

## LA GUIDA ESPRESSO “RISTORANTI D'ITALIA 2010” PREMIA I MIGLIORI MENÙ “MEDITERRANEI” CON LA BIRRA

*Sono quasi 200 le Tavole della birra recensite nella sezione speciale firmata da Guida Espresso e AssoBirra che raccoglie i locali che, mettono questa bevanda al centro della loro offerta gastronomica. Al ristorante “La Capinera” (Taormina) il premio di “Tavola della birra dell'anno”. Riconoscimenti speciali anche per “Delle Antiche Contrade” (Cuneo), “Giuda Ballerino!” (Roma), “Il Capriccio” (Manerba sul Garda), “Locanda Liuzzi” (Cattolica), “Nicola Cavallaro” (Milano) e “Nidaba” (Montebelluna).*

Per il secondo anno consecutivo la Guida dei Ristoranti d'Italia dell'Espresso regala agli appassionati di cibo e buon bere una fotografia dei ritrovi del gusto in cui la parola d'ordine è il *mangiarbene* italiano in abbinamento a birre di qualità. Sono **quasi 200 le “Tavole della birra” individuate e recensite nell'edizione 2010**. Alle **55** che si trovano nell'inserito-vetrina al centro della Guida - facilmente riconoscibile dal diverso colore, vanno ad aggiungersi le **segnalazioni di 143 ristoranti** già presenti in Guida (anche con punteggi molto elevati) che presentano un'offerta di birra in linea con la loro qualità. **In tutto 198 locali** – erano 184 l'anno scorso – **che testimoniano l'interesse, ormai radicato, verso questa bevanda** eclettica e naturale da parte di un pubblico curioso, sempre più competente, che la cerca sempre di più quando mangia fuori casa per abbinarla ad ogni tipo di cucina, spaziando dalla nostra tradizione mediterranea, fino all'etnico e alle diverse evoluzioni dello street food.

Realizzata dalla **Guida dei Ristoranti d'Italia dell'Espresso** in collaborazione con **AssoBirra – Associazione degli Industriali della Birra e del Malto**, l'iniziativa traccia l'identikit di **un fenomeno del gusto variegato e trasversale**, che trova la sua collocazione soprattutto in provincia, ma fa tendenza anche nelle grandi città e spazia dalla trattoria moderna al *concept store*, al *wine & beer bar*, all'enoteca, fino al grande ristorante a caccia di nuove frontiere del abbinamento d'autore. E dove la qualità della proposta gastronomica si abbina ad una **spesa media di circa 30 euro**.

La sezione “Le Tavole della birra” non prevede l'assegnazione di un punteggio ai locali recensiti, ma quest'anno, per la prima volta, la **Guida Espresso ha messo in palio il premio di “Tavola della Birra dell'anno”** tra quanti hanno partecipato all'iniziativa **“Menu mediterranei con la birra”**: **51 ristoranti**, selezionati dalla Guida, che hanno ideato e messo nella propria carta un menu d'ispirazione mediterranea in abbinamento con la birra. **Il vincitore assoluto è stato selezionato tra 7 locali finalisti**, che hanno dimostrato di saper coniugare al meglio le loro creazioni con il carattere e il gusto della birra. Un appuntamento in linea con la filosofia dell'Espresso, che vuole esplorare il territorio d'incontro tra la nuova cucina italiana (la cui creatività è radicata nelle cucine regionali e nella rielaborazione dei prodotti e delle ricette del territorio) e la birra, prodotto anch'esso “mediterraneo” e sempre più di tendenza.

**“LA CAPINERA” È LA “TAVOLA DELLA BIRRA 2010”. RECORD DI SEGNALAZIONI IN LOMBARDIA E LAZIO**

**Il premio di “Tavola della Birra 2010” va al ristorante “La Capinera” di Taormina (ME)**, al quale è stato dedicato lo spazio speciale di una pagina intera su “Le Tavole della Birra 2010”. Ed ecco il menù dell'anno proposto da **Pietro D'Agostino**, chef e patron de “La Capinera”: dopo l'antipasto “quattro crudi e quattro sali”, la tartare di tonno rosso con cucuncio e sale di Mozia, esaltata da una leggera *lager*; quindi vermicelli di farina di mais con ragù di triglie su pennellata di nero di seppia assieme a un'aromatica *Blanche*. A chiudere, cuore di tonnina di Favignana con cipolla in agrodolce di aceto di vino fragolino, equilibrato da una speziata *Weizen*. **“Piatti di classe cristallina”** – si legge nella motivazione - che richiamano sapori e profumi del territorio. E **“la scelta**

di abbinarli con birre 'quotidiane', che ognuno, con un piccolo sforzo, può reperire per la sua serata”.

Menzione speciale anche per i sei finalisti, che avranno la vetrina di una scheda speciale di mezza pagina in Guida: **“Delle Antiche Contrade”** di Cuneo, **“Giuda Ballerino!”** di Roma, **“Il Capriccio”** di Manerba sul Garda (BS), **“Locanda Liuzzi”** di Cattolica (RN), **“Nicola Cavallaro”** di Milano e **“Nidaba”** di Montebelluna (TV).

Nel computo regionale delle Tavole della Birra, si registra il sorpasso al vertice della **Lombardia** (con 24 locali segnalati, erano 20 nell'edizione 2009) nei confronti del **Lazio** (21). Sul podio anche il **Veneto**, che con 16 segnalazioni raddoppia le 9 dell'anno scorso. A seguire, **Piemonte**, **Emilia Romagna**, **Toscana** e **Campania**, con 15 Tavole della birra ciascuna.

#### **VIZZARI: BIRRA NUOVA TENDENZA TRASVERSALE DELLA NUOVA CUCINA ITALIANA**

*“Quasi 200 ristoranti recensiti fotografano l'affermarsi di una cultura della birra nella ristorazione italiana che era impensabile fino a pochi anni fa – commenta **Enzo Vizzari, curatore della Guida Ristoranti d'Italia dell'Espresso**. Premiando i migliori menù mediterranei con la birra, abbiamo voluto presentare la trasversalità di questa bevanda attraverso la capacità dell'alta cucina italiana moderna di declinarla e interpretarla, da nord a sud, in intelligenti matrimoni del gusto pensati e senza forzature. Come Guida siamo testimoni che negli anni questo gioco con la birra sta trovando sempre più appassionati tanto tra i grandi cuochi quanto in una ristorazione più 'easy'.”*

#### **PERRON: IN 60 GIORNI SCELTI OLTRE 2MILA MENÙ CON LA BIRRA. LA BIRRA VA CONSUMATA A PASTO**

Rilancia **Piero Perron, presidente di AssoBirra**: *“Nei quattro anni di collaborazione tra l'industria della birra e la Guida dell'Espresso, abbiamo visto crescere la cultura della birra nei ristoranti italiani. Questa iniziativa ci ha permesso di 'entrare' nelle cucine dei cuochi più esperti nel 'trattare' il prodotto birra e saperlo servire a regola d'arte. E ci ha dato l'opportunità di alzare ulteriormente la posta ricordando le radici mediterranee di questa bevanda che ha trovato la sua giusta dimensione nei matrimoni con le specialità della nostra cucina 'disegnati' dai migliori artigiani del gusto italiano. E la risposta dei clienti, con oltre **2mila menù con la birra scelti nei due mesi di durata dell'evento**, testimonia che stiamo andando nella giusta direzione e che il consumo della birra in Italia è sempre più consapevole e responsabile. Ringrazio tutte le tavole della birra che hanno partecipato all'iniziativa e che con la loro passione stanno promuovendo la conoscenza di questa bevanda.”*

Questa iniziativa rappresenta lo sviluppo naturale del fortunato percorso di AssoBirra con la Guida Espresso, iniziato nel 2006 con l'assegnazione del premio speciale *“Locali amici della birra”* ai tre ristoranti che più si distinguevano per l'attenzione riservata a questa bevanda e evolutosi dall'anno scorso nella segnalazione delle *“Tavole della Birra”*. E, allo stesso tempo, una **risposta alle esigenze di un consumatore sempre più informato** su stili e abbinamenti – prova ne è il proliferare di **corsi di degustazione e siti internet sul tema**, tra gli altri [www.birragustonaturale.it](http://www.birragustonaturale.it) - che sempre più spesso, al ristorante, chiede di accompagnare il cibo con un'adeguata scelta di birra, servita nel suo bicchiere, con la giusta quantità di schiuma e alla temperatura di servizio ideale.

#### **MAKNO-ASSOBIRRA: ORMAI PIÙ BIRRA CHE VINO AL RISTORANTE NEI WEEKEND**

Del resto, i numeri parlano chiaro: l'indagine Makno-Assobirra **“Gli italiani e la birra 2009”**, rivela che, dopo un lungo testa a testa, **al ristorante quest'anno la birra ha sorpassato il vino (42% contro 39%)** come bevanda regina **dei pasti fuori casa del week end e dei giorni di festa**. E **2 italiani su 3** (65,6%) tra i 18 e i 44 anni – quelli che rappresentano i maggiori consumatori di birra, ma anche la fascia di età che va più spesso al ristorante -si dicono **interessati a trovare una carta delle birre nei ristoranti**. Mentre in **2 milioni rivelano che “dove vado c'è già”...**

Una **ricerca** somministrata da **AssoBirra** a **300 chef europei** aderenti ai Jeunes Restaurateurs d'Europe completa il quadro di questa rivoluzione culturale, offrendoci il punto di vista dei ristoratori italiani. Scopriamo che **2 chef italiani su 10 stanno aumentando la loro offerta di birra**. E che **2 su 3** (il 67%), nel proporre un menù o un piatto, **consigliano, spesso o a volte, alla clientela**

**abbinamenti con la birra.** E solo l'**1%** considera la birra inadatta al proprio stile di cucina. Logicamente c'è sempre più attenzione al presentare e servire la birra nel modo adeguato. Nel **53% dei ristoranti italiani si cerca di utilizzare un bicchiere diverso a seconda dello stile di birra servito**, mentre **il 43% degli chef la serve nel calice da degustazione.** E 7 chef su 10 (68%) prestano particolare attenzione alla giusta temperatura di servizio per i vari stili birrari.

**Ufficio stampa AssoBirra:**

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis 06.4416081 - 334.6788708

[m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)