

La Birra si tinge di rosa

Superati alcuni pregiudizi che chiudevano questa bevanda nel recinto di un universo decisamente maschile, oggi il 62% delle donne beve birra, la apprezza e la consuma. La propongono anche le regine della ristorazione – come Stefania Moroni di “Aimo e Nadia” e Antonella Ricci de “Al Fornello da Ricci” – e la bevono con gusto signore famose come Edwige Fenech, Fiona May e Lina Sotis. Ma non basta: la birra accompagna eroine moderne come la detective su carta Stephanie Plum nel suo “Bastardo numero Uno”, che si annuncia come il bestseller della stagione estiva. Piccole, grandi rivoluzioni. La birra, da bevanda “maschile”, anche nel gusto, un po’ bistrattata dal gentil sesso, è dunque diventata oggetto di curiosità e interesse anche da parte loro. Per il 62% delle donne che la beve – lo rivela l’indagine Assobirra-Coesis della quale parliamo nel comunicato stampa allegato – apprendiamo che è diventata l’ideale per festeggiare la vittoria della squadra del cuore, una promozione sul lavoro ma anche l’addio al nubilato.

Una donna su due (54%) lega alla birra l’idea di una serata spensierata in compagnia delle amiche, ma anche sogni proibiti come quello di brindare con Riccardo Scamarcio, Vasco Rossi o Totti. E, misteri imperscrutabili della politica, con Silvio Berlusconi e Giorgio Napolitano... A fare da cornice a questa nuova passione, sempre nell’immaginario delle donne, oltre alle solide pareti di casa (magari per dar vita a una cena leggera, un pigiama, davanti alla tv) è sempre più spesso un ristorante di qualità, dove è sempre più facile trovare chi suggerisce di accompagnare i propri piatti ad ottime birre. Del resto che una guida prestigiosa dei ristoranti come quella del Gambero Rosso, abbia inserito il simbolo del boccale di birra per indicare i locali top (sono 125, in Italia) con una buona scelta di birra, significherà pure qualcosa...

Senza considerare quella che si annuncia come la nuova tendenza dell’estate: cene, in terrazza o nei luoghi di villeggiatura, dove si pasteggia a birra. Visto che 1 padrona di casa su 2 (45%) annuncia la sua intenzione di coccolare i propri ospiti offrendo proprio la birra...

Edwige Fenech: *“si sposa bene con ogni tipo di alimento, perfetta in compagnia”*

A conferma di questa tendenza donne insospettabili professano il loro amore per la birra. Prima tra tutte Edwige Fenech, ex attrice che ha fatto sognare tanti maschi italici, oggi signora del cinema italiano con una sua casa di produzione, che dice: “Non ci rinuncierei per nulla al mondo... Sì, ma ovviamente senza esagerare, mai più di un bicchiere. E solo a pranzo: trovo che si sposi bene con ogni tipo di alimento. È perfetta quando si è in compagnia, perché sembra fatta apposta per alimentare la convivialità”.

Seguita da Lina Sotis, regina del Bon Ton italiano che confessa: “Da 27 anni la birra è l’unico alcolico che mi concedo... tutti i giorni”. E, con sopraffino savoir faire, aggiunge di portarsene sempre una, in borsa, quando è invitata a cena a casa di amici.



Il successo della birra nell'universo femminile è dovuto anche alla progressiva riduzione di vecchi pregiudizi. E se il 56% delle donne intervistate continua ancora a pensare che questa bevanda abbia un alto potere calorico, il 23% la considera poco alcolica. E, infatti, un bicchiere di birra chiara, la più bevuta nel mondo, assicura le stesse calorie di un equivalente quantità di spremuta di arancia o di carote. Vale a dire 35 calorie ogni 100 cc di prodotto. Ciò significa poco più di 80 calorie per un bel bicchiere da 250 cc. L'equivalente di una manciata di pistacchi...

Fiona May: *“che gusto può dare una birra sorseggiata a fine giornata...”*

Elemento questo – la compatibilità della birra con le esigenze di “leggerezza” tipiche degli atleti o di chi vuole sentirsi in forma – ben chiaro ad una fuoriclasse come Fiona May, ex campionessa di salto in lungo, oggi attrice Tv. Nata in Inghilterra, una nazione a forte vocazione birraria, confessa di aver scoperto la birra proprio in Italia. “È vero – dice la May – sono nata a Slough, in Gran Bretagna, patria della birra. Ma ho imparato ad apprezzarla solo in Italia. La prima volta che l'ho assaggiata era poco più di una ragazzina. Me ne fece bere un sorso mio padre: non mi piacque per niente, la trovavo troppo amara per i miei gusti. Poi intorno ai vent'anni sono venuta in Italia ad allenarmi e a furia di andare a cena fuori con gli amici, ho cominciato a rendermi conto di quanto gusto può dare una birra sorseggiata a fine giornata”.

Due donne chef, che hanno “sdoganato” la birra nei loro locali top

Altro capitolo. Considerando il crescente interesse per la birra nell'alta ristorazione, (il 47,5% degli italiani vorrebbero nei ristoranti la carta delle birre), questa tendenza non ha lasciato indifferenti neanche le signore della cucina italiana. E parliamo di nomi di primo piano. Hanno sdoganato la birra, infatti, locali top come “Il luogo di Aimo e Nadia”, grazie alla curiosità della figlia Stefania che, con la ricercatezza che si adatta ad un locale storico e insignito di riconoscimenti come quello messo su da quasi 50 anni dai suoi genitori, ha convinto anche sua mamma Nadia ad introdurre la birra nei sui menù. Rigorosamente ad alta fermentazione – Ale o d'Abbazia – con cui accompagna antipasti con formaggio di alpeggio ma anche il piatto più storico del locale: gli Spaghetti al cipollotto, leggermente piccanti con olio extravergine di oliva. “Basta che la birra asseondi alcune caratteristiche di acidità e di amaro in grado di sostenere il confronto con la dolcezza delle cipolle”.

Dice ancora Stefania: *“A me piace la birra con personalità. Non bevo birra per dissetarmi, l'unica bevanda che considero adatta per questo è l'acqua”.*

Un'altra fan della birra è Antonella Ricci dei “Jeunes Restaurateurs d'Europe”, l'associazione che per prima ha dato vita a un'iniziativa per promuovere l'adozione della carta delle birre, in collaborazione con Assobirra e la Guida dell'Espresso. Il suo locale è a Ceglie Messapica, in provincia di Brindisi, dove la cucina tradizionale pugliese non manca di aprirsi a sperimentazioni creative. Ne “Al Fornello da Ricci” ha introdotto felicemente una carta della birra molto apprezzata – ci racconta – anche dalle sue clienti donne.



Lei, da amante della birra, come la maggioranza delle donne gradisce quelle più leggere, soprattutto Lager, Pils e Weizen, aggiungendo di “non vedere l’ora di sdoganarla dagli abbinamenti classici come la pizza”.

Sempre in chiave femminile, la birra accompagna anche una moderna, simpatica e molto seducente eroina letteraria da qualche settimana sugli scaffali delle librerie italiane: Stephanie Plum, investigatrice privata protagonista del libro “Bastardo Numero Uno”, della scrittrice Janet Evanovich. Bestseller internazionale con oltre 10 milioni di copie vendute in America e 45 milioni nel mondo. Ancora oggi prima nella classifica dei libri più letti sul New York Times. Un fenomeno letterario che viaggia gustando birra – come un uomo – sui tacchi a spillo, però. Nei sobborghi di New York.

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