodotti che dimostra come l'innovazione possa essere applicata nella pratica dell'economia circolare. Il successo di Biova si basa su una rete di collaborazione che integra diversi attori della catena del valore, tra cui panifici locali, supermercati e birrerie. Le partnership strategiche, come quella con Eataly, dimostrano come il modello di business circolare possa essere implementato su scala commerciale. Questo approccio collaborativo è in linea con la teoria secondo cui le aziende possono combinare progettazione sistemica, innovazione tecnica e commerciale per creare modelli di business circolari di successo ⁽⁷³⁾.

L'esperienza di Biova trascende l'aspetto ambientale, stabilendo un modello replicabile che ha già prodotto 2.500 litri di birra utilizzando 150 kg di pane recuperato. I riconoscimenti ottenuti, tra cui il premio Startup Innovativa al Salone Carrefour 2024, convalidano non solo il suo modello di business circolare, ma dimostrano anche come la teoria dell'economia circolare possa essere efficacemente implementata nel settore alimentare.

Il Progetto Biova rappresenta un esempio innovativo e pratico di come i principi dell'economia circolare possano essere applicati con successo nel settore alimentare. Trasformando il pane invenduto in birra artigianale, Biova non solo affronta il problema dello spreco alimentare, ma dimostra anche come la collaborazione tra diversi attori della catena del valore possa portare a modelli di business sostenibili e replicabili. Il riconoscimento ottenuto a livello nazionale e internazionale sottolinea l'efficacia del suo approccio e ispira altre iniziative a seguire un percorso simile. Questo progetto non solo riduce l'impatto ambientale, ma

⁽⁷³⁾ L. CARRARESI, S. BRÖRING, *How does business model redesign foster resilience in emerging circular value chains?*, in *Journal of Cleaner Production*, 2021, vol. 289, art. 125823.

promuove anche un cambiamento culturale verso un consumo più responsabile e consapevole, evidenziando il potenziale dell'innovazione nel guidare la transizione verso un'economia più sostenibile.

Albert e Kelemen-Erdős ⁽⁷⁴⁾ mettono in evidenza come la priorità dell'industria per la sicurezza alimentare e la sostenibilità guidi le scelte operative, integrando considerazioni ambientali nei processi decisionali di produzione. Tali strategie, che vanno dai processi a basso impatto energetico al sostegno all'agricoltura locale, fanno dei birrifici artigianali un modello promettente per la *green economy*.

Infine, l'attenzione per l'ambiente e la sostenibilità riflette un cambiamento culturale più ampio e rappresenta una spinta verso la futura innovazione politica e regolamentare, è evidenziato che la capacità dei birrifici di integrare spazio sociale e spazio materiale rappresenta un potenziale di trasformazione, in cui equilibrio ecologico e impegno comunitario si rafforzano reciprocamente ⁽⁷⁵⁾.

In sintesi, la produzione di birra artigianale non solo risponde alle esigenze di sostenibilità del presente, ma offre un esempio concreto di come l'industria possa operare in armonia con i principi dell'equilibrio ecologico e contribuire allo sviluppo di economie locali più resilienti e responsabili.

6. La birra artigianale e l'economia verde

L'industria della birra artigianale si configura oggi come una delle protagoniste dell'economia verde, non solo grazie alla sua crescente competitività in un settore strategico, ma anche come modello di sviluppo economico centrato sul benessere umano e sulla tutela dell'ambiente ⁽⁷⁶⁾. Questo lavoro ha inteso indagare i modi in cui la birra artigianale promuove l'equilibrio ecologico e il benessere economico, esaminando i modelli economici ispirati ai principi della *green economy* implementati

⁽⁷⁴⁾ B. NESS, *op cit.*

⁽⁷⁵⁾ M. T. SERVISS, D. VAN HOUT, S. J. BRITTON, A. J. MACINTOSH, *Brewing for the future: balancing tradition and sustainability*, in *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, 2025, pp. 1-19.

⁽⁷⁶⁾ S. SEHNEM, A. B. LOPES DE SOUSA JABBOUR, D. A. D. CONCEIÇÃO, D. WEBER, D. J. JULKOVSKI, *The role of ecological modernization principles in advancing circular economy practices: lessons from the brewery sector*, in *Benchmarking: An International Journal*, 2021, vol. 28, n. 9, pp. 2786-2807.

dal settore, nonché le trasformazioni che l'industria brassicola artigianale ha generato nel più ampio scenario economico sostenibile.

La birra artigianale rappresenta una componente cruciale della transizione verso un'economia innovativa e sostenibile, attuando pratiche produttive in linea con i principi dell'economia circolare e della responsabilità ambientale. La collaborazione con agricoltori e fornitori locali è vista come pratica virtuosa, in grado di rafforzare il legame con il territorio e favorire l'economia circolare: "Collaboriamo con agricoltori locali non solo per le materie prime, ma anche per restituire alla terra ciò che rimane, come le trebbie" (Birraio, Arezzo). Numerosi birrifici investono in tecnologie per la riduzione dell'impatto ambientale: "Abbiamo installato pannelli solari e investito in un sistema di riciclo dell'acqua: ogni piccolo passo conta" (Birraio, Siena).

I molteplici livelli di sostenibilità che il settore persegue spaziano dalla selezione delle materie prime — preferibilmente certificate e locali — fino alla produzione attenta al consumo energetico e alla gestione consapevole dei rifiuti ⁽⁷⁷⁾. Come ha affermato un intervistato: "Usiamo solo ingredienti locali. Ci costa un po' di più, ma crediamo sia importante ridurre l'impatto e sostenere chi lavora vicino a noi" (Birraio, Portogallo, 2023). L'approccio degli artigiani brassicoli consiste nell'acquisto diretto di ingredienti, nella riduzione degli sprechi di trasporto e nel sostegno all'agricoltura locale, promuovendo così un sistema di produzione integrato nel territorio.

Un elemento innovativo emerso negli ultimi anni è la figura del *sustainability coordinator* presso i birrifici più orientati alla sostenibilità: questi professionisti sono fondamentali per integrare le migliori pratiche ambientali nelle attività quotidiane e garantire una riduzione durevole dell'impatto ambientale attraverso metodi di produzione efficienti, conservazione delle risorse idriche e riduzione sistematica dei rifiuti ⁽⁷⁸⁾.

Il Birrificio Baladin, fondato da Teo Musso nel 1996 a Piozzo, nelle Langhe, si distingue come uno dei pionieri della produzione di birra artigianale nel Paese. Nato come brewpub, l'azienda si è presto distinta per il suo approccio innovativo e l'impegno verso la sostenibilità. Nel 2012 si

⁽⁷⁷⁾ P. L. PASQUET, M. VILLAIN-GAMBIER, D. TRÉBOUET, *By-product valorization as a means for the brewing industry to move toward a circular bioeconomy*, in *Sustainability*, 2024, vol. 16, n. 8, p. 3472.

⁽⁷⁸⁾ T. AMORIELLO, R. CICCORITTI, *Sustainability: recovery and reuse of brewing-derived by-products*, in *Sustainability*, 2021, vol. 13, n. 4, p. 2355.

è trasformata in un “birrificio agricolo”, assumendo il controllo del 95% della produzione dei suoi ingredienti, il che le ha permesso di ridurre significativamente le emissioni dovute al trasporto e di rafforzare l'agricoltura locale.

La strategia aziendale di Baladin si basa sull'impegno per la sostenibilità come pilastro per la continuità, l'innovazione e il successo a lungo termine, riflesso nel suo slogan “Perché la birra è terra”. Nonostante le sue radici locali, il birrificio ha ampliato la sua presenza con 18 locali, tra cui pub, ristoranti e hotel, sparsi in tutta Italia e a livello internazionale, con unità in Marocco e Tanzania. Questa espansione dimostra la capacità di diffondere i propri valori e la propria identità oltre i confini regionali.

A partire dal 2008, Baladin ha avviato produzioni sperimentali, culminate nel 2011 con il lancio di “Nazionale”, la sua prima birra interamente italiana. Nel 2021, l'azienda ha ampliato la propria coltivazione di luppolo includendo varietà come Magnum, Cascade, Chinook e Comet. Secondo Cortese ⁽⁷⁹⁾, il luppolo è diventato non solo un ingrediente essenziale, ma anche un simbolo tangibile del successo economico e gestionale del birrificio, fondato sui principi della sostenibilità.

Baladin esemplifica il successo dell'implementazione di un approccio di bioeconomia circolare nel settore della birra, controllando l'intera catena di produzione e utilizzando energia rinnovabile. Il birrificio attua pratiche innovative di gestione dei rifiuti, tra cui il riutilizzo dei sottoprodotti per l'alimentazione animale e il compostaggio. Questo approccio sostenibile si estende oltre le pratiche interne, influenzando le tendenze del settore e ispirando iniziative come il Progetto Biova, che trasforma il pane non commercializzato in birra artigianale, dimostrando le applicazioni pratiche dell'economia circolare.

L'economia circolare e l'innovazione sono concetti teorici intrinsecamente connessi, fondamentali per la circolarità delle risorse e il mantenimento del valore nella catena produttiva ⁽⁸⁰⁾.

Un'ulteriore dimensione della sostenibilità è l'applicazione dei principi dell'economia circolare, che si basa su riduzione, riutilizzo e riciclo dei materiali, minimizzando gli sprechi e massimizzando l'efficienza delle risorse. Le regolamentazioni della Brewers Association pongono inoltre

⁽⁷⁹⁾ D. CORTESE, *Luppolo e “moral imagination” nella filiera moralmente controllata di Baladin*, in *Archivio antropologico mediterraneo*, 2021, vol. 23, n. 2.

⁽⁸⁰⁾ N. BOCKEN, P. RITALA, *Six ways to build circular business models*, in *Journal of Business Strategy*, 2021, ahead of print, DOI: 10.1108/JBS-11-2020-0258.

limiti rigorosi alla produzione forfettaria e vietano l'uso di ingredienti a basso costo, promuovendo la qualità, la trasparenza e il rispetto per l'ambiente in ogni fase della filiera. Tali criteri garantiscono una produzione orientata alla sostenibilità e sostengono il principio dell'equilibrio ecologico, mettendo in primo piano la responsabilità verso il territorio ⁽⁸¹⁾. I modelli economici adottati dai birrifici artigianali mettono al centro il benessere umano, la responsabilità ambientale e l'impegno sociale locale, configurando l'industria come una fonte chiave di contributo alla green economy, come le imprese affrontano spesso tensioni tra valori economici e sociali, ma la focalizzazione sulla comunità locale e sulla responsabilità collettiva favorisce la promozione di una società più sostenibile ⁽⁸²⁾.

Reid e Gatrell ⁽⁸³⁾ analizzano come l'espansione dei microbirrifici statunitensi abbia avuto un impatto significativo sulle economie locali, catalizzando processi di rinnovamento e rigenerazione urbana attraverso pratiche di marketing territoriale e strategie ispirate all'economia circolare. Lemaire documenta l'adozione di strategie sostenibili da parte dei birrifici spagnoli, che permettono di differenziare i mercati competitivi proprio grazie all'osservanza della responsabilità ambientale ⁽⁸⁴⁾.

Secondo P. Wells, i microbirrifici rappresentano veri incubatori di pratiche artigianali e sostenibili, contribuendo non solo all'innovazione, ma anche alla protezione del patrimonio territoriale e allo sviluppo di economie resilienti e inclusive ⁽⁸⁵⁾.

Jones sottolineano che la qualità percepita della birra artigianale presso i consumatori è strettamente legata all'utilizzo di materie prime locali e alla trasparenza degli obiettivi, confermando il valore del settore come promotore di economie verdi ⁽⁸⁶⁾.

⁽⁸¹⁾ A. CIMINI, M. MORESI, *Circular economy in the brewing chain*, in *Italian Journal of Food Science / Rivista Italiana di Scienza degli Alimenti*, 2021, vol. 33, n. 3.

⁽⁸²⁾ F. PUIG, G. NAVARRO-SANFELIX, S. CANTARERO, *Circular economy practices in the Spanish beer industry: the case of the beer producer La Somniada*, in *Managing the transition to a circular economy*, Springer, 2024, pp. 69-77.

⁽⁸³⁾ N. REID, J. D. GATRELL, *op. cit.*

⁽⁸⁴⁾ A. LEMAIRE, *Circular economy: best practices and future perspectives for the beer brewing industry*, Tesi di dottorato, Louvain School of Management, Université catholique de Louvain, 2020.

⁽⁸⁵⁾ P. WELLS, *Economies of scale versus small is beautiful: a business model approach based on architecture, principles and components in the beer industry*, in *Organization & Environment*, 2016, vol. 29, n. 1, pp. 36-52.

⁽⁸⁶⁾ E. JONES, *Brewing green: sustainability in the craft beer movement*, in C. Kline, C.

Nel complesso, la birra artigianale si configura come un volano di crescita sostenibile, promuovendo modelli produttivi e organizzativi capaci di incidere positivamente anche su altri settori economici. Lo sviluppo costante di pratiche innovative e sostenibili fornisce stimoli e opportunità di riflessione a livello politico e regolamentare, suggerendo che l'industria potrà continuare a essere un punto di riferimento per la green economy e l'ecosistema produttivo futuro ⁽⁸⁷⁾.

7. Conclusione

L'industria della birra artigianale si è affermata come protagonista nei mercati del lavoro contemporaneo e nel dibattito sempre più rilevante sull'economia verde. Dall'analisi condotta emergono diversi indicatori che testimoniano questa duplice funzione: da un lato, la birra artigianale rappresenta una nuova forma di lavoro, fondata sull'iniziativa personale, la creatività e la passione; dall'altro, il settore si distingue per il suo impegno concreto verso la sostenibilità ambientale e il benessere collettivo. Il fenomeno della birra artigianale offre a molte persone la possibilità di uscire dai tradizionali schemi occupazionali, creando microimprese in cui il birraio non è un semplice dipendente, ma un imprenditore che trasforma la propria passione in un'attività solida e significativa. Questo cambiamento garantisce maggiore controllo sulla vita lavorativa, favorendo l'allineamento tra i valori personali e la professionalità esercitata. Dal punto di vista ambientale, la produzione di birra artigianale evidenzia un reale impegno con i principi dell'economia verde, spesso andando oltre la semplice conformità alle normative. Molti birrifici adottano pratiche ecologiche che includono l'utilizzo di materie prime biologiche, energie rinnovabili e il riciclo dei sottoprodotti della produzione. Queste strategie riducono l'impatto ambientale e contribuiscono a una narrazione che valorizza le scelte etiche e responsabili dei consumatori. La birra artigianale, dunque, non è solo una bevanda o un prodotto commerciale, ma esprime una profondità sociologica dove passione, identità

SLOCUM (a cura di), *Craft beverages and tourism, vol. 2: environmental, societal, and marketing implications*, 2018, pp. 9-26.

⁽⁸⁷⁾ A. ROSBURG, C. GREBITUS, *Sustainable development in the craft brewing industry: a case study of Iowa brewers*, in *Business Strategy and the Environment*, 2021, vol. 30, n. 7, pp. 2966-2979.

e sostenibilità permeano tutte le fasi della produzione. La passione, spesso nata come hobby e trasformata in professione, influenza l'identità dei produttori e dei marchi, contribuendo a creare legami autentici tra il prodotto, il territorio e i clienti. La sostenibilità diventa così una parte strutturale dell'identità aziendale, non solo una risposta alle esigenze di mercato.

A livello economico e sociale, i birrifici artigianali creano valore nella comunità locale, sfruttando filiere corte, promuovendo la rigenerazione urbana e dando nuova vita a spazi e risorse altrimenti inutilizzati. L'impatto economico diretto è evidente, come dimostrano i dati sulle vendite e la creazione di posti di lavoro, ma il contributo si estende anche alla valorizzazione della cultura locale e alla diffusione di pratiche responsabili.

Di fronte a sfide ambientali globali sempre più urgenti, i birrai artigianali si distinguono come pionieri nell'adozione di misure innovative e sostenibili, integrando soluzioni tecniche e pratiche gestionali avanzate per ridurre l'impronta ecologica e coinvolgere nuovi segmenti di clientela sensibili alle tematiche ambientali.

Per il futuro, è auspicabile che la ricerca si concentri sull'analisi di lungo periodo dell'impatto della birra artigianale sullo sviluppo locale, la resilienza comunitaria e il comportamento dei consumatori. Indagini approfondite sulle preferenze per la sostenibilità e sulla dimensione demografica dei clienti potranno offrire spunti utili per la definizione di strategie di marketing e l'adattamento dell'offerta.

Dal punto di vista delle politiche pubbliche, è fondamentale promuovere un quadro normativo che sostenga la crescita dei microbirrifici, faciliti l'accesso alle risorse e incentivi la collaborazione tra imprese, istituzioni e università. Investimenti in formazione, ricerca e tecnologie innovative potranno rafforzare la competitività del settore, favorendo la transizione verso modelli produttivi sempre più sostenibili.

In sintesi, sostenere l'industria della birra artigianale significa non solo offrire al mercato un prodotto differenziato e di qualità, ma anche valorizzare una manifestazione culturale che promuove la sostenibilità ambientale e il benessere della comunità. Il futuro della birra artigianale appare promettente: il suo ruolo nell'economia verde continuerà a crescere, stimolando nuove opportunità di ricerca, politiche e prassi verso una società più sostenibile.

Abstract

La fermentazione dell'artigianato contemporaneo: nuove professioni, economia verde e trasformazioni del mercato globale

Obiettivi: L'articolo esplora la natura trasformativa del lavoro neo-artigianale, identificandolo come attività post-industriale emergente che contribuisce a modelli economici innovativi e sostenibili. **Metodologia:** Studio etnografico condotto in Italia e Portogallo, basato su osservazione partecipante, interviste biografiche e analisi documentale. **Risultati:** Il lavoro artigianale si configura come risposta significativa alle dinamiche contemporanee del mercato del lavoro, offrendo alternative preziose per chi cerca una carriera più personale e significativa in un'economia globalizzata. **Limiti e implicazioni:** Pur promuovendo modelli di consumo sostenibili, la scalabilità e l'integrazione nei mercati globali restano sfide rilevanti, suggerendo la necessità di ulteriori approfondimenti. **Originalità:** Il contributo posiziona le pratiche artigianali al centro di modelli economici innovativi, privilegiando il benessere umano e l'equilibrio ecologico.

Parole chiave: lavoro artigianale; birrifici artigianali; traiettorie professionali; sostenibilità; bioeconomia circolare.

The Fermentation of Contemporary Craftsmanship: New Professions, Green Economy, and Transformations in the Global Market

Objectives: This article explores the transformative nature of neo-craft work, identifying it as an emerging post-industrial craft activity that contributes to innovative and sustainable economic models. **Methodology:** The study is based on ethnographic research conducted in Italy and Portugal, including participant observation, biographical interviews, and document analysis. **Results:** Craft work emerges as a meaningful response to the dynamics of the contemporary labor market, offering a valuable alternative for those seeking a more personal and fulfilling career within a globalized economy. **Limitations and implications:** While craft work promotes more sustainable consumption models, its scalability and integration into global markets present significant challenges that require further research. **Originality:** This article contributes to the critical analysis of contemporary developments by positioning craft practices at the center of innovative economic models that prioritize human well-being and ecological balance.

Keywords: craft work; craft breweries; trajectories of new professions; sustainability; circular bioeconomy.