

f

3

t

5

g+

0

t

5

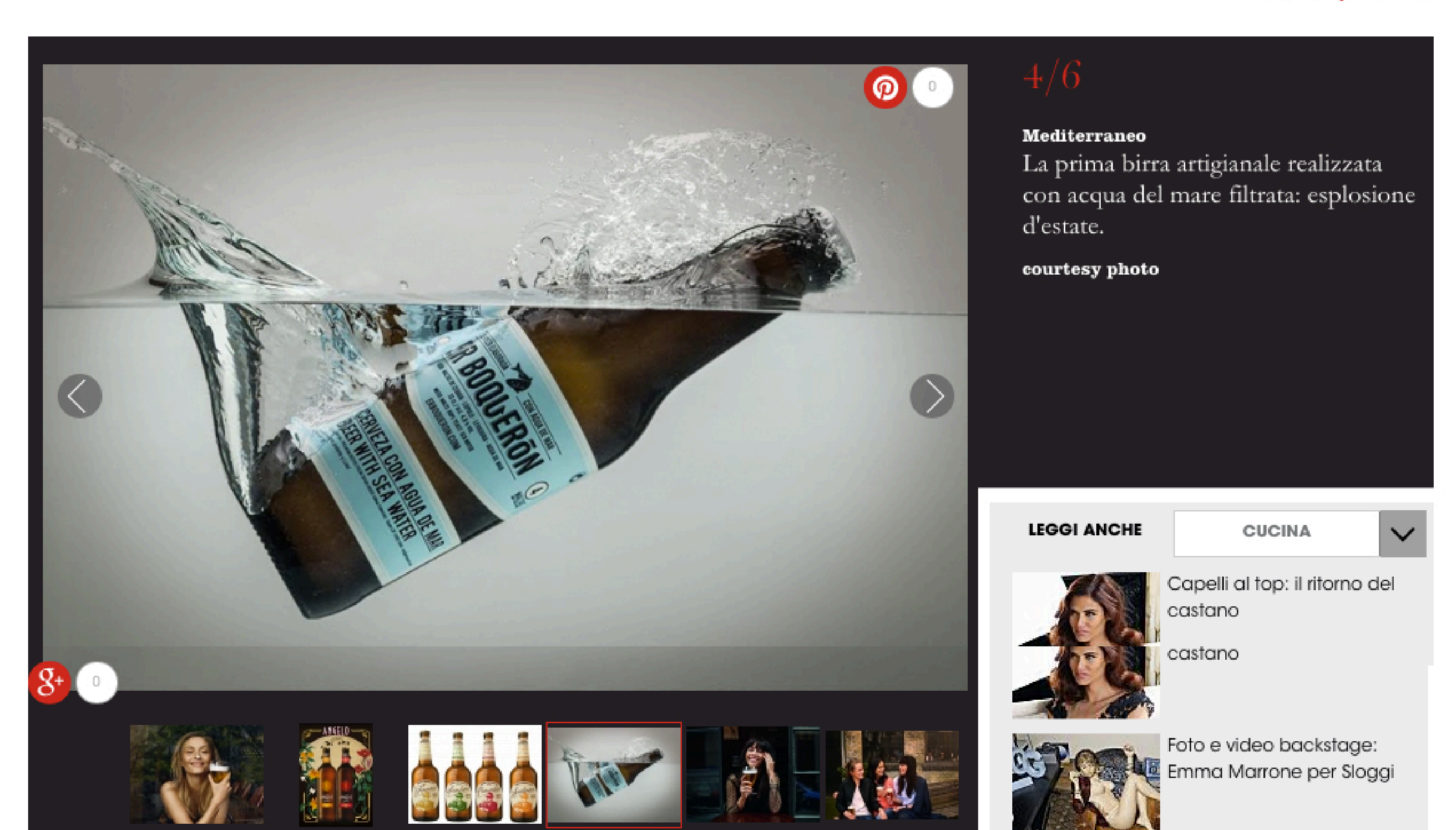
g+

0

10 cose che le donne amano della birra

Etichette liberty, pizza, luppoli al mirtillo rosso e poche calorie (contro il bicchiere di bianco). Le bionde dominano (il frigorifero).

di **Manuela Ravasio** - 25 Marzo 2015 - 18:45



Non è tendenza: è puro amore. Le donne amano le birre e lo dichiarano. A testimoniare la dichiarazione d'amore e di intenti è la campagna di Assobirra che vedete ovunque: con donne felicissime di rinfrescarsi con una bella birra.

1. Donne, numeri e pinte. Il 70% delle donne intervistate dall'indagine Doxa-Assobirra ha dichiarato di farsi una bella birra a pranzo; le donne sono più moderate degli uomini e ne consumano 14 litri annui procapite a persona (le moderate...). In definitiva il 46% è venuto fuori allo scoperto: e ora dichiara un fiero *I love Beer*. (Ps retorico: perché nascondersi prima?)

2. Single al supermercato. Le indagini di mercato non lasciano dubbi: le single sono consumatrici e acquirenti sempre più consapevoli specie il target dai 25 ai 35 anni. Quindi: invece di spese collettive di famiglia ecco spuntare acquisti da single specie di birre dal gusto particolarmente luppolato. Gusto che insieme al caffè e all'olio d'oliva rimane tra i grandi preferiti dei sapori femminili.

3. Sushi e birra. Le donne adorano abbinare una birra fredda al sushi: grande, grandissima, accoppiata che vede prediligere birre come la Lager e la Pils. Parola di **Adua Villa** sommelier masterclass e consulente di enogastronomia venezuelana.

4. Care Calorie. Premesso che è comunque alcool, il potere della birra sul mercato femminile si "conta" anche sulle kilo calorie: 68 per un bicchiere da 0,20 litri. Meno di un bicchiere di bianco. Buona notizia che arriva da Nicola Sorrentino docente di alimentazione dell'Università di Pavia.

5. Donne che viaggiano. Palato raffinato per le donne che amano le limited edition anche quando si parla di birra: così la Birra da stadio per eccellenza, la **Moretti**, torna con 4 etichette ad hoc, *Piemontese, Siciliana, Toscana, Friulana* con selezione di mirtillo rosso e riso (per il Piemonte), mela Renetta (dal Friuli), fiori di Zagara (sotto il sole siciliano) e orzo e farro (dalle colline toscane).

6. Pizza&Pasta. Ora che le calorie non sono più un problema ecco che allo scoperto esce anche il lato goliardico delle birraiole: che amano versarsi una bella bionda con una pizza doppia mozzarella (il 31%) mentre il 23% sceglie una spaghetтата dai sapori intensi.

7. Birra & Mare. Arriva dalla Spagna e ha il profumo ricchissimo del nostro Mediterraneo: è la nuova *Er Boquerón*, una birra super fresca non filtrata né pastorizzata a base di acqua di mare, malto d'orzo, lievito e luppolo. Birra artigianale nuovo fiore all'occhiello della società Philharmonica. Meraviglia che sa di estate.

8. Renzo Arbore e le donne. Che c'entra la birra? C'entra visto che negli anni Ottanta Arbore era protagonista della campagna di Assobirra "Birra, io t'adoro" con il fine di convincere una splendida donna a gustare una bionda (di malto). 30 anni dopo l'Italia è al numero uno per birra addicted donne. Testimonianze live nel blog ad hoc **Birraiotiadoro.it**.

9. Artiste che amano i luppoli. Specie quelli di **Poretti**, storico birrifico dai sapori artigianali, che ha chiesto a 4 artisti di cui due donne, Paola Rollo e Gloria Pizzilli di esibirsi nella live performance dello scorso Vinitaly con opere maxi (4,5 metri). Protagonista la selezione *Angelo* di Brown Ale e Pale Ale, l'Originale 4 luppoli, la Bock chiara 5 luppoli, la 7 luppoli non filtrata e la 8 Luppoli Saison. Animo liberty da stappare immediatamente.

10. Chi beve cosa. Il magazine americano super specializzato, *VinePair*, ha mappato il mondo secondo i consumi di birra. Così ecco le messicane avere solo una grande fede, la Corona, mentre le australiane fanno falò in spiaggia con Vicotria Bitter. Le italiane preferiscono la birra Moretti, le irlandesi manco a dirlo la Guinness mentre le canadesi combattono il gelo con la Budweiser. Le islandesi si difendono bene: con bottiglie di Viking.

Donne, torte e borse: mix perfetto in queste cake d'artista.

scritto da **Manuela Ravasio**

in **HOME / CUCINA / FOOD NEWS**

tag **food new**, **birra**

