

**3 agosto 2018**  
**International Beer Day**

## **Cheers! Un brindisi in onore della birra**

*Giornata Mondiale della birra: le usanze dei vari paesi sui brindisi  
e un consiglio per festeggiare all'italiana*

**Milano, 3 agosto 2018** - Cresce la passione degli italiani per la birra insieme alla voglia di conoscere storia e curiosità di questo prodotto. 31,8 litri questo il consumo medio pro capite registrato da AssoBirra nell'ultimo Annual Report, un record assoluto ed in aumento rispetto allo scorso anno. Gli italiani bevono più birra, si sono appassionati a tutto il mondo che ruota intorno a questa bevanda; qualcuno ha persino trasformato questa passione in un mestiere. Insomma la birra è entrata nel cuore e nella quotidianità del bere degli italiani, dall'aperitivo al dopo cena: si sperimentano nuovi abbinamenti col cibo e si inventano nuove ricette birrarie con ingredienti ricercati. Cosa fare allora per festeggiare al meglio la Giornata Mondiale istituita in onore della bevanda più antica se non stappare una bottiglia di birra...e brindare?

### **Brindare: paese che vai, usanza che trovi**

Innalzare i calici di birra? Ogni paese ha il suo modo particolare di brindare. Uno sguardo alle usanze europee: in Germania è d'obbligo guardarsi negli occhi mentre si fanno tintinnare i bicchieri, in Ungheria al contrario i calici non devono nemmeno sfiorarsi, potrebbe essere offensivo, mentre in Irlanda si fa a gara a chi paga la prima bottiglia, il gesto sarà sicuramente ricambiato. Spostandoci invece in Armenia l'ultimo a cui viene riempito il bicchiere paga il giro successivo. A Oriente, in Cina, il rispetto per il padrone di casa si fa notare anche in questo frangente: il bicchiere degli invitati deve essere sempre più in basso rispetto al suo. Nel Paese del Sol Levante, invece, non ci si può versare da soli la birra nel bicchiere, ma bisogna essere serviti da chi ci sta accanto e a nostra volta servire i commensali. Ordinare una bottiglia grande di birra e versarla in bicchieri molto piccoli è tipico del Brasile, in questo modo si evita che la birra si scaldi. Infine, negli Stati Uniti il primo brindisi è con l'ospite d'onore, poi tutti insieme. Tutte queste curiosità sono raccontate nel video "Let's grab a beer", un viaggio nel mondo alla scoperta dei diversi modi di brindare con un bicchiere di birra.

### **Brindare all'italiana con tanto gusto: il consiglio di AssoBirra**

E in Italia? Come celebrare al meglio questa giornata? AssoBirra consiglia di seguire la tradizione nostrana di brindare guardandosi negli occhi, stappando una bottiglia di birra e versarla fredda (ma mai ghiacciata!) nel bicchiere più adatto a seconda del tipo di birra e unirvi una pietanza che si sposi bene con il gusto della bevanda; perché si sa, gli italiani si saranno scoperti buoni bevitori di birra, ma sono anche dei buongustai. Quale birra scegliere allora per festeggiare oggi? Una buona lager è sicuramente la scelta più indicata

per questa stagione. Questo stile birrario è adatto ai caldi estivi grazie al suo alto contenuto d'acqua (93%) e alla sua ricchezza in sali minerali (soprattutto potassio e magnesio). In abbinamento AssoBirra consiglia la creazione dello chef stellato di Innocenti Evasioni, Tommaso Arrigoni, che ha ideato, in collaborazione con l'associazione, l'accostamento perfetto per la birra lager: **Crema di mozzarella con finocchio marinato alla cannella, basilico e limone e lampone disidratato**. Un piatto che esprime l'italianità nel gusto e nei colori e ideale per questa stagione.

E allora non resta che brindare: Alla Salute...e Buone Vacanze da AssoBirra!

Volete ricevere informazioni e curiosità sulla cultura birraria? Iscrivetevi alla newsletter di AssoBirra collegandovi al sito web:

<https://www.birrainforma.it/newsletter>

Per tutti i dettagli sulla ricetta di Tommaso Arrigoni: <https://www.assobirra.it/metti-una-birra-in-terrazza/>



**AssoBirra** dal 1907 riunisce le maggiori aziende che producono e commercializzano birra in Italia che complessivamente coprono più del 90% della produzione di birra nazionale, rappresentano oltre il 65% della birra consumata in Italia, dando lavoro direttamente e con l'indotto a circa 140.000 persone. Rappresenta la casa della birra italiana all'interno di Confindustria e riunisce circa 40 associati tra grandi, medi e piccoli birrifici, insieme con le 2 malterie. AssoBirra svolge per il settore birrario compiti di rappresentanza istituzionale, promozionali e di sviluppo. AssoBirra è anche l'organismo incaricato di valorizzare l'immagine della birra e a questo scopo, oltre a promuovere studi e ricerche su tutti gli aspetti legati al mondo birrario, promuove anche campagne di relazioni pubbliche finalizzate alla crescita della cultura della birra e all'educazione ad un consumo responsabile. [www.assobirra.it](http://www.assobirra.it)

**Per maggior informazioni:**

**Competence:**

Giusi Bongini	<a href="mailto:bongini@compcom.it">bongini@compcom.it</a>	02 36747820
Federica Spinelli	<a href="mailto:spinelli@compcom.it">spinelli@compcom.it</a>	02 36747820

**AssoBirra:**

Andrea Bagnolini	<a href="mailto:a.bagnolini@assobirra.it">a.bagnolini@assobirra.it</a>	06 5903722
------------------	--	------------