

## TAPPA PER TAPPA LA LUNGA RINCORSA DI UNA BEVANDA SEMPRE PIU' DI TENDENZA

*Fino a 10 anni fa era semplicemente la bevanda da pub o un drink da accompagnare alla pizza. Oggi, invece, la birra è un simbolo, un'etichetta, un trend che ha conquistato l'empireo dei ristoranti stellati. Ecco le prove di questa svolta gourmand.*

### 1. Le più importanti Guide Gastronomiche italiane premiano i locali dove la birra è protagonista e crea la tendenza

Dal 2006 la Guida dei Ristoranti del **Gambero Rosso** fotografa il fenomeno birra con il simbolo del "boccale rosso con la schiuma", che segnala i locali con un'interessante offerta di birra. 125 i "boccali" assegnati nella prima edizione e ben 227 due anni dopo: l'82% in più e circa il 12% del totale fra quelli recensiti nell'ultima Guida del Gambero Rosso. Il che significa che oggi almeno un locale "top" su 10 presta attenzione particolare alla birra. **Marco Bolasco (curatore della Guida Gambero Rosso)**: *"Ormai la tendenza birra nell'alta ristorazione non è più un'avanguardia ma è cresciuta, si è delineata e, ormai, cammina da sola. La birra non è più un'alternativa ma una vera e propria specialità che i grandi chef usano come fiore all'occhiello: magari con l'aperitivo, o in un determinato momento del pasto, per valorizzare le loro preparazioni più ardite. Molti ristoranti, alcuni con punteggi altissimi in Guida, hanno già una Carta delle Birre e tanti altri stanno aperto le loro cucine e cantine a questa bevanda. A noi del Gambero Rosso, che siamo stati pionieri della materia, non può che far piacere sottolineare questa nuova tendenza gastronomica e dare il nostro contributo per la diffusione di una cultura birraria in Italia. Come qualche mese fa, quando abbiamo distribuito l'opuscolo 'Birra Gourmet' a 4.000 cucine creative italiane, allegandolo, tra l'altro anche alla nostra rivista".*

Per due anni, nelle edizioni 2007 e 2008, inoltre, la Guida de **L'Espresso** "I Ristoranti d'Italia" ha assegnato il premio speciale "Locali amici della birra" alle tre realtà che più si sono distinte per l'attenzione riservata alla birra, rendendola protagonista della loro offerta gastronomica.\*

Mentre da quest'anno la redazione ha deciso di mostrare tutte le sfaccettature di questa avanguardia gourmet recensendo in una sezione speciale ben 184 "tavole della birra": luoghi innovativi e polivalenti dove la birra è di casa (non sempre il classico ristorante, ma spesso anche trattoria moderna, concept store, enoteche disposte a sconfinamenti nel mondo della birra e molto altro ancora) sempre più frequentati da un pubblico di cultori del buon mangiare.

**Enzo Vizzari (Direttore della Guida de L'Espresso "I Ristoranti d'Italia")**: *"Ci è sembrato il momento giusto per dare valore all'appeal conquistato sul campo dalla birra. In Italia sono stati fatti enormi passi avanti soprattutto sul fronte della cultura di prodotto. Fino a pochi anni fa la birra a tavola era sinonimo di piatti 'facili', immediati, non impegnativi. Mentre oggi anche l'alta ristorazione sta scoprendo questa bevanda e la sua capacità di abbinarsi con il cibo di qualità. Con 'Le tavole della birra' abbiamo voluto fotografare questa tendenza tra qualità e originalità – cercando di raccontare una nuova tipologia di locali verso i quali si concentra sempre più l'attenzione del consumatore - perché siamo certi che in futuro la birra sarà sempre più protagonista sulle nostre tavole."*

### 2. I JRE scoprono la birra e la sua anima gastronomica, e la raccontano ai gourmet

Dopo aver proposto già tre anni fa una "Carta delle birre" nei loro ristoranti, i **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, ovvero il gotha della ristorazione giovane, creativa e di qualità, hanno

continuato nel 2007 e nel 2008 la loro sperimentazione sensoriale nel segno della birra con le iniziative "I venerdì della birra". 85 chef del calibro di **Moreno Cedroni, Pietro Leemann, Mauro Uliassi, Gennaro Esposito, Emanuele Scarello, Ciccio Sultano, Fabrizia Meroi, Angelo Troiani ed Ernesto Iaccarino**, solo per citarne alcuni, hanno mostrando le infinite varietà di stili e gusti di questa bevanda e la sua versatilità proponendola in abbinamenti gastronomici con il pesce (2007) e i crudi (2008), simbolo per eccellenza della gastronomia di alto livello. E dal 2009 i JRE italiani hanno adottato in blocco la Carta del servizio della Birra creata da AssoBirra. **Emanuele Scarello, presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe:** *"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. "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."*

### 3. Un segnale eloquente: da due anni è testa a testa tra birra e vino nei pasti fuori casa

Le edizioni 2007 e 2008 dell'indagine Makno-Assobirra "Gli italiani e la birra" evidenziano la crescita nel consumo di birra in ristoranti, bar e pizzerie, dove la birra, per la prima volta, si confronta da pari a pari con il vino. Cresce il suo consumo nei pasti fuori casa del **sabato** e della **domenica**, portando la birra a un testa a testa con il vino: **40,1%** contro **43,6%** (mentre nel 2006 il vino era preferito dal 46,6% e la birra si attestava sul 37,4%). Le due bevande risultano invece **perfettamente appaiate (14%)** nei pasti fuori casa dei **giorni feriali**. Il che significa – impensabile fino a qualche anno fa - che nei pasti fuori casa si dividono oramai quasi equamente le preferenze dei consumatori. A sceglierla sono soprattutto **'giovani' tra i 18 e i 44 anni** quelli che, **più di tutti, guardano con interesse da gourmet alla birra e la scelgono per accompagnare i pasti**, sia in casa che fuori. A riprova della concentrazione dei cultori dell'abbinamento birra-cibo proprio all'interno di questa classe di età, l'indagine ci dice che **75% dei 18-44enni** al ristorante vorrebbe trovare una vera e propria **Carta delle Birre**, a fronte di una media nazionale (relativa a tutte le classi di età) del **45%**. Ma colpisce, rispetto al passato, anche **l'innalzamento progressivo dell'età media, e spesso anche del profilo socioculturale**: i consumatori abituali (bevono birra almeno una volta a settimana), ad esempio, nel 2000 erano soprattutto giovani fra i 18 e i 24 anni, mentre negli ultimi 2 o 3 anni l'età si è andata assestando intorno ai 35-40 anni. Tutti, o quasi, laureati o diplomati, che navigano spesso su internet, dove cercano informazioni e consigli sulla loro bevanda preferita, cercando di capire in che modo la birra sposa i nostri attuali modelli di consumo alimentare mediterranei, classici e d'innovazione.

### 4. L'INRAN fa riscoprire la birra come bevanda mediterranea

**Birra, a casa e a pasto si può!** Un messaggio che viene dall'INRAN, la più autorevole istituzione italiana in materia di alimenti e comportamenti alimentari, che, con la campagna "A tavola con la birra", ne racconta le radici mediterranee, descrivendone inoltre il profilo nutrizionale e dando le istruzioni per l'uso della birra nell'alimentazione quotidiana, a complemento dei piatti che portiamo a tavola per mangiare con più gusto. **Carlo Cannella, nutrizionista e Presidente INRAN:** *"La birra rappresenta una curiosa novità nell'evoluzione del nostro modo di mangiare in quanto possiamo offrirla e berla nelle occasioni speciali come nei pasti 'veloci' che sempre più caratterizzano gli stili alimentari degli italiani. Beviamola allora durante i pasti e con moderazione: la porzione ideale per accompagnare il piatto è il bicchiere da 200 ml. Le quantità di alcol contenute in questo volume non alterano significativamente l'apporto calorico e ci fanno gustare meglio il cibo"*.

## 5. Arriva la carta del servizio con le 7 regole d'oro per la birra perfetta

Ora che la birra è universalmente riconosciuta “di tendenza”, è finalmente arrivato il momento di fare cultura anche sul suo servizio a regola d'arte, che la rende più buona e gustosa e quindi più adatta a stare sulle tavole dei grandi artigiani del gusto italiano, nel segno di un approccio responsabile e moderato al consumo di alcol. **Schiuma alta due dita e ben compatta, spillatura** in due fasi, **temperatura** di frigorifero e **bicchiere** “giusto” sono alcune delle sette, semplici regole di base del galateo della birra da conoscere e riconoscere e oggi finalmente fissate nella prima 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 innovativo approvato dai centri di formazione delle aziende aderenti ad AssoBirra che racchiude l'esperienza dei più qualificati mastri birrai d'Italia e già adottato nei ristoranti degli 85 Jeunes Restaurateurs d'Europe italiani.

\*: Vincitori del premio “Amici della birra” nel 2006: Antica Trattoria Monte Costone di Galliate Lombardo (Va) Il Postale di Città di Castello (Pg) e Oasi della birra di Roma (nel 2006)  
Vincitori del 2007: “Quattro Mori” di Calcinate del Pesce (VA), “Symposium” di Serrungarina (PU) e “Tallioo!” di San Giorgio a Cremano (NA).