

LE BIRRE PREFERITE DAI GRANDI CHEF EUROPEI? PILS, ABBAZIA E LAGER

L'alta cucina europea? Sempre più creativa, di territorio, mediterranea e... amante della birra. La conferma arriva da una ricerca somministrata da AssoBirra a 300 JRE europei: ormai, 1 grande chef su 4 propone una Carta delle birre ai suoi clienti. Un censimento unico nel suo genere, che, nel delineare vissuto, emozioni, proposte e abbinamenti preferiti con le "bionde", fotografa tendenze della haute cuisine europea di oggi e di domani.

Tra i maestri dei giovani chef europei sono citati Gualtiero Marchesi e Angelo Paracucchi, ma il 10% degli chef dichiara che il suo primo ispiratore è stata la mamma... o il papà.

Come si autodefinisce la nuova cucina europea di alto livello? Quali sono i suoi ispiratori? Lo rivela un'inedita ricerca promossa da **AssoBirra – Associazione degli Industriali della Birra e del Malto** in **300 cucine creative internazionali** per scoprire il vissuto con la birra degli chef italiani e europei. Il risultato è un'inedita fotografia del presente e del futuro dell'alta ristorazione europea, con una conferma: la birra ha ormai un ruolo di primo piano nella *haute cuisine* del vecchio continente. E a trainare questa moda sono soprattutto gli chef italiani, nonostante abbiano scoperto le potenzialità gourmet di questa bevanda solo negli ultimi anni.

I numeri parlano chiaro: **un grande chef su 4 (23%) dei JRE europei propone ai suoi commensali** una carta delle birre, 1 su 10 (2 su 10 in Italia) ne sta incrementando l'offerta. **Circa la metà** (ma ben il **67% tra gli italiani**) **consiglia, spesso o a volte, alla clientela abbinamenti con la birra** nel proporre un menù o un piatto. E solo una minoranza (il 13%, ma **l'1% tra gli italiani**) ritiene che la birra non sia adatta al proprio stile di cucina. Segni inequivocabili di una vera e propria rivoluzione culturale tra le nostre tavole stellate, impensabile fino a qualche anno fa.

La birra è apprezzata in tutte le sue declinazioni e i suoi stili: le preferite dagli chef sono le birre d'Abbazia (34% delle citazioni, e anche la preferita dagli italiani con il 35%), seguite dalle birre più "quotidiane" e versatili, come **Pils** (28%, la preferita dagli stranieri con il 56%) e **Lager** (26%), e dalle birre di frumento come **Weizen** (24%) e **Blanche** (23%).

Logicamente c'è sempre più attenzione al presentare e servire la birra nel modo adeguato. **Il 53% dei JRE (il 71% tra gli stranieri) cerca di utilizzare per ogni stile un bicchiere diverso a seconda dello stile servito**, mentre **uno chef su tre la serve nel calice da degustazione** (il 43% tra gli italiani). Pareri opposti, invece, sulla temperatura di servizio della birra: i JRE italiani cercano di adeguare la temperatura allo stile (68%), mentre una minoranza (29%) serve la birra tendenzialmente fredda. Opposto il comportamento degli stranieri: il 25% cerca di seguire le regole, il 69% la serve comunque fredda.

Ma è interessante anche il punto di vista sul fenomeno birra "dalla cucina alla sala", che, ancora una volta, vede l'Italia in prima fila. I JRE europei dichiarano infatti che il **38% delle clientela inizia ora ad apprezzare la birra (con punte del 45% in Italia)**, il **21% dimostra interesse** da tempo e l'**11%** è piacevolmente sorpreso quando viene proposta. E c'è anche una vera e propria avanguardia (15%) di gourmet sempre più curiosi, attenti e conoscitori di questa bevanda. In altre parole, secondo questa "ricerca sul campo", ormai nei grandi ristoranti italiani e europei quasi 8 clienti su 10 sarebbero sensibili al fascino delle birre.

La birra viene scelta soprattutto all'inizio del pasto, probabilmente anche per il suo grado alcolico inferiore a quello del vino. **È ordinata soprattutto come aperitivo (62% con punte del 90% tra i JRE stranieri)** o per accompagnare **l'antipasto**, i sapori delicati dei **crudi** o dei marinati, ma anche quelli più netti dei **formaggi** (per tutti il 23%).

LA NUOVA CUCINA EUROPEA: CREATIVA, MEDITERRANEA E “FAMILIARE”

Ma in che contesto e con quale stile di cucina si sceglie di bere birra nei grandi ristoranti italiani e europei? La ricerca fotografa un caleidoscopio di tecniche, sapori, stili e proposte creative. La **maggioranza degli chef (51%), definisce la propria cucina “creativa”** e il **13%** addirittura **“d'avanguardia”**, mentre il **32%** si dichiara **“tradizionale”**. Tra questi due estremi, c'è una fetta significativa che gioca tra passato e futuro: il **23%** (il 32% tra gli italiani) punta infatti su una cucina **“di rivisitazione”** dove a prevalere sono profumi e sapori di una volta, magari trasfigurati con l'aiuto di tecniche innovative. Molto sentito in tal senso il legame con ricette e ingredienti della propria terra, tanto che per **4 chef su 10** la propria è una cucina **“di territorio”** e **con una forte impronta mediterranea (20%)**, rispetto alle contaminazioni fusion (13%) o multietnica (2%).

Variegata, anche se sempre nel segno della mediterraneità, la formazione dei giovani chef europei, che dichiarano di aver trovato ispirazione nei grandi maestri di ieri e di oggi. E accanto alle superstar francesi come Emile **Tingaud**, Alain **Ducasse** e Michel **Bras**, o ai fratelli **Roca**, guru della nouvelle cuisine catalana, sono citati, ed è una gradita sorpresa, Angelo **Paracucchi** e Gualtiero **Marchesi**, artefici del rinnovamento della cucina italiana fra gli anni '70 e '80. Una parata di stelle in cui trovano spazio anche la **mamma o il papà, ai quali il 10% dei JRE attribuisce l'imprinting del proprio stile di cucina.**

Ufficio stampa AssoBirra:

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