Birra, un giro d'affari di 6 miliardi per bar e ristoranti

calici-birra-b3f21978

La **birra** genera un **giro d'affari di 6 miliardi di euro l'anno per bar e ristoranti**, il 7,8 per cento del totale (dato 2015). Nello stesso anno attraverso i canali Ho.Re.Ca (hotellerie, restaurant e cafè) in tutto il Paese ne sono stati venduti circa **7,8 milioni di ettolitri.** Sono i dati dell'**Osservatorio Birra**, promosso da **Fondazione Birra Moretti** presente alla tre giorni di **Identità golose**, la kermesse dedicata alla cucina d'autore di Milano.

La birra nella ristorazione "è diventata sempre più importante - ha sottolineato **Marco Reitano**, presidente **Noi di Sala**, l'associazione che riunisce i professionisti della sala e della cantina -. La birra infatti è una bevanda che abbraccia il mondo della ristorazione moderna con leggerezza, a differenza del vino che è più classico. Oggi ci sono grandi varietà e si può scegliere, anche noi sommelier ci possiamo sbizzarrire". Non solo l'accoppiata tradizionale pizza e birra, quindi, "un mito da sfatare" secondo **Valentina Bertini**, sommelier dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano. "Una birra chiara può stare benissimo anche con una carbonara - ha spiegato - Si beve bene con eleganza e i clienti la chiedono sempre di più. Le nuove birre poi arrivano su abbinamenti dove il vino non arriva. La combinazione perfetta avviene spesso con la birra a differenza di quanto si possa pensare".

Ospite di Fondazione Birra Moretti, che ha l'obiettivo di migliorare la cultura della birra in Italia, anche lo chef stellato **Marco Stabile** del ristorante Ora d'Aria di Firenze, che è stato uno dei pionieri dell'utilizzo della birra nell'alta cucina, come ingrediente e poi anche in abbinamento ai piatti. "Ho scoperto che le birre con la loro varietà sono ingredienti strepitosi - ha spiegato -. Così ho imparato a cucinare con la birra ma a non cuocerla per non ottenere il gusto amaro, anzi esaltandone i profumi".