



Comunicato stampa

A Natale spilla una birra

Da AssoBirra i consigli per abbinare la birra ai piatti di festa della tradizione italiana

Milano 17 dicembre 2019 – Le feste sono ormai dietro l'angolo e anche quest'anno a Natale e Capodanno la ricca tradizione gastronomica italiana sarà la vera protagonista sulle tavole dei nostri connazionali. Ad accompagnare tortellini, capponi e baccalà viene scelta sempre più spesso la birra, che riesce ad accontentare i suoi tanti appassionati. Per loro gli esperti AssoBirra, l'Associazione dei Birrai e dei Maltatori italiani, hanno pensato dei pairing inaspettati tra i principali piatti tradizionali e le tipologie di birra più apprezzate. Proposte di gusto che piaceranno non solo a chi è già un amante della bevanda di Cerere, ma anche a chi in occasione delle feste vuole sperimentare in tavola e brindare con la birra!

Intensi sapori dal Nord

In Piemonte, gli agnolotti e il gran bollito misto - condito con il goloso *bagnet ross e verd* - dettano i tempi dei festeggiamenti con le loro lunghe preparazioni e gli aromi che pian piano si sprigionano in cucina. Il pairing giusto può essere con la **Weizen**, a base di malti d'orzo e di frumento che conferisce a questa tipologia di birra il tipico gusto acidulo.

In Val d'Aosta e nelle regioni del Nord dello stivale le cene dicembrine si aprono sempre con ricchi taglieri di saporiti formaggi e salumi, talvolta accompagnati da crostini al miele. Per un menù così l'**Abbazia** è la perfetta compagna: generalmente corpose e di forte contenuto alcolico, le birre che fanno parte di questa tipologia hanno un colore che varia dall'oro carico all'ambrato, fino al bruno scuro.

Tradizioni dal Centro

Benvenuti in Emilia Romagna, dove tortellini e passatelli rigorosamente in brodo, tagliatelle e lasagne, prosciutto e culatello, troneggiano sulla tavola dei festeggiamenti. La **Pils** aiuterà a far risaltare il carattere di queste gustosissime pietanze a base di carne, grazie al suo aroma floreale e al gusto dal finale secco e pulito; da spillare con l'inconfondibile cappello di schiuma abbondante.

Protagonisti imprescindibili delle tavole toscane invece i crostini di fegatini, insieme all'arrosto di faraona o di anatra, ai fegatelli e al cappone ripieno. Per queste preparazioni dai gusti decisi la famiglia delle birre **Bock** è la scelta più giusta, grazie al corpo strutturato e persistente, ai sentori mielati di malto che ben si sposano con i sapori intensi dei menù toscani.

Profumi del Mediterraneo

Chiudiamo con le ricette natalizie del Sud Italia che racchiudono tutti gli aromi della cucina Mediterranea. Le cucine del Sud, soprattutto a Natale sono caratterizzate dal caos organizzato delle nonne e da un vero tripudio di odori: pesce, carne e verdure, ce n'è per tutti i gusti. In Basilicata la minestra di scarole, verze e cardi in brodo di tacchino apre i sontuosi pasti di festa, da abbinare alla **Lager**. Ormai sinonimo di birra *tout court*, la Lager si caratterizza per la sua freschezza, per gli aromi e il gusto molto delicati e per il colore dorato. Le tradizioni isolate del Natale vedono in Sardegna i *culurgiones de casu*, pasta fresca fatta in casa ripiena con una gustosa farcia a base di patate lesse, menta, pecorino sardo e olio extravergine di oliva. Per questa antica pietanza la tipologia **Ale** è il match perfetto, da bere a temperatura di cantina. Questa birra è ricavata da malto d'orzo con lieviti ad alta fermentazione che garantiscono un corpo pieno e fruttato, di moderato contenuto alcolico.

Non resta che brindare e trascorrere il Natale insieme alle persone amate!



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