

GUIDA RISTORANTI DEL GAMBERO ROSSO 2010: 276 "BOCCALI" ASSEGNATI AI RISTORANTI CULTORI DELLA BIRRA

Sale a 276 il computo dei ristoranti di qualità insigniti dalla Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso del simbolo che premia l'attenzione particolare al mondo della birra. Più del 20% rispetto all'anno scorso e il doppio rispetto a quattro anni fa.

Lazio, Lombardia, Toscana, Veneto e Campania le regioni più attente a questa bevanda.

La Carta delle birre presente in 10 ristoranti premiati con le "Tre forchette".

La tendenza birra continua a far proseliti nella ristorazione top italiana. Nella sua edizione 2010, la **Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso attribuisce a ben 276 locali il "boccale rosso con la schiuma"**, simbolo ideato quattro anni fa in collaborazione con **AssoBirra – Associazione degli Industriali della Birra e del Malto** per segnalare i ristoranti con un'interessante offerta di birra.

Il **boccale** di birra indica i ristoranti che offrono ai loro clienti **un'adeguata selezione di stili ed etichette** (in Italia ne esistono circa 300) e prestano **attenzione al suo servizio a regola d'arte** per esaltarne il gusto: a partire dalla corretta quantità di schiuma (alta circa due dita e ben compatta), passando per la scelta del bicchiere "giusto", fino alla temperatura adeguata alla gradazione alcolica della birra.

I premiati di quest'anno sono il 21,5% in più rispetto ai 227 dell'anno scorso e più del doppio dei 125 locali segnalati nel 2007. E costituiscono il 13% di tutti i locali recensiti dal Gambero Rosso nel 2010. In altre parole, **più di un ristorante top su 10 presenta ai suoi clienti ormai un'offerta di birra adeguata**. Segno dei tempi, si può trovare una **Carta delle birre anche in 10 tra i ristoranti premiati con le "Tre forchette"**, che costituiscono l'empireo della ristorazione italiana.

Dal **computo regionale** emerge quanto la qualità nel segno della birra si stia progressivamente spostando verso il Centro-Sud: vince il **Lazio** con 41 locali (8 in più dell'anno scorso), davanti alla **Lombardia** (39). Al terzo posto "exploit" della **Toscana**, con 24 locali (erano 15 l'anno scorso), che scalza dal podio il **Veneto** (23 locali). Seguono **Campania** (20), **Piemonte** (17) e **Sicilia** (15 boccali).

Commenta **Clara Barra, curatrice della Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso**: *"C'è ancora molto da scoprire sulle potenzialità gastronomiche di questa bevanda versatile, piena di sfumature e di sapori. Ma è un dato di fatto che ormai la birra stia espugnando l'alta ristorazione italiana, soprattutto per mano degli chef 'giovani' tra i 35 e i 45 anni. Basta verificare quanti tra i premiati con tre o due forchette siano segnalati come amici della birra. Per non parlare delle nuove aperture, di quei ritrovi del gusto di fascia media che fin dalla nascita si sono dotati della Carta delle birre, o del boom di 'boccali' in regioni come Campania e Sicilia, a testimonianza di una tendenza ormai trasversale e che sta contagiando molti, da Nord a Sud. Insomma, quella che in passato poteva essere uno sfizio, una curiosità a sé stante, oggi è ormai armonizzata con l'offerta gastronomica della casa e viene proposta con pari dignità rispetto al vino. E la risposta dei clienti lascia intravedere un futuro ancora più roseo. Agli chef il compito di continuare, con la passione di oggi, la ricerca dell'abbinamento perfetto - e italiano".*

Le fa eco **Piero Perron, presidente di AssoBirra**: *"Non posso che esprimere soddisfazione nel constatare il lavoro che i nostri grandi cuochi stanno facendo per riposizionare verso l'alto questa bevanda millenaria che, industriale o artigianale, in tutte le sue sfumature e gradazioni alcoliche, in Italia viene prodotta solo con ingredienti naturali e senza conservanti. Anche grazie a partner autorevoli come il Gambero Rosso, le aziende produttrici di birra continuano a testimoniare la loro attenzione nei confronti della ristorazione di qualità, mirando a sviluppare una sempre maggiore*

cultura di prodotto e il consumo di questa bevanda a pasto, nel segno della responsabilità e della moderazione.”

ASSOBIIRRA: 2 GIOVANI ITALIANI SU 3 INTERESSATI A TROVARE UNA CARTA DELLA BIRRE AL RISTORANTE

I numeri della Guida 2010, rapportati a quelli delle precedenti edizioni, raccontano quanto la birra nei ristoranti italiani abbia ormai raggiunto livelli di standard e attenzione impensabili fino a qualche anno fa. E qualificano questa rivoluzione dell'abbinamento e del gusto come vera e propria novità dell'alta ristorazione italiana degli ultimi cinque anni. Ma altri indizi confermano questa tendenza e **l'affermarsi della figura del gourmet della birra**: curioso e privo di pregiudizi, alla ricerca di nuovi territori del gusto e abbinamenti nel segno della bevanda di Gambrinus. **L'indagine Makno/AssoBirra “Gli italiani e la birra 2009”** evidenzia lo **“storico” sorpasso della birra nei confronti del vino al ristorante** nei week end e nei giorni di festa, dove ormai il 42% degli italiani sceglie la birra, a fronte di un 39% che preferisce la bevanda di bacco. E se **2 italiani su 3** (65,6%) **tra 18 e 44 anni** (la fascia di età che più spesso mangia al ristorante) si dicono **interessati a trovare una carta delle birre nei ristoranti**, ben **2 milioni rivelano che “dove vanno c'è già”**.

In linea con questi numeri i risultati di una ricerca realizzata da AssoBirra sul ruolo della birra nella ristorazione di qualità che ha coinvolto ben 300 Jeunes Restaurateurs d'Europe del vecchio continente. Da questo inedito punto di vista “dalla cucina alla sala”, scopriamo che, **secondo gli chef italiani**, accanto a un **45%** della clientela che **inizia ora ad apprezzare la birra**, c'è un **21%** che **dimostra interesse da tempo**. Per non parlare dell'avanguardia (**16%**) di avventori che **si rivelano sempre più esperti**, attenti e conoscitori della materia.

Uno chef su 4 (23%) dichiara di avere una Carta delle birre e 2 su 10 stanno incrementando la propria offerta birraria. **Il 67%** dei JRE italiani **consiglia, spesso o a volte, di abbinare la birra a un piatto del proprio menu**. Viene proposta soprattutto – nelle sue versioni meno alcoliche – come **aperitivo di benvenuto (42%)**, ma anche **assieme all'antipasto (35%)** o con i piatti **crudi o marinati (35%)**. Fanno proseliti anche gli abbinamenti **con i formaggi (26%)** e quelli con i **primi e i secondi di pesce (12%)**.

Le preferite dagli chef sono le birre d'**Abbazia (35%)**, aromatiche, corpose e strutturate, seguite da quelle più “quotidiane” e versatili, come **Pils e Lager (32%)** e dalle specialità di frumento dalle note speziate e profumate come **Blanche (29%)** e **Weizen (26%)**.

Gli abbinamenti vanno di pari passo con l'attenzione a **presentare e offrire la birra nel modo adeguato**: il 53% dei JRE italiani cerca di utilizzare per ogni stile un **bicchiere** diverso, mentre il 43% la serve nel calice da degustazione. E il 68% è attento a **adattare la temperatura** di servizio a seconda dello stile.

L'elenco dei locali segnalati con il “boccale” dalla **Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso** sarà raccolto, regione per regione, anche sul portale AssoBirra www.birragustonaturale.it. Si registra, così, l'ultima tappa di un percorso pluriennale intrapreso da AssoBirra assieme al Gambero Rosso, che, oltre a questo consolidato censimento dei ristoranti “amici della birra”, ha dato vita nel 2008 al progetto editoriale “Birra Gourmet”, vademecum alla birra in cucina pubblicato in allegato alla rivista e inviato, in un'edizione speciale, a oltre 4.000 cucine creative.

Ed è proseguito, nel 2009, con l'iniziativa **“Birra Gourmet a casa tua”**, **on line fino a dicembre, sul sito www.gamberorosso.it** (con un link diretto da www.birragustonaturale.it), che propone una vera e propria guida online a tutti gli abbinamenti e i segreti per preparare, anche a casa, un convivio da buongustai in abbinamento con la birra, con **100 ricette esclusive firmate dal Gambero Rosso** articolate in ben **30 menù per tutte le occasioni** e la **consulenza online di un personal gourmet virtuale del Gambero Rosso** pronto a svelare consigli e trucchi del mestiere nel segno della birra e del cibo.

Ufficio stampa AssoBirra:

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