

WWW.BIRRAGUSTONATURALE.IT

IL PRIMO PORTALE DEDICATO AI CULTORI DELLA BIRRA

Un punto d'incontro per chi vuole trovare informazioni accurate, approfondite e costantemente aggiornate sulla birra, i suoi aspetti nutrizionali, la sua storia, i suoi stili, il suo servizio e i suoi abbinamenti più riusciti e "mediterranei". Una banca dati dove trovare i 300 luoghi del gusto "amici della birra" forniti di una Carta delle Birre. Un'enciclopedica carrellata su 70 etichette di birra prodotte e commercializzate in Italia. E in più tante notizie scientifiche e informazioni sulle regole da seguire per un suo consumo nel segno della moderazione e della responsabilità.

Il portale www.birragustonaturale.it si presenta dunque come una sorta di "enciclopedia della birra" che non può mancare tra i bookmark degli appassionati, dei gourmet e dei curiosi che vogliono scoprire tutto su questa bevanda naturale, senza coloranti e conservanti.

www.birragustonaturale.it sarà online dal 20 aprile ed è stato ideato da **AssoBirra - Associazione degli Industriali della Birra e del Malto** con l'obiettivo di creare un punto di raccordo di tutte le iniziative in favore della cultura della birra realizzate in questi anni e di offrire agli internauti un patrimonio di informazioni complete e di qualità sulla birra articolate sulle tre macroaree tematiche "gusto", "salute" e "consumo responsabile".

LA PRIMA GUIDA ON LINE DEI 300 LOCALI AMICI DELLA BIRRA

Nella logica di servizio che contraddistingue l'iniziativa, il portale è dotato di un **motore di ricerca attraverso il quale è possibile rintracciare tutti i 300 locali italiani "amici della birra"**: una inedita guida – la prima online - al mangiare bene nel segno della birra che raccoglie nomi e indirizzi di ristoranti, trattorie moderne passando per enoteche e i wine bar (non è una contraddizione) dove la birra è di casa, **selezionati dalle più autorevoli Guide gastronomiche Italiane**: la Guida Ristoranti d'Italia dell'**Espresso**, che nella sua ultima edizione alle cosiddette "Tavole della birra" ha dedicato una sezione speciale, e la Guida dei Ristoranti del **Gambero Rosso**, che negli ultimi 3 anni ha segnalato con il simbolo del "boccale" oltre 200 ristoranti.

POCHE E SEMPLICI REGOLE PER IMPARARE A SERVIRE LA BIRRA: IN OGNI CASO, MAI SENZA SCHIUMA

Non poteva mancare la parte dedicata al servizio perfetto della birra e alle semplici ma imprescindibili regole da conoscere e riconoscere che la rendono più buona e gustosa. Dal portale **si può infatti scaricare la versione elettronica della Carta del Servizio della Birra**, il primo galateo della birra che racchiude in sette "regole d'oro" l'esperienza dei più qualificati mastri birrai d'Italia: uno **strumento innovativo** approvato dai centri di formazione delle aziende aderenti ad AssoBirra e già **adottato nei ristoranti degli 85 Jeunes Restaurateurs d'Europe italiani**.

E, per passare facilmente dalla teoria alla pratica, in homepage c'è anche una **clip di 2 minuti che spiega come servire la "birra perfetta" in tre semplici mosse...**

IMPARIAMO A CONOSCERE GLI 8 STILI DI BIRRA PIÙ DIFFUSI

Accanto alle pagine dedicate alla cultura di prodotto, che raccontano ingredienti e processo produttivo ma anche la sua storia "italiana" e aggiornati dati economici, vengono presentati norme di servizio, bicchieri e conservazione degli **8 stili birrari più diffusi** (Analcolica, Blanche, Lager, Pils, Weizen, Bock, Ale e d'Abbazia) e **la loro declinazione gastronomica in abbinamento con la cucina italiana**.

GLI ABBINAMENTI D'AUTORE FIRMATI DAI GRADI CHEF, IN COLLABORAZIONE CON IL GAMBERO ROSSO

I gourmet apprezzeranno soprattutto la sezione denominata "**Gli abbinamenti dello chef**", che prende le mosse dall'iniziativa *Birra Gourmet* targata AssoBirra e Gambero Rosso. Qui la birra incontra una raccolta di **31 ricette "semplici"** della cucina italiana di oggi **selezionate dal**

Gambero Rosso, tra **primi, piatti di carne, pesce, crudi** – quelle che tutti possiamo preparare quando invitiamo degli amici a cena – e una guida ai migliori abbinamenti con gli 8 stili birrari più diffusi. In più le **interpretazioni d'autore di Karl Baumgartner, Marco Bistarelli, Ernesto Iaccarino e Mauro Uliassi**, provenienti da regioni e da tradizioni diverse, ma tutti da sempre attenti alla cultura della birra, che si sono cimentati nella preparazione di ricette originali su temi differenti e con le materie prime a loro più congeniali, abbinare alla tipologia di birra più appropriata. E la chicca di uno **“spazio degustazione”**, ovviamente nel segno della birra, **dedicato ai 24 formaggi italiani** – freschi o stagionati - più famosi e diffusi, che con la birra hanno in comune molto più di quanto non ci si aspetti.

GLI ABBINAMENTI CON 50 PIATTI DELLA CUCINA DI TUTTI I GIORNI E I CONSIGLI NUTRIZIONALI DELL'INRAN
Per chi poi è interessato alle istruzioni per l'uso della birra nell'alimentazione quotidiana, a complemento dei piatti che portiamo a tavola tutti i giorni, l'area **“Oggi in tavola”** rimanda al sito www.atavolaconlabirra.it e agli abbinamenti della birra con 50 piatti della nostra cucina tradizionale di casa, corredati di **utili consigli e informazioni nutrizionali (le calorie del piatto ma anche della birra)** firmati dall'INRAN, la più autorevole istituzione italiana in materia di alimenti e comportamenti alimentari.

Di grande utilità il **banner animato** che presenta, come una sorta di nastro trasportatore virtuale, ben **70 etichette di birra prodotte e commercializzate in Italia**. Cliccando su ogni bottiglia si accede a una **dettagliata scheda di prodotto** con esaurienti informazioni su storia, stile, temperatura di servizio, grado alcolico e colore.

TUTTI I CONSIGLI PER CHI VUOLE GUSTARE LA BIRRA ALL'INSEGNA DEL COSUMO RESPONSABILE

In un portale dedicato a una bevanda naturale e giudicata compatibile con uno stile di vita positivo e salutare, ma pur sempre alcolica, non potevano mancare le informazioni sul consumo responsabile della birra. In homepage è ben in vista il link permanente al sito www.beviresponsabile.it: una finestra sulle iniziative di informazione e sensibilizzazione realizzate dal settore birrario su questo delicato tema, creata da AssoBirra per offrire direttamente ai consumatori una **corretta ed esauriente informazione sull'alcol e i suoi effetti sull'organismo**, sull'unità alcolica e il **concetto di “quantità moderata” di alcol**, e, soprattutto, sui rischi connessi all'abuso o all'uso scorretto di alcol.

Dando spazio alle **campagne di AssoBirra su alcol e gravidanza** (“Se aspetti un bambino, l'alcol può attendere”) in collaborazione con la SIGO e rivolta ai ginecologi e alle donne in dolce attesa, **alcol e giovani** (con “Diglielo Tu”, in collaborazione con Radio 105, che invitava i giovani a promuovere tra i loro coetanei un comportamento corretto in materia di alcol) e **alcol e guida**, con la campagna **“O bevi o guidi”**, attualmente in corso in oltre **3.000 autoscuole** associate all'UNASCA.

Non mancano, infine, a completare un quadro esaustivo di informazioni nel segno della qualità, le notizie firmate dall'autorevole **Centro Informazione sulla Birra** (www.birrainforma.it), la banca dati più aggiornata e completa di notizie scientifiche su questa bevanda certificate da un **Comitato Editoriale** del quale sono stati chiamati a far parte esperti di riconosciuta competenza tra nutrizionisti, tecnologi alimentari, biochimici, gastroenterologi, epidemiologi, oncologi, medici generici, medici dello sport, psicologi, sociologi e ginecologi.

Ufficio stampa AssoBirra:

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione
Matteo de Angelis 06.4416081 - 334.6788708
m.deangelis@inc-comunicazione.it