**UNCONVENTIONAL CHRISTMAS ANCHE A TAVOLA**

**CON IL CAPITONE? UNA SAISON. SE LA BIRRA INCONTRA I MENÙ DELLE FESTE DI NATALE**

*AssoBirra: 2,4 milioni di ettolitri di birra durante le feste natalizie 2015-2016, + 20% rispetto a 10 anni fa.*

*Tre ricette firmate Cristina Bowerman dedicate alla passione delle Millennials per i piatti originali,*

*abbinati con la giusta birra (anche a Natale)*

Chi ha detto che la birra si beve solo quando fa caldo? Lo sanno bene nel Nordeuropa, dove le Christmas Beer sono una consolidata alternativa di stagione a vino o champagne. Lo predicava nel 1985 AssoBirra in una [pubblicità storica con Renzo Arbore](https://youtu.be/KiTqRCOD2AQ) che dichiarava, bevendo una birra in un ristorante in compagnia di una bella donna: “l’appetito dell’inverno chiama la birra”. Lo stanno scoprendo, 30 anni dopo, sempre più italiani, che, stime di AssoBirra, ne sorseggeranno circa 2,4 milioni di ettolitri durante le feste di Natale.

Secondo **Filippo Terzaghi, Direttore di AssoBirra**, “*è il segno di un cambiamento culturale. Parliamo del 14% dei consumi annuali… Rispetto a 10 anni fa, a fronte di una leggera crescita dei consumi totali, nell'ordine del +2%, il gradimento della birra nel periodo delle feste natalizie è aumentato del +20%.*”

**Capofila di questa tendenza sono le donne tra i 18 e i 34 anni**, **le cosiddette Millennials**, che alla birra (la bevono 6 su 10, per 3 su 10 è la bevanda alcolica preferita) non vogliono rinunciare neanche nell’occasione più tradizionale e familiare dell’anno. E anzi, approfitteranno delle feste per convincere i parenti a portare in tavola questa bevanda e, magari, a utilizzarla per un brindisi di Capodanno non convenzionale.

Per loro, la community di Birra, io t’adoro ([www.birraiotadoro.it](http://www.birraiotadoro.it) ) ha chiesto allo chef stellato **Cristina Bowerman** **tre proposte creative da abbinare alla loro bevanda preferita** (v. scheda) per una tavola delle feste alternativa, tra tradizione rivisitata e la leggerezza naturale di un bicchiere di birra. Sono piatti creativi e leggeri, come piacciono alle giovani donne italiane. Per la vigilia un piatto di pesce crudo: *Gamberi, Hummus, Pico de Gallo e Coriandolo fresco”*. Un piatto di naso, per il quale consigliamo una birra altrettanto profumata da scegliere tra quelle di frumento, come una speziata *Weizen* o, ancora meglio, una *Blanche*, il cui aroma di coriandolo richiama quello del piatto.

Per il pranzo di Natale, il sapore morbido e “comfort” di un classico delle feste come i “*Tortellini in brodo di fieno”*, perfetti con una Bock ambrata. La terza proposta è il “*Baccalà en papillote”*: Aperto il cartoccio, il sapore deciso e sapido del baccalà contrasta con quelli più delicato dei vegetali d'accompagnamento. La nota luppolata di una *Pils* è ideale per mediare tra questi due estremi.

“*Oggi la birra viene considerata una bevanda ‘alta’, non solo dal punto di vista qualitativo, ma anche culturale, per questo piace tanto alle donne under 35* - afferma **Cristina Bowerman**. *Amare l’‘universo birra’ significa far parte di una nicchia privilegiata perché vuol dire saper scegliere con gusto e naturalità, lo stile di birra perfetto per ogni tipo di abbinamento, a tavola. Quando mi trovo a prendere una birra, nei momenti di relax, che sia per una cena o un aperitivo con gli amici, ne provo sempre di nuove, per poi sperimentarle nelle mie ricette. Mi piace usarla soprattutto per marinare il pesce, al di là del più invernale accostamento con la carne. La mia preferita è la Blanche, per la sua tradizionale leggerezza, ma per i miei piatti prediligo tipologie dal gusto più ‘determinato’ e luppolato, come le Ale e alcune Lager”*.

**I suggerimenti di “birra, io t’adoro” per abbinare chiare, rosse e scure con i piatti del natale all’italiana**

Ma se la birra si trova benissimo con rivisitazioni d’autore della cucina contemporanea, si comporta altrettanto bene con i piatti più tradizionali del Natale all’italiana. **Una miniguida firmata da “Birra, io t’adoro” detta alcuni suggerimenti**. Il capitone chiama una Saison, il fritto misto di verdure viene sgrassato dalla classica birra chiara (Lager o Pils), mentre i tortellini in brodo sono perfetti assieme a una Belgian Strong Ale. Il cappone va a braccetto con una fresca lager, mentre il baccalà in umido vuole una bock ambrata, proprio come le augurali lenticchie. Per cotechino e zampone, meglio scegliere una scura corposa, equilibrata, non amarissima.

**Antipasti**

Antipastino di pesce (insalata di mare, cozze al vapore, carpacci di pesce bianco, crostacei crudi): Blanche

Ostriche: Stout

Pesci molto grassi (salmone): Weizen

Salmone con maionese: Strong Lager

Pinzimonio, insalatina di carciofi crudi: Pils

**Primi**

Zuppa di crostacei o caciucco: Belgian Strong Ale

Spaghetti ai frutti di mare in bianco: Bock

Tortellini (in brodo e asciutti), Belgian Ale chiara

Lasagne con carne rossa: Weizen

Lasagne con ragù d'agnello: Bitter Ale

Pasta in generale: Ale

Pasta con verdure: Lager

Risotto con frutti di mare: Bock ambrata

Risotto al limone: Blanche

**Secondi di pesce**

Baccalà in umido: Bock ambrata

Capitone: Saison

**Secondi di carne**

Girello di vitello al forno: Pils

Manzo al forno: Birra d'Abbazia

Cappone: Lager

Rollè di tacchino: Pils

Pollo e cappone: Lager

Cotechino e zampone: Birra scura

**Contorni**

Insalata: Analcolica

Fritto misto di verdure (alla romana o alla piemontese): Lager oppure Pils nel caso dei carciofi

Lenticchie: Bock

**Dolci**

Panettone, Dolci tipici regionali, Pandoro: birre d'Abbazia, birre di Natale

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