

LA BIRRA ENTRA NEL REGNO DEI SOMMELIER: PRIMO CORSO PER APPASSIONATI FIRMATO AIS-ASSOBIRRA

“Due dita di schiuma, un mondo di gusto”: 6 lezioni, 20 specialità in degustazione, la competenza e la passione dei migliori sommelier e esperti italiani per apprendere tutte le sfumature visive, gustative e olfattive della birra.

Questi i numeri del primo corso di formazione “base” sulla birra, realizzato dall’AIS in collaborazione con AssoBirra, al via a partire dal 23 febbraio a Roma (a seguire, Bari dal 9 marzo e Milano, dal 7 maggio).

C’era da aspettarselo. Da mesi non si fa altro che parlare di una tendenza chiamata birra. Si succedono iniziative che la riguardano, viene pubblicata (dall’Espresso) la prima Guida – ristoranti, pub, beer shop - interamente dedicata a questo universo, le statistiche ci dicono che gli italiani la apprezzano e conoscono sempre di più. Mancava però un corso “base” per curiosi e appassionati d’introduzione a questa bevanda millenaria. Lacuna colmata, con **un format in 6 lezioni ideato dall’AIS - Associazione Italiana Sommelier e da AssoBirra – Associazione degli industriali della Birra e del Malto**, pensato su misura per chi vuole scoprire il mondo di gusto, parafrasando il titolo del corso, che si nasconde dietro quelle due - fondamentali - dita di schiuma.

“Due dita di schiuma, un mondo di gusto” è un percorso formativo intrigante, che ha l’obiettivo di sfatare vecchi luoghi comuni sulla birra approfondendo la conoscenza e le radici mediterranee della prima bevanda fermentata “scoperta” dell’umanità, apparsa sul pianeta circa 3.500 anni prima del vino. I Corsi prenderanno il via a partire da tre città strategiche per coprire poi, in seguito, molte altre regioni. Il ruolo di apripista è stato assegnato a **Roma (23 febbraio, Hotel Rome Cavalieri – Via A. Cadlolo, 101** - info su orari e costi su www.bibenda.it). A seguire, **Bari (9 marzo, Palace Hotel – Via F. Lombardi, 13** – info su orari e costi su www.aispuglia.it) e, a maggio, sarà la volta di **Milano (7 maggio, Hotel The Westin Palace - Piazza Repubblica, 20** - info su orari e costi su www.aislombardia.it).

*“Roma è una delle città italiane più aperte alla 'nouvelle vague' della birra - afferma **Franco Maria Ricci, presidente dell’AIS Roma** - e i tanti locali che hanno iniziato a proporla in carta hanno acceso la curiosità di molti appassionati del buon bere desiderosi di saperne di più su questa bevanda. Come molti sommelier hanno già avuto modo di scoprire, quello della birra è un autentico universo nel quale scorre una robusta vena gourmande che aspetta soltanto di essere scoperta per poter dare i suoi frutti di sensazioni, di emozioni e di piacere. Con questo Corso siamo convinti di poter dare il nostro contributo.”*

SEI INCONTRI PER IMPARARE A DEGUSTARE, SERVIRE E ABBINARE LA BIRRA...

Strutturato in **6 incontri di 3 ore ciascuno**, “Due dita di schiuma, un mondo di gusto” sarà un vero e proprio viaggio nella birra, con le sue infinite sfumature di colore (dal bianco al nero, passando per giallo chiaro, rosso e marrone) e grado alcolico (dai 0% delle analcoliche ai 25% e oltre delle cosiddette “barley wine”).

Le prime lezioni saranno infatti dedicate alla storia e alla cultura di questa bevanda millenaria, alle sue materie prime, al processo produttivo e ai segreti della fermentazione che di volta in volta possono dare vita a fresche e frizzanti Lager, Ale calde e speziate o cremose Stout, fino ai più complessi e misteriosi Lambic.

Sarà poi il momento di acquisire le competenze tecniche e gli strumenti indispensabili per un’attenta, ed anche critica e innovativa, **Analisi Sensoriale**, attraverso la degustazione di **20**

birre selezionate tra le più famose e storiche etichette italiane, europee (belghe, anglosassoni e tedesche su tutte), senza dimenticare cosa “fermenta” nel **resto del mondo** (Stati Uniti, Sud Africa ed Australia), in un percorso gustativo negli **otto stili birrari più rappresentativi** (Abbazia, Ale, Blanche, Bock, Lager, Pils, Weizen e Analcolica).

Il quarto incontro sarà poi interamente dedicato alla scoperta dei segreti e delle tecniche per il **servizio della birra** a regola d'arte, con tanto di **scuola di spillatura** per imparare a presentarla con le proverbiali “due dita” di schiuma, vero must di una corretta degustazione.

Non potevano mancare, a completamento di questo percorso, i consigli per il corretto **abbinamento della birra con la cucina mediterranea**, grazie ai quali i partecipanti impareranno a scegliere la birra giusta per tutte le occasioni, come una serata a casa con gli amici o una cena fuori a base di pesce al ristorante.

E, per finire, la “chicca” di **una visita in un birrificio** per l'incontro finale prima della consegna dell'attestato di partecipazione, per toccare con mano, assieme a un mastro birraio, come nasce la bevanda fermentata più amata al mondo.

ASSOBIIRRA: INSIEME AI SOMMELIERS PER CONSUMO RESPONSABILE E DI QUALITÀ DELLA BIRRA

*“Ormai la curiosità e l'attenzione verso questa bevanda è tale che la realizzazione di un corso a lei interamente dedicato veniva continuamente chiesto da più parti - dichiara **Filippo Terzaghi, direttore di AssoBirra**. Questa iniziativa realizzata insieme all' AIS rappresenta per noi il fiore all'occhiello di un percorso pluriennale che l'industria della birra ha intrapreso per l'informazione e la corretta conoscenza della birra, dei suoi pregi, tanti e ancora poco noti, e delle regole per servirla e abbinarla correttamente. La figura del sommelier, secondo noi, è il tramite ideale e fondamentale per promuovere un consumo di birra all'insegna della qualità e, quindi, moderato e responsabile.”*

AIS: LA BIRRA È CULTURA, EMOZIONE, PIACERE. E ASPETTA SOLTANTO DI ESSERE SCOPERTA

*“Già da tempo - commenta **Antonello Maietta, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier** - i nostri sommelier creano percorsi dell'abbinamento nei quali la birra viene proposta accanto al vino, per valorizzare al meglio sia patti e sapori innovativi quanto specialità della nostra tradizione. Ora con questo corso vogliamo iniziare a rispondere alla crescente porzione di italiani che vogliono saperne di più su questa bevanda e non sanno a chi rivolgersi. Perché una più profonda conoscenza dell'universo birra è condizione necessaria per compiere scelte più informate e, dunque, migliori. La 'sfida' che ci viene lanciata da AssoBirra per trasformare il sommelier in testimonial del bere responsabile e la nostra associazione in strumento di cultura del bere moderato, all'insegna della qualità, ci piace e la accogliamo con piacere... Nei corsi sulla birra questo argomento verrà trattato diffusamente.”*

6 ITALIANI SU 10 AMANO LA BIRRA, OLTRE 6 MILIONI I “TIFOSISSIMI” DI QUESTA BEVANDA

Bastano pochi dati a far luce sul nuovo rapporto tra gli italiani e la birra. Nel 2010, secondo una ricerca **Makno-AssoBirra**, il numero degli **italiani che apprezzano la birra è il 58,5%** - erano il 56% nel 2009. Oggi **bevono birra circa 30 milioni di italiani, la metà dei quali** (oltre 16 milioni di persone) **una o più volte a settimana**.

Il gradimento verso la birra sale in proporzione alla conoscenza del prodotto. Lo conferma la dichiarazione d'amore ricevuta da quell'avanguardia di gourmet – i cosiddetti foodies - che condividono una particolare passione per il gusto di mangiare e bere bene, vanno più spesso al ristorante nei fine settimana e organizzano con una frequenza superiore rispetto allo standard nazionale cene e pranzi “speciali”. Si tratta di una realtà rilevante e in sensibile crescita: 10% degli italiani lo scorso anno, 12,4% nel 2010. Parliamo di **6,2 milioni di italiani che si accostano alla birra con più curiosità e meno pregiudizi**, che nella birra hanno scoperto un nuovo mondo del piacere, del conoscere e del bere all'italiana. Tanto che **tra loro i consumatori di birra salgono al 66,2% del campione (10% in più della media nazionale)**.

ORMAI AL RISTORANTE È TESTA A TESTA TRA BIRRA E VINO

Dopo anni di rincorsa, oggi la birra condivide con il vino il ruolo di bevanda “regina” del mangiar fuori degli italiani. **I consumatori di birra nei pasti fuori casa sono aumentati nell'ultimo anno del +148%**. Un dato su tutti: **birra e vino sono rispettivamente al 46,9% e 47%** nei pasti fuori casa del week end e dei giorni festivi, quelli in cui più spesso gli italiani vanno al ristorante o in

trattoria. tanto da fotografare una situazione di testa a testa tra queste bevande.

BIRRA “FORMATO FAMIGLIA”: RADDOPPIANO GLI ITALIANI CHE LA PORTANO IN TAVOLA A CASA

Ma la tendenza a portare la birra in tavola comincia a conquistare anche le tavole “domestiche”. Le più ostiche ad aprirsi a questa bevanda. Per la prima volta negli ultimi 7 anni, si registra infatti un **significativo incremento (più del doppio) di quanti consumano birra a pasto a casa, che passano dal 3% a 7,6%**. Tra le spiegazioni, c'è il fatto che la birra inizia ad essere **ingrediente rilevante delle cene “speciali” con amici e parenti**, fenomeno di tendenza che accomuna il 72,7% degli italiani. In queste occasioni, **1 volta su 3 in tavola arriva una buona birra**.

6 ITALIANI SU 10 LA SCELGONO PER IL SUO GUSTO

Perché piace la birra? **È il gusto la prima motivazione al consumo** – o di rifiuto, per chi non la beve. Il **62% dei consumatori apprezza il suo sapore inconfondibile**, il **14,5%** il suo essere “dissetante”. Ma si segnala un incremento importante – nell'ordine del 5-6 per cento - di quanti dichiarano di berla perché “**si adatta a tutti i piatti**” e “**per abitudine**”, entrambi indicatori oggi al 10,3% . Mentre crolla il freno a non bere birra legato al concetto di essere una bevanda “alcolica”: oggi pesa 2,5%, nel 2009 era al 12,5%. Per tutti, **l'immagine della birra rimanda a una bevanda “naturale, prodotta con ingredienti naturali”** (con un punteggio di 7 punti in una scala di valutazione da 1 a 10), “adatta anche ad un pubblico femminile” (6,6) e “simpatica e allegra” (6,7).

IL PROGRAMMA DEL CORSO

I° INCONTRO - BIRRA, UNA BEVANDA MILLENARIA CHE VIENE DAL MEDITERRANEO

(presentazione del corso, cenni storici, materie prime, processo produttivo)

II° INCONTRO - BIRRA, UN SOLO NOME, UN MONDO DI STILI

(classificazione della birra, fermentazione alta, bassa e spontanea, le principali aree geografiche di produzione)

III° INCONTRO - BIRRA, LA DEGUSTAZIONE TRA PIACERE ED EMOZIONE

(il metodo di degustazione, le fasi dell'analisi sensoriale: esame visivo, olfattivo e gustativo)

IV° INCONTRO - BIRRA, LE SETTE REGOLE D'ORO DEL SERVIZIO

V° INCONTRO - BIRRA, GLI ABBINAMENTI CON LA CUCINA MEDITERRANEA

(le regole per il corretto abbinamento della birra al cibo, gli abbinamenti vincenti e quelli sbagliati)

VI° INCONTRO - VISITA AD UN BIRRIFICIO

Ufficio stampa AssoBirra:

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