Oro, innovazione e birra

oro-innovazione-birra-01-3e3058f6

Di tutti i tipi. Bio, salutare, energizzante, isotonica, eco sostenibile, gluten free. La birra non la ferma nessuno. Si possono bloccare gli assembramenti a causa della pandemia e far saltare le date di appuntamenti come l'Oktoberfest, ma non si può arrestare il suo corso e il suo consumo, soprattutto in momenti di emergenza e di crisi, quando la popolazione mondiale resta confinata tra le mura di casa, si rinfranca con una bionda e si ristora con una grigliata sul balcone annaffiata da una bottiglia 'stappata' col cuore e consacrando il beer pairing. Nel momento del fai-da-te, mentre i microbirrifici con somministrazione vendono attraverso il delivery, e i pub, come il Twice Brewed Inn, si reinventano con kit casalinghi "in a Box", che provano a ricreare in casa l'atmosfera del convivio, si registra l'incremento delle vendite di alcolici. Si parla di un +67% a livello mondiale. La gente in qualche modo deve tirarsi su. B2b e b2c non sono mai stati così vicini, stesso dicasi per Horeca e GDO: spesso questi comparti sono accomunati da una bevanda, sempre più versatile e trasversale. Così, facciamoci una birra, tutti: operatori, consumatori, con più o meno tempo a disposizione, a fare degustazioni virtuali con app, seguire masterclass online e interviste ai mastri birrai dei brand indipendenti o lezioni di marketing dalle holding. A sostenere i più piccoli ci sono le donazioni attraverso coupon prepagati. Una iniezione di fiducia al settore con un consumo di birra che aumenterà sempre di più in vista dell'estate.

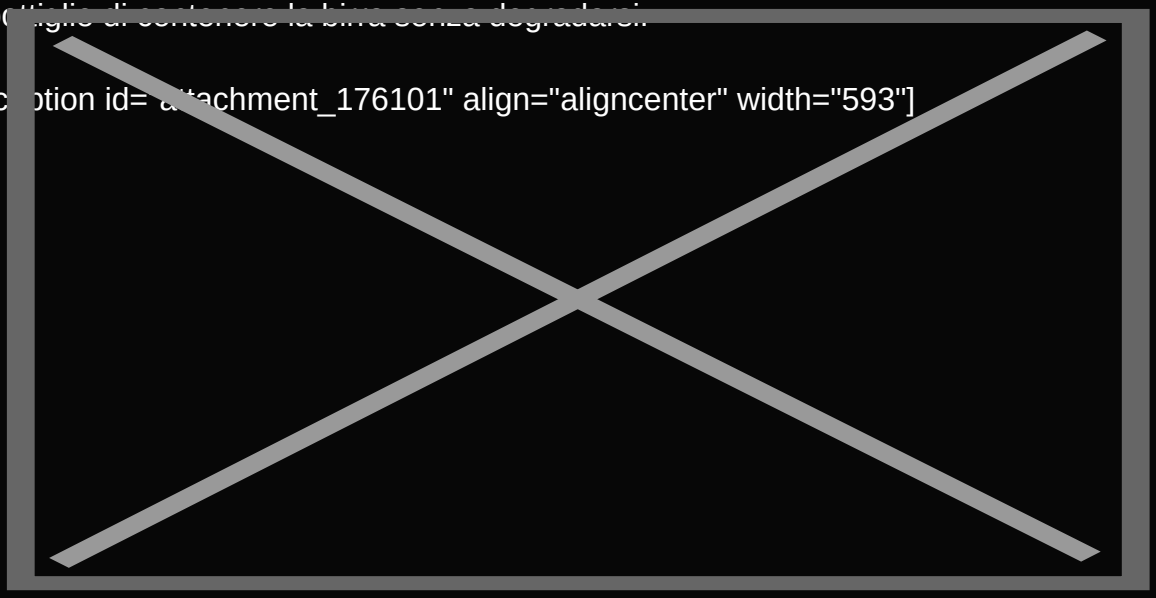
LA RISPOSTA DEI GRANDI PRODUTTORI MONDIALI



I primi 10 marchi di caratura internazionale assorbono il 73% del mercato. AB InBev

aveva chiuso bene il 2019. Prevede un calo per quest’anno, ma Benoit Bronckart, AD Italia e BU President South Europe di AB InBev, è entusiasta delle iniziative attuali della corporazione che “danno respiro alle casse dei bar”. Intanto, la danese **Carlsberg ha creato la prima bottiglia di birra al mondo fatta di carta riciclabile e sostenibile**. I prototipi sono realizzati con fibre di legno provenienti da fonti sostenibili e completamente riciclabili e dotati di una barriera interna per consentire alle bottiglie di contenere la birra senza degradarsi.

[caption id="attachment_176101" align="aligncenter" width="593"]



La campagna Heineken in supporto agli ospedali spagnoli[/caption]

I NEGOZI SONO CHIUSI MA L’ONLINE SALVA TUTTI

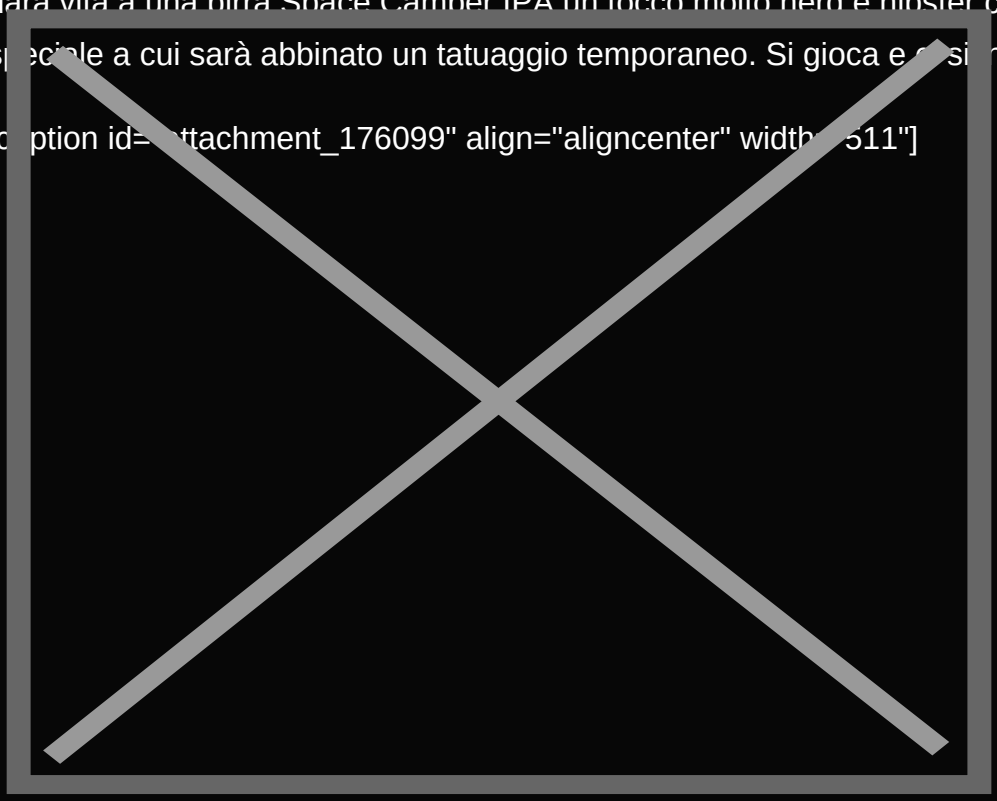
Una donna alza il bicchiere in segno di brindisi durante un happy hour virtuale durante la crisi collegandosi in diretta Facebook da Arlington, in Virginia, Usa. È l’immagine emblematica dell’inno alla vita e del tempo che passa. Da soli o in compagnia, *“il consumo di alcolici può aumentare in condizioni di disagio”*, sentenzia la dottoressa Rajita Sinha, direttrice del Centro Interdisciplinare sullo Studio degli Stress dell’Università di Yale. Dall’indoor e dall’offline all’online sono passati anche i World Beer Awards, che ogni settembre assegnano i riconoscimenti per le migliori birre al mondo suddivisi in categorie. Il birrificio artigianale è nell’occhio del ciclone dei grandi brand: un’arte paragonata alla nicchia della ristorazione, il gourmet, che ha risultati impensabili nel mercato e reazioni solo positive dalla critica. La categoria Ipa, caratterizzata dall’alto livello di alcol e dalla complessità al palato, ultimamente vince a mani basse. In piena quarantena è stato organizzato un altro contest, vinto dalla Sharp della britannica Camel Valley Pilsner: segno che le competizioni si svolgono ugualmente e in rete, in momenti di pandemia.

LE INIZIATIVE SMART CON GLI INDIPENDENTI



L’accordo tra i supermercati lombardi Tigros e la piemontese Balabiòtt rafforza il rapporto tra la grande distribuzione e gli artigiani nazionali: così **è nata #celafaremo in edizione limitata**, prezzo decisamente promozionale (1,69 euro per 33 cl.) e 10% dei **ricavati della vendita destinata alla Croce Rossa** della regione più colpita d’Italia, la Lombardia. Le due parti si erano incontrate a Rimini durante Beer Attraction e hanno consolidato il rapporto creando un prodotto ad hoc vidimato col marchio della Unionbirrai, caratterizzato da un profumo erbaceo e floreale e un gusto maltato. Intanto il birrificio Boulevard Brewing Company sta sviluppando con Naughty Dog e PlayStation una birra “The Last of Us Part II” ispirata al famoso videogame. La partnership con Sony darà vita a una birra Space Camper IPA un tocco molto nerd e hipster contenuta in una confezione speciale a cui sarà abbinato un tatuaggio temporaneo. Si gioca e ci si intrattiene, oggi.

[caption id="attachment_176099" align="aligncenter" width="511"]



La birra “The Last of Us Part II” ispirata al famoso videogame[/caption]

ANCHE QUESTA È MIXOLOGY



In molti paesi, i miscelati con la birra al centro di tutto sono la regola. Anche l’Italia si sta allineando alla tendenza. La crescita è ovviamente e, principalmente, guidata da prodotti globali che forniscono nuove interpretazioni ed experience. L’azienda portoghese WILD Flavours and Speciality Ingredients ha sviluppato alcune innovazioni creative partendo dall’assunto che i sapori atipici stanno dando nuovo slancio all’intero settore. Il Gruppo, in particolare, sviluppa mix sperimentali esaltando varietà di sapori. Il portafoglio aziendale in vetrina ha messo cocktail già pronti in bottiglia e a base di birra con sapori come mojito, pera, zenzero ed erbe. La radler (birra corretta da gazzosa, limonata o altro analcolico frizzante) è tornata in auge. E anche la sua variante nazionale (la francese panaché, la spagnola clara e l’inglese shandy) o, nel nostro caso, provinciale (la riminese bicicletta) porta la birra a essere “alleggerita” con la gazzosa rimandando alla leggenda della sua nascita, quando a Monaco di Baviera, in Germania, negli anni Venti, diecimila ciclisti decisero di fare tappa nella stessa osteria. E invece di ‘annacquare’, il proprietario stemperò in modo geniale.

SOSTENIBILI, BENEFICHE E CONTRO LO SPRECO



Arriva Birra **Biova, che trasforma il pane invenduto e secco in una birra dal sapore green**. Partendo dallo scarto del forno, questa bionda ha bisogno solo di acqua, malto e lievito per trovare la sua unicità. Promossa da U2 e il Viaggiator Goloso, combatte lo spreco alimentare e rientra nel Progetto Zero della catena che accorpa i due brand. C’è anche un brevetto italiano diventato birra, Heallo, passata dalla fase startup agli scaffali. L’impresa fondata da Francesca Varvello tecnologa al

imentare, applica la tecnologia agrifood raccogliendo investimenti per milioni di dollari. **La birra che punta sulla spirulina è invece Alma**, nata dal Birrificio Losa: al concentrato di vitamine e sali minerali (calcio, rame, sodio, fosforo, magnesio, potassio, ferro, selenio, silicio, fluoro; B1, B2, B3, B5, B6, C, E e J), essenziali per il nostro organismo, si aggiunge la proprietà dell'alga che viene coltivata soprattutto nei laghi artificiali del Messico e della Cina.

CON IL MIGLIOR AMICO DELL'UOMO

Li hanno chiamati i cani della birra e stanno portando buonumore e rifornimenti ai residenti dell'area di Huntington, nello stato di New York. Un microbirrificio di Long Island, il Six Harbors Brewing Company, a seguito delle restrizioni, ha ripiegato su una coppia di cani per rifocillare la zona, tanto che si è mossa anche la CBS per intervistarne i padroni.

IL LIBRO: IL BEER PAIRING È SERVITO

**UN BIRRAIO IN CUCINA di Jacopo Gatto**

(Hoepli; Collana: Vini e bevande. Pagine: 176)
Ben 40 diversi stili di birra per allettanti abbinamenti col cibo. Il beer pairing entra in cucina. L'autore propone 30 ricette con ingredienti tipici nostrani di facile realizzazione corredate da fotografie del risultato finale. Completano il volume appendici che presentano le migliori birre artigianali italiane e una guida completa su luppoli, malti e bicchieri. Per neofiti e super esperti.

LE 8 MIGLIORI BIRRE PER LE GRIGLIATE

Stone IPA. Stone Brewing

Sawtooth Amber Ale. Left Hand Brewing

Founders Solid Gold. Founders Brewing Co

Deschutes Black Butte Porter. Deschutes Brewery

Smuttynose Old Brown Dog

Fat Tire Amber Ale

Ommegang Witte

Paulaner Oktoberfest Märzen

SITI INTERNET

http://www.worldbeerawards.com/

https://www.theperfectblackandtan.com/

https://www.biovaproject.com/

https://www.wildflavors.com/