

BIRRA: 9 VOLTE SU 10 GLI ITALIANI LA CHIEDONO “CHIARA”

E' lo stile preferito dai 30 milioni di italiani – ben 12 milioni sono donne – consumatori di questa bevanda, che ne bevono circa 25 litri a testa ogni anno. Si moltiplicano le sue occasioni di consumo, dall'aperitivo alla cena a casa o al ristorante, dalla pausa pranzo alla serata al bar con gli amici davanti alla partita. E la chiara si afferma anche come la birra italiana più bevuta fuori dal nostro Paese, con 1,7 milioni di ettolitri esportati. AssoBirra chiede a cinque esperti (1 sociologo dei consumi, 1 dietologo, 1 sommelier, 1 foodblogger e 1 nutrizionista) di provare a mettere a fuoco le ragioni di questo successo, radiografando l'anima “democratica” della birra chiara.

Chi dice birra, dice... “chiara”. Anche se nei negozi specializzati, nei pub e negli scaffali della grande distribuzione si può ormai scegliere tra 1.500 marchi di birra, sempre più diversificati per stili e gradazione, **resta un dato di fatto, che può per certi versi apparire sorprendente. I 30 milioni di italiani (58,5% del totale) che consumano birra, secondo una ricerca Makno/AssoBirra, quando decidono di berla, la scelgono “chiara” 9 volte su 10.** E lo fanno anche **12 milioni di donne** che rappresentano il 42% del totale dei consumatori di questa bevanda.

La birra chiara piace **soprattutto nella sua versione in bottiglia**, formato che assorbe oltre i tre quarti delle sue vendite, il 15% delle volte viene spillata **dai fusti** con la classica spina, mentre **circa una volta su 10 la versiamo dalla lattina in alluminio.**

Fatto sta che beviamo – dati **AssoBirra** - **oltre 15 milioni di ettolitri di birra chiara all'anno, in pratica più di 25 litri a testa (su un totale di 28)** e il suo colore biondo, le trasparenze seducenti, i cromatismi dorati e la sua schiuma bianca e compatta ci fanno sempre più spesso compagnia in tante occasioni e momenti della giornata: l'aperitivo al bar o la serata con gli amici a vedere la partita in tv, la cena a casa o quella fuori, in pizzeria o al ristorante, il pranzo nel segno della leggerezza o il drink per rinfrescare la calura delle serate estive.

LA CHIARA, DA OLTRE UN SECOLO LA BIRRA CHE HA UNITO GLI ITALIANI

Una cosa è certa: la “chiara” è stata la **tipologia che ha fatto scoprire il gusto della birra agli italiani**, la prima ad essere consumata nel nostro Paese a tutte le latitudini. **Da quando la birra è stata prodotta su larga scala** – le prime aziende birrarie italiane nascono nella seconda metà del 1800 – **la “chiara” ha potuto essere consumata nei caffè, nei bar e nei “vini e olii” della Penisola lontani centinaia, a volte migliaia di chilometri dal suo luogo di produzione.** E, con l'avvento del frigorifero e della grande distribuzione, ha bussato alle nostre case. Nel mezzo, si è fermata negli eleganti caffè liberty degli anni Venti, ha girato di piazza in piazza nei paesi e nelle città con il mitico **camion-bar** per delle “rivoluzionarie” prove d'assaggio, **ha conquistato la comunicazione pubblicitaria con Carosello** e con slogan storici come **“Chi beve birra, campa cent'anni”** del 1929 o il **“Birra, e sai cosa bevi!”** con cui Renzo Arbore invitava a meditare i consumatori degli anni Ottanta.

ASSOBIRRA: LA CHIARA SINONIMO DI BIRRA ITALIANA. EXPORT A 1,7 MLN DI ETTOLITRI

*“È un dato di fatto che la birra chiara, leggera e poco alcolica, ha per oltre un secolo accompagnato gli italiani e continua ad essere la tipologia preferita dai nostri connazionali – dichiara **Filippo Terzaghi, direttore di AssoBirra**, l'Associazione che riunisce produttori industriali e artigiani della birra e del malto. **Ma rileviamo con piacere che la 'chiara' sta diventando sinonimo di birra italiana anche all'estero. Le aziende associate ad AssoBirra ne esportano oltre 1,7 milioni di ettolitri, il doppio rispetto a 5 anni fa e viene apprezzata maggiormente proprio in quei paesi a forte tradizione birraria: una su 3 viene bevuta in Europa, soprattutto in Gran***

Bretagna, Francia e Olanda, il resto viene assorbito da Paesi Terzi a forte tradizione birraria, come Stati Uniti, Australia e Sudafrica. Ci auguriamo che questo trend possa proseguire.”

Ma qual è il segreto di tanto successo? Per scoprirlo, **AssoBirra** ha coinvolto un **pool multidisciplinare di 5 esperti d'eccezione** che hanno “scavato” dietro questi numeri per spiegarne le ragioni. Offrendo cinque interessanti punti di vista.

MAURO FERRARESI: L'ANIMA DEMOCRATICA DELLA PIÙ MEDITERRANEA TRA LE BIRRE

Secondo **Mauro Ferraresi, professore di sociologia dei consumi all'università IULM**, *“La chiara è ‘la birra’ di tutti perché in cinquant'anni di comunicazione pubblicitaria, ha conquistato l'immaginario collettivo con definizioni come bionda, spumeggiante, fresca, ghiacciata, leggera, giovane, socializzante, di tendenza e, addirittura, musicale. Ma possiede anche un universo di consumatori che la amano per le sue caratteristiche organolettiche e per il suo gusto. La birra chiara è percepita dal consumatore italiano come più rinfrescante e più adatta al clima e all'atmosfera del nostro Paese. Si può ben parlare di una birra mediterranea che si adatta meglio allo stile di vita dei paesi che si affacciano intorno al nostro mare. Piace a donne e uomini, al nord come al sud, nei piccoli centri e nelle grandi città ed è indipendente dagli stili di vita e sempre meno costretta da occasioni di consumo particolari. Un vero amore democratico e trasversale.”*

ANTONELLO MAIETTA: E' “GOLOSA” E QUELLA PUNTA DI AMARO INTRIGA GLI ITALIANI

L'ultima ricerca **Makno/AssoBirra** ha rilevato che la **prima motivazione al consumo di birra** degli italiani è, per il **62%** dei consumatori, **il suo gusto inconfondibile**. Che, nel caso della birra chiara, è essenzialmente una questione di **amaro**. Secondo una recente ricerca dell'**Università di Monaco**, pubblicata sul Journal of Agricultural and Food Chemistry, nella birra ci sono **oltre 50 sostanze responsabili delle sensazioni amaricanti** e quasi tutte rimandano al luppolo.

Una conferma arriva da **Antonello Maietta, presidente AIS – Associazione Italiana Sommelier** che ne ha radiografato il gusto, rivelando che **il piacere di una chiara è soprattutto una questione... di gola**. *“Assieme a cioccolato e caffè, la birra è tra i pochi amari che piacciono agli italiani. Il segreto del successo della birra chiara, così leggera, piacevole e rinfrescante, sta nella delicatezza delle sensazioni gustative e tattili. L'immediato effetto effervescenza ne rende vellutato il passaggio sulla lingua verso il palato. Sulla punta della lingua sentiamo il dolce degli zuccheri residui e del malto, quindi, ai lati della lingua, percepiamo la freschezza/acidità della bevanda. Finalmente, nella parte posteriore della lingua, ne avvertiamo la componente amara. Per questo, possiamo dire che la birra chiara è ‘golosa’, nel senso che è proprio nella deglutizione, con il passaggio sulle papille caliciformi, che possiamo avvertire e valorizzare le sue caratteristiche.”*

NICOLA SORRENTINO: CON TANTA ACQUA E POCHE CALORIE, È LEGGERA COME LA SUA SCHIUMA

Assieme al gusto, è nella sua lavorazione un'altra chiave del successo della birra chiara: una ricetta semplice e naturale che conquista per leggerezza e la rende compatibile con il nostro stile di vita, come rivela il dietologo dei VIP **Nicola Sorrentino, medico e specialista in scienze dell'alimentazione**: *“Un bicchiere da pasto di birra chiara da 200 cc apporta solo 68 kcal, circa le stesse di un'analoga quantità di succo d'arancia, meno di un bicchiere di vino rosso o bianco, la metà di un qualsiasi soft drink. Con i suoi semplici ingredienti - acqua, orzo o altri cereali e luppolo - se bevuta in quantità moderata e abbinata ad uno stile di vita corretto e ad un'alimentazione di tipo mediterraneo, è adatta a quanti, sia uomini che donne, sono attenti alla propria forma fisica e non vogliono aumentare di peso. E poi, non gonfia: l'anidride carbonica contenuta nella bevanda resta imprigionata nella sua schiuma quando la birra viene versata o spillata e quindi non viene ingerita.”*

Una buona notizia per quei **22 milioni di nostri connazionali che non bevono mai una birra senza le sue proverbiali “due dita” di schiuma...**

ANDREA GHISELLI: IL MENO ALCOLICO TRA GLI ALCOLICI, ADATTO ANCHE IN PAUSA PRANZO

Al basso apporto energetico, la birra chiara aggiunge il plus di essere, tra gli alcolici, la bevanda meno alcolica, con un contenuto medio in alcol di 4,5% vol. Senza contare che da diversi anni sono disponibili anche versioni meno alcoliche e caloriche, fino alle birre analcoliche.

E in una società sempre più sedentaria - anche per esigenze lavorative - dove è sempre più sentita la necessità di poter consumare pasti nutrienti ma equilibrati e leggeri, la birra chiara è un'ottima

scelta per chi non volesse rinunciare al piacere di gustare il cibo con una bevanda alcolica. Spiega **Andrea Ghiselli, medico internista e ricercatore I.N.R.A.N.**: *“Il basso contenuto alcolico, il sapore caratteristico e la presenza di anidride carbonica permettono alla birra chiara di esaltare il sapore degli alimenti con pochi sorsi. Un bicchiere da tavola da 200 cc di birra chiara contiene circa mezza Unità Alcolica, permettendo di tornare al lavoro dopo averla bevuta. È molto probabilmente per questi motivi che la birra chiara è la birra più consumata dagli italiani e la più apprezzata dalle italiane. Una birra chiara, conclude Ghiselli, può quindi accompagnare pranzi di lavoro, pasti leggeri o spuntini veloci, come un panino o un insalata, per la sua bassa concentrazione alcolica, unita al gusto versatile, che la rende adeguata anche al sesso femminile, particolarmente sensibile sia alle calorie, che ai danni dell'alcol.”*

SANDRA SALERNO: A TAVOLA È SEMPRE GIUSTA, DALLA PIZZA AL PESCE E AL FINGERFOOD

La quinta parola d'ordine è “versatilità”. Oggi, l'esplorazione delle potenzialità gastronomiche della birra è in piena ascesa. Tanto che, **al ristorante “batte” il vino come bevanda regina dei pasti fuori casa degli italiani (20,6% contro 18%)**.

Ma non va dimenticato che, **nel suo storico matrimonio con la pizza, la birra chiara ha incarnato per mezzo secolo l'alternativa economica - e tutta italiana - al fast food**. Tra tutte le tipologie, la “chiara” è quella che si inserisce al meglio in tutte le occasioni di consumo che hanno come minimo comun denominatore la tavola: la sua leggerezza e il fatto di essere poco alcolica la rendono particolarmente indicata come aperitivo prima di cena, in accompagnamento al pasto di tutti i giorni, ottima con i crudi, le verdure, il pesce e le carni bianche. Non è un caso se, nell'ultimo anno, **la percentuale di quanti la bevono a ridosso del pasto, durante l'aperitivo “rinforzato” all'italiana è aumentata sensibilmente: 18,1% a casa (+44%) e 22,9% fuori casa**. Mentre si registra un **significativo incremento (più del doppio) di quanti comprano la birra per consumarla a pasto a casa, che in 12 mesi passano dal 3% a 7,6%**.

Una testimonianza d'eccezione arriva da **Sandra Salerno, personal chef e foodblogger** seguitissima in rete con il suo “Un tocco di Zenzero”: *“Mi capita spesso di suggerire la birra con i piatti più freschi e delicati. Specie quando arriva la stagione calda e pasteggiare con il vino diventa più faticoso. E poi, una chiara, più leggera e beverina, si presta ad essere abbinata a tante cose. È perfetta con un fingerfood molto semplice a base di salumi e regge benissimo il confronto con il parmigiano Reggiano o con i formaggi grassi come la ‘mia’ robiola delle Langhe. E, naturalmente, con il pesce, dall'antipasto ai primi, fino ai secondi. Ma se devo consigliare due abbinamenti per convincere anche i più scettici, direi di provarla con i carciofi e, soprattutto, la frittura di paranza o di calamari e gamberi. Ne tengo sempre un paio di bottiglie in frigo: se non la bevo con mio marito a tavola o per aperitivo, le tengo da parte se mi viene voglia di qualcosa di fresco dopo cena.”*

Ufficio stampa AssoBirra:

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis 06.4416081 - 334.6788708 - m.deangelis@inc-comunicazione.it

Simone Silvi - 06.44160881 - 347.5967201 – s.silvi@inc-comunicazione.it