

ECCO LE SETTE REGOLE D'ORO DELLA BIRRA PER LA PRIMA VOLTA FISSATE IN UNA CARTA DEL SERVIZIO CHE VERRA' ADOTTATA NEI MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI

AssoBirra crea la prima Carta del Servizio della Birra: uno strumento che racchiude l'esperienza dei più qualificati mastri birrai d'Italia, già adottato dagli 85 JRE italiani.

Schiuma alta due dita e ben compatta, spillatura in due fasi, temperatura di frigorifero e bicchiere "giusto". Sono alcune delle poche, semplici regole di base del galateo della birra finalmente fissate nella Carta del Servizio della Birra creata da **AssoBirra – Associazione degli Industriali della Birra e del Malto** e adottata dai **JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe**. Uno strumento fondamentale pensato per ristoratori, sommelier e appassionati gourmet che racchiude l'esperienza dei più qualificati mastri birrai d'Italia ed è approvato dai centri di formazione delle aziende aderenti ad AssoBirra.

*“Vogliamo insegnare come si serve la birra - dichiara **Piero Perron, presidente di AssoBirra** - perché i semplici ma imprescindibili principi di un corretto servizio la rendono più buona, gustosa ed emozionante. E quindi più adatta a stare sulle tavole dei grandi artigiani del gusto creativo e mediterraneo, con i quali l'industria della birra condivide da diversi anni un percorso virtuoso per promuovere questa bevanda, nel segno di un approccio responsabile e moderato al consumo di alcol.”*

*“Sono diversi anni che collaboriamo con AssoBirra per divulgare la cultura della birra ed io credo particolarmente in questo progetto che si prefigge di consolidare la qualità del servizio della birra nell'alta ristorazione - aggiunge **Emanuele Scarello, presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe**. “Non per niente vivo in Friuli, patria di grandi birre, e mi è stato, pertanto, particolarmente facile sposare le sperimentazioni della mia cucina con la birra, ricreando alcuni degli antichi sapori della mia terra, come ad esempio legare la zuppa al burro, le patate di Godia, e i tartufi di mare per accompagnarli con una corposa birra scura. In questo connubio è presente l'intero arcobaleno delle sfumature dei sapori (dolce, amaro, speziato) e delle consistenze, il croccante tartufo di mare, la cremosa zuppa, la morbida patata e... la soffice spuma della birra. Confido, quindi, che questa preziosa collaborazione tra i JRE e AssoBirra continui ancora per molto tempo.”*

BIRRA E CULATELLO DI ZIBELLO, L'ULTIMA FRONTIERA GOURMET

Non per nulla i JRE rappresentano l'avanguardia creativa e “giovane” dell'alta ristorazione italiana che prima di tutti ha mostrato interesse nei confronti della birra iniziando a renderla protagonista della propria offerta gastronomica: dopo il primo, fortunato, esperimento in collaborazione con AssoBirra che ha portato nel 2006 la **Carta delle Birre** nei ristoranti dei JRE, negli anni successivi è stata la volta dei **“Venerdì della birra”**, veri e propri percorsi di degustazione che hanno aperto **nuove frontiere sul piano degli abbinamenti**. Come quelli “mediterranei” **con il pesce** e, l'anno scorso, **con i crudi** di tendenza. **La storia continua quest'anno con il provocatorio matrimonio “birra e Culatello di Zibello”**. Un abbinamento gourmet con il principe della salumeria italiana, che gioca a sostituire le bollicine “di livello” del Franciacorta Brut, o quelle più tradizionali del Lambrusco, **con le birre più quotidiane (lager e pils)**, sviluppato in collaborazione con **Negroni**, il primo produttore italiano di Culatello, e presentato in anteprima al Congresso Europeo dei JRE.

UNA PER UNA, LE SETTE SEMPLICI REGOLE PER IL SERVIZIO PERFETTO DELLA BIRRA

La birra è più accessibile e “facile” del blasonato vino e non necessita di troppi vincoli e rigide etichette. Pochi principi facili da ricordare renderanno la sua degustazione un’esperienza unica e intensa. A partire dall’importanza della **schiuma, che deve essere alta due dita e ben compatta**, che esalta sapori e aromi della birra e la protegge dall’ossidazione, rendendola più buona e digeribile. Per farla sviluppare in giusta quantità è fondamentale **spillare la birra in due fasi**: prima versandola lentamente, tenendo il bicchiere leggermente inclinato, poi, dopo averlo raddrizzato, più velocemente. E, a proposito di bicchiere, la Carta del Servizio sfata il “mito” del boccale. **Ogni birra, come il vino, chiama il “suo” bicchiere**: ciascun stile di birra ha infatti il bicchiere più appropriato che permette di esaltarne il gusto e l’aroma al meglio, aiutando la formazione della giusta schiuma. L’importante è che sia **in vetro, sempre pulito e eventualmente bagnato con acqua fredda**, per abbassarne la temperatura e favorire la formazione e la tenuta della schiuma. Fondamentale anche la scelta della giusta temperatura, fondamentale per non compromettere la buona riuscita di un abbinamento. **La classica “chiara”** (soprattutto Lager e Pils) **va infatti bevuta a temperatura di frigorifero**, tra i 3 ed i 6 gradi. Più una birra è corposa e alcolica, più sale la temperatura a cui berla.

Infine, alcune note sulla conservazione del prodotto: la birra, va **conservata in luogo fresco e al riparo dalla luce**, evitando l’umidità delle cantine. E, a differenza del vino, **va bevuta “giovane”**, perché più è fresca, più mantiene integri sapore e gusto.

Oltre alle regole, valide sia per la spillatura al bicchiere che per quella alla spina, la Carta del Servizio della Birra approfondisce in un’apposita sezione peculiarità e **segreti dei 7 stili più diffusi e consumati in Italia (Abbazia, Ale, Blanche, Bock, Lager, Pils e Weizen)** e le 7 cose “che non si possono non sapere” sulla birra e il suo galateo, raccontandone storia, ingredienti, tipologie e metodi di degustazione, dedicando poi una sezione all’importanza del **consumo responsabile**, nel segno della moderazione e dell’autocontrollo, come, del resto, è quello a pasto. Ricordando, a tale proposito, che **la birra da qualche anno esiste in versione analcolica**, uno stile nuovo, attuale e sempre più diffuso per dare, anche a chi non può, o non vuole consumare alcol, l’opportunità di gustare questa bevanda.

Non manca, infine, una sezione dedicata agli appunti di viaggio della birra, in cui ogni chef potrà appuntarsi e ricordare, a mo’ di promemoria, degustazioni, ricette, abbinamenti provati o pensati nel suo viaggio alla scoperta della birra.

Ufficio stampa AssoBirra:

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

ECCO LE 7 REGOLE PER IL SERVIZIO PERFETTO DELLA BIRRA

- 1. LA SCHIUMA: ALTA DUE DITA E BEN COMPATTA**
- 2. LA SPILLATURA: HA DUE FASI**
- 3. IL BICCHIERE: QUELLO GIUSTO**
- 4. IL VETRO: SEMPRE PULITO E POSSIBILMENTE BAGNATO**
- 5. LA TEMPERATURA: DI FRIGORIFERO**
- 6. LA GIOVINEZZA: PER UN SAPORE PIENO**
- 7. LA CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO E AL RIPARO DALLA LUCE**

fonte: Carta del Servizio della Birra