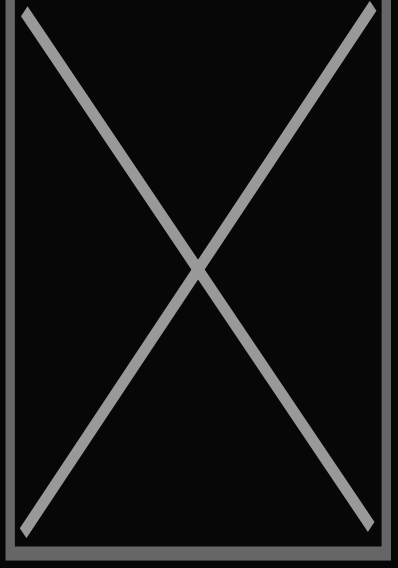
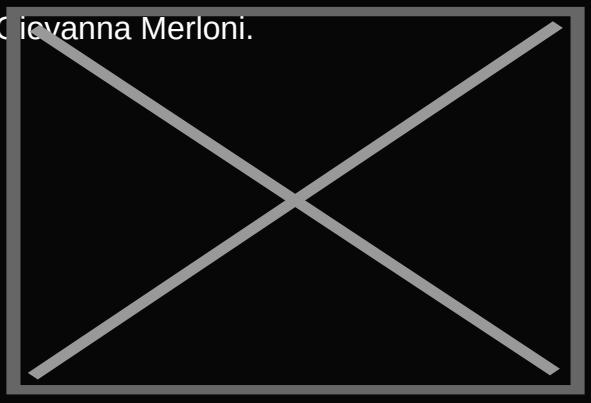
Gusti eleganti ed equilibrati: ecco la birra secondo le donne

birreconiltoccofemminile18022018-65-91aeb453

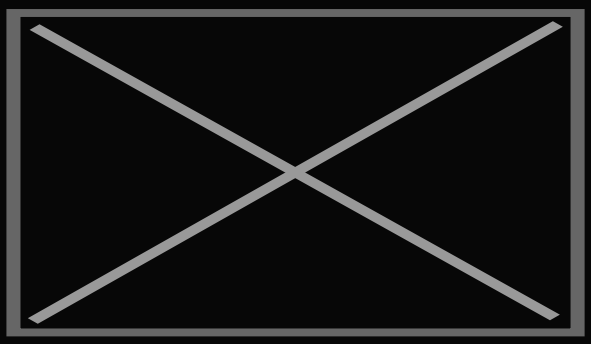
Il legame col territorio e un lavoro di rete e di collaborazione in cui le birre sono il punto di partenza e, in un circolo virtuoso, il risultato. Sul piano del gusto, una ricerca dell'eleganza e dell'equilibrio, ma talvolta anche di un prodotto più 'morbido'. Non mancano neppure le sperimentazioni più ardite che fanno, con l'aggiunta di spezie e prodotti locali, delle birre italiane delle vere eccellenze. Ecco le loro produzioni raccontate dalle protagoniste dell'incontro '**Birre con il tocco femminile**' organizzato dall' **Associazione Le Donne della Birra** a Rimini, in occasione di **Beer Attraction**, il primo che ha riunito sei imprenditrici del settore per andare alla scoperta di un lavoro, ancora troppo spesso legato alla figura maschile, in cui le donne si vanno facendo spazio. “Sono donne di grande coraggio - ha sottolineato **Elvira Ackermann**, presidente dell'associazione -. Spesso i microbirrifici nascono da una passione, dalla birra fatta in casa, da cui scaturisce un piccolo business, e a quel punto occorre guardare anche alle esigenze del mercato”. Il mondo della birra si rivela un'opportunità quanto mai interessante in un momento di difficoltà occupazionale come quello attuale e le donne la stanno cogliendo.



Ingegnere meccanico, cinque lingue parlate e scritte, tre figli di cui due gemelli, **Giovanna Merloni**, titolare della **Ibeer** di Fabriano (AN) e in passato amministratore delegato dell'importante azienda di famiglia, è approdata alla birra per passione, ma anche analizzando 'freddamente', forte dell'esperienza maturata, le concrete possibilità di business. “La birra richiede un investimento inferiore in termini di tempo rispetto al vino, altra mia grande passione” ha indicato Giovanna Merloni.



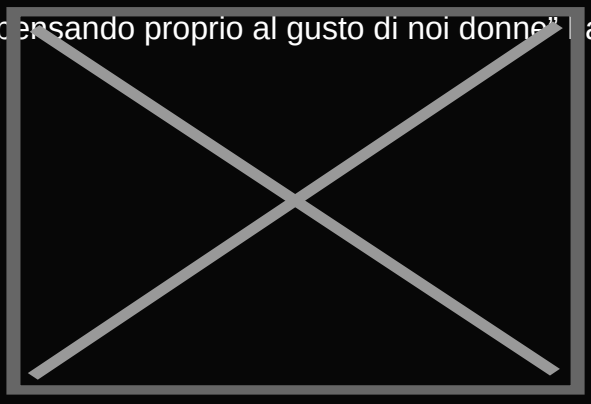
La lecchese **Giulia Bonacina**, 29 anni, una laurea in marketing e pubblicità, ha lasciato un lavoro sicuro per 'buttarsi' nella birra per amore, come dice lei stessa, seguendo il suo compagno e la sua famiglia in un'avventura imprenditoriale di successo di cui lei è socia con incarichi operativi di comunicazione e amministrazione. Il suo tocco femminile però lo ritroviamo anche nel gusto della gamma **Dulac**. “Adoro le birre belghe e quante volte freno sulla luppolatura pensando a un gusto femminile, come il mio” ha spiegato Giulia. 36 anni, un dottorato di ricerca in ingegneria e nuove tecnologie.



Elisa Lavagnino, titolare del birrificio **Taverna del Vara**, ha 'usato' la birra per tornare alle radici, recuperando, dopo un apprendistato presso il Piccolo Birrificio Clandestino, l'attività del nonno di produzione di spuma e vino nell'entroterra spezzino. “Le mie birre parlano di territorio e produzioni locali” ha indicato Elisa, che pensa alla birra come a un prodotto di famiglia, elaborato con l'attenzione e la cura che le donne per tradizione riservano alla loro cucina.

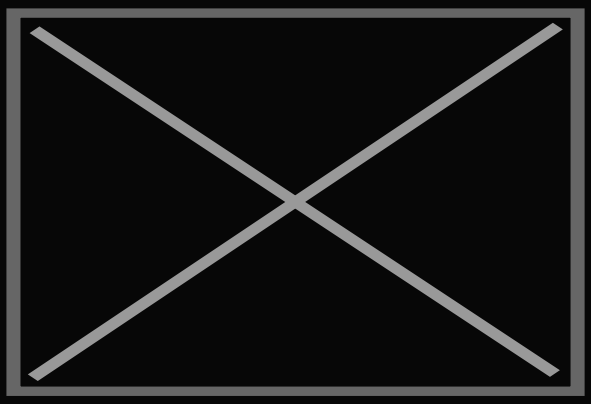


Una donna del vino convertita alla birra: ecco **Silvia Castagnero**, piemontese della provincia di Asti, titolare del birrificio **Edfil** e vincitrice del terzo posto nella categoria Pils di Birra dell'Anno 2018. “Una Pils che io ho ammorbidito nelle sue punte di amaro pensando proprio al gusto di noi donne” l a affermato Silvia, che, a quanto pare, ha avuto ragione.



Trentaquattro anni, di Francofonte, nei pressi di Siracusa, **Valentina Russo** ha avviato la produzione della sua birra (**Birrificio Ties**) mantenendo in parallelo la sua attività in uno studio medico. “Una ricerca attenta e precisa dei prodotti della mia terra per produrre una birra risultato di una condivisione di progetti” ecco il tocco femminile di Valentina, che propone una birra che profuma degli agrumi meno noti di Sicilia, come il taclè.

[caption id="attachment_140133" align="alignright" width="300"]



Elvira Ackermann (a sinistra) con Silvia Amadei[/caption]

Infine, la più giovane, **Silvia Amadei**, 26 anni, che, guardando alla dinamicità del mercato birrario, dal 2014 ha inaugurato nell'azienda agricola di famiglia, la **Agrilab** di Campagnano di Roma, la produzione di birra. La sua caratteristica è, oltre a una maniacale e femminile attenzione a ogni dettaglio della fase produttiva fino al consumo del prodotto, l'utilizzo il più possibile di ingredienti di propria coltivazione, dal luppolo fresco alla zucca al miele.

Le **donne imprenditrici** stanno rivelando un'energia e una dinamicità che, anche all'interno di un settore in cui il ruolo dell'uomo è decisamente preponderante, le stanno facendo emergere con prodotti che conquistano la curiosità del mercato. Guardate finora con sufficienza e anche una sottile ironia dal mondo maschile, stanno dimostrando invece tutte le capacità per far ritornare la birra, non dimentichiamolo, alle sue origini tutte femminili.