**focus 5**

**LA BIRRA IN 10 TWEET**

*La birra? Una di carattere, anzi 140*

– 1 – La birra? È donna. La prima mastra birraia nasceva circa 7000 anni fa nella terra dei Sumeri

– 2 – 6 italiane su 10 amano la birra (30 anni fa erano solo il 25%) e la sanno bere con moderazione

– 3 – La preferita dalle italiane è la Lager, la birra chiara, beverina e poco alcolica

– 4 – La birra non gonfia. Il segreto è servirla con una schiuma compatta e alta 2 dita

– 5 – La birra è naturale, come gli ingredienti che la compongono: acqua, cereali, lievito e luppolo

– 6 – Senza conservanti e OGM free. Industriale o artigianale la birra italiana non ne contiene

– 7 – Ricca di acqua. La birra ne contiene circa il 93%

– 8 – Non ingrassa. 0,2l di birra chiara (4,5% vol.) contengono circa 68 kcal. Ma non esagerare

– 9 – Non solo pizza e hamburger. La birra è socievole e sta bene con tutto, dall’antipasto al dolce

– 10 – È meglio berla in vetro, in un bicchiere pulito, bagnato con acqua fredda e adatto ai diversi stili birrari

#BIRRAIOTADORO

*Fonte:* [*www.permeunabirra.it*](http://www.permeunabirra.it)

**Per info ufficio stampa AssoBirra**

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis – 06.44160834 – 334 6788708 – [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

Federica Gramegna – 06.44160856 – 373 5515109 [f.gramegna@inc-comunicazione.it](mailto:f.gramegna@inc-comunicazione.it)