

25 ottobre 2019
World Pasta Day

Pasta e Birra, un perfetto incontro di gusto

*Nella giornata che celebra la pasta in tutto il mondo
AssoBirra consiglia gli abbinamenti ideali con le birre più amate*

Milano 25 ottobre 2019 – Birra e pasta: cosa hanno in comune questi due prodotti? Entrambi sono eccellenze dell'industria alimentare italiana che i nostri connazionali apprezzano e consumano sempre di più. Un apprezzamento confermato anche dai dati* raccolti da **AssoBirra** secondo cui il **77% degli italiani** - più di tre su quattro - **beve birra** e ben il **48,3% la sceglie per accostarla ai cibi a cui si abbina alla perfezione**. Quale migliore abbinamento quindi se non con la **pasta**, simbolo della cucina italiana in tutto il mondo? Cibo del futuro, adatto a consumatori di tutte le età, è l'ingrediente probabilmente più versatile che esista. A dimostrarne la popolarità anche i dati di *International Pasta Organization***, secondo cui negli ultimi 20 anni la produzione mondiale è passata da 9 a circa 15 milioni di tonnellate.

In occasione della **Giornata Mondiale della Pasta** che si celebra venerdì **25 ottobre**, gli esperti di AssoBirra suggeriscono dei **pairing** speciali tra alcune celebri ricette della cucina italiana e gli stili birrai più apprezzati.

Mezze maniche alla carbonara e Pils

Uno dei caposaldi della cucina italiana è senza dubbio la **pasta alla carbonara**, piatto romano per eccellenza diventato ormai un classico la cui preparazione accende sempre il dibattito tra cuochi, esperti di gastronomia e semplici golosi. La ricetta originale prevede esclusivamente l'utilizzo del guanciale e del pecorino romano, niente cipolla o aglio, con cui si condiscono (a fuoco spento!) le mezze maniche, legandole con le uova sbattute e abbondante pepe nero. Per questa golosità il miglior abbinamento è un'ottima **Pils**: chiara, fresca e ben luppolata, il gusto dal finale secco e pulito è perfetto per la pasta alla carbonara.

Fun Fact: il primo lotto di birra Pils ha visto la luce nell'autunno del 1842 nella città Boema di Pilsen, in Repubblica Ceca, grazie a una ricetta sperimentata dal birraio Josef Groll ed è proprio dalla città ceca che questa birra prende il nome.

Trofie al pesto e Lager

Rimanendo nella più salda tradizione italiana, le **trofie al pesto** sono il fiore all'occhiello della cucina ligure: profumate, adatte ad ogni stagione e leggere, sono un primo piatto che soddisfa anche i palati più raffinati. Secondo la ricetta originale, il vero pesto alla genovese deve essere preparato con foglie giovani di basilico di Prà e con pinoli pisani. Il match perfetto è con la **Lager** che, grazie alla leggerezza che la contraddistingue, intensifica il gusto del pesto. Tra le birre più amate dagli italiani, la Lager è sinonimo di birra tout court: chiara, fresca, delicata e di media alcolicità, è l'abbinamento ideale di un pranzo veloce ma gustoso.



Fun Fact: le birre lager hanno origini lontane, l'invenzione risale infatti al 1500 e il loro nome significa "cantina", poiché nel tentativo di mantenere più a lungo la stabilità della birra i mastri birrai provarono a stivarle in cave di montagna o in cantine di pietra.

Tagliatelle al ragù e Weizen

La domenica italiana ha alcune tradizioni irrinunciabili, tra cui spicca il pranzo in famiglia. E sulle tavole imbandite di tutto lo stivale non mancano mai le **tagliatelle al ragù** della nonna, ruvide e tirate a mano, condite con un succulento ragù frutto di una lenta e sapiente cottura. Che la nonna poi sia rossa, bionda o mora non è importante, ma con il ragù sarà meglio abbinare una **Weizen**, la birra di frumento per eccellenza, ricca e corposa. Questa birra bavarese un po' fruttata si accosta perfettamente al caloroso pasto domenicale e alla ricchezza della pasta all'uovo, esaltandone i sapori.

Fun Fact: ancora oggi la produzione delle Weizen è regolamentata da una norma detta *Reinheitsgebot* (letteralmente requisito di purezza) emanata nel 1516 da Guglielmo IV di Baviera. Tale norma definisce chiaramente la produzione e la vendita della birra nella regione della Baviera.

Pappardelle ai funghi porcini e speck e Abbazia

L'autunno è la stagione dei funghi e le **pappardelle con speck e funghi porcini** sono l'ideale per gustare al meglio questo straordinario prodotto del sottobosco, soprattutto se accompagnate da una birra **Abbazia**. Il suo sapore deciso, la gamma olfattiva eterogenea e l'equilibrio tra dolce e amaro la rendono la candidata ideale per questo primo piatto.

Fun Fact: le birre Abbazia non sono quasi più prodotte all'interno dei monasteri, cui devono il nome. Oggi questa denominazione si usa per indicare le birre prodotte secondo le ricette originali dei monaci.

**Risultati dell'indagine "Gli Italiani e la birra" commissionata ad AstraRicerche da AssoBirra ed è stata realizzata tramite 1364 interviste ad un campione di individui - uomini e donne - fra i 18 e i 70 anni.*

***Associazione senza scopo di lucro che si propone di promuovere il consumo e la conoscenza della pasta nel mondo.*

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 71% 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

Per maggior informazioni:

Competence:

Claudia Minnella minnella@compcom.it 02 36747820
Stefania Previte previte@compcom.it

AssoBirra:

Andrea Bagnolini a.bagnolini@assobirra.it 06 5903722