**EXPO2015, “FESTA DELLA BIRRA”:**

**UN BRINDISI CON TANIA CAGNOTTO PER RACCONTARE LA “VIA ITALIANA”**

**AL CONSUMO MODERATO E RESPONSABILE DA PARTE DELLE DONNE**

*Il 19 settembre, Expo e AssoBirra dedicano una Festa a questo prodotto amato ormai da oltre 35milioni di nostri connazionali e dal 60% delle donne italiane. L’evento racconterà la “via italiana” al consumo di birra al femminile all’insegna di un approccio moderato (le donne italiane sono all’ultimo posto in Europa per consumi pro capite annui, con soli 14 litri pro capite annui)..Niente boccale, dunque, ma solo bicchieri (piccoli) da 0,20 l, per raccontare un prodotto naturale e un approccio responsabile e mediterraneo…. La campionessa di tuffi Tania Cagnotto darà il via alla Festa con un (inedito per Expo) brindisi tutto al femminile, con lo scopo di sottolineare la passione delle donne per la birra e valorizzare gli ingredienti naturali di questo prodotto*

***Milano 19/09/2015 –*** Ad Expo è protagonista la birra, letta e raccontata dal punto di vista delle donne*.* Una birra con ingredienti (acqua, cereali, lievito e luppolo) naturali che più naturali non si può. E un approccio all’insegna della moderazione, senza nulla togliere al piacere e alla curiosità nello scoprire una passione per questa bevanda che fino a poco tempo fa non aveva (quasi) punti di contatto con il mondo delle donne.

La Festa della birra firmata Expo/Assobirra darà infatti vita a **un (inedito) brindisi - tutto al femminile - per indicare la “via italiana” al consumo responsabile di questa bevanda.** Non è un caso che AssoBirra ed Expo abbiano deciso di **dedicare proprio alle donne** questo evento, visto che – come racconta una **ricerca Doxa- AssoBirra** realizzata su un campione di 500 donne under 35, le cosiddette Millennials - possiamo contare sul **maggior numero di consumatrici in Europa (6 donne su 10 la bevono regolarmente), ma anche sul consumo pro-capite “in rosa” tra i più bassi del Vecchio Continente (solo 14 litri dei quali ben il 70% a pasto).**

**Tania Cagnotto: una testimonial d’eccezione per la prima “Festa della birra” ad expo**

La “*Festa della birra*” prenderà il via con una conferenza stampa, alla presenza di **Giuseppe Sala (AD di Expo 2015 S.p.A. e Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 2015)** e **Alberto Frausin (Presidente AssoBirra),** e con un *brindisi tutto al femminile* che vedrà come protagonista la campionessa di tuffi **Tania Cagnotto.** **A farla da sfondo sarà un festoso e colorato gruppo multietnico di donne** che porteranno cesti contenenti le materie prime della birra come orzo, mais, grano, frumento, riso, avena, segale, miglio, grano maltato, lievito e altri contenitori con prodotti che richiamano questo variegato universo come frutta di stagione e spezie mediterranee. L’obiettivo è quello di lanciare (anche attraverso il **bicchiere piccolo, da 0,20 l**) un messaggio di consumo responsabile e celebrare questa bevanda sempre più amata dalle donne.

**Testimonial d’eccezione** - e “portabandiera” di questi valori - sarà come detto un’atleta simbolo del nostro Paese, **Tania Cagnotto**, pluricampionessa e medaglia d’oro di tuffi a Kazan 2015, nonché volto della campagna “*Birra io t’adoro*” che AssoBirra ha voluto dedicare alle *Millennials*, giovani donne under 35 che amano il gusto naturale e leggero della birra.

Che la birra sia compatibile con l’alimentazione delle donne, anche sportive o attente comunque alla linea e alla salute, lo dimostrano alcune evidenze. Una “chiara piccola” (0,20 l) può contare su circa il **40% di alcol in meno di un bicchiere di vino (0,125 l)**, uno degli elementi che ha fatto appassionare in questi anni tante italiane (appena 30 anni fa le donne che consumavano birra era solo il 25%). Ma è solo per questo che la birra è sempre più rosa? Probabilmente no … il merito va forse ricercato anche in altri fattori: un bicchiere di birra da 0,20 l, ad esempio, contiene ben il 93% di acqua; è buona fonte di sali minerali, soprattutto potassio (70 mg in 0,20 cl); aiuta a riequilibrare la quantità di sodio presente nella dieta e contribuisce ad ostacolare cosi la ritenzione idrica. Anche per **un apporto calorico di circa 68 kcal contenuto in un bicchiere di birra da 0,20 l** (meno di quelle contenute in un soft drink o in un bicchiere di vino) questa bevanda appare perfetta per il mondo femminile.

*“Abbiamo deciso di dedicare questa grande Festa e questo brindisi a tutte le donne italiane che amano la birra, perché proprio a loro dobbiamo una vera e propria “rivoluzione culturale”, che vede questa bevanda conquistare una base di consenso sempre più ampia”, afferma* **Alberto Frausin, Presidente di AssoBirra.** *“Nel nostro Paese, tra uomini e donne, si consumano una media di circa* ***29 litri procapite, la più bassa d’Europa****, sostanzialmente un andamento “piatto” che si registra ormai da diversi anni. In questo contesto, però, di sostanziale equilibrio il consumo al femminile sta crescendo, segno che stanno finalmente venendo meno pregiudizi e barriere storiche, come la convinzione, errata, che la birra gonfi o ingrassi. La birra piace alle donne per la sua naturalezza, perché è leggera e meno alcolica del vino. E perché è adatta a tutte le occasioni, da quella più mondana alla pausa pranzo lavorativa. Inoltre, il loro approccio al consumo è esemplare: il* ***70% delle giovani la beve a pasto, il 13% come aperitivo, spesso rinforzato da cibo****.*

**Ricerca Doxa-AssoBirra: il 27% DELLE ITALIANE afferma di aver ridimensionato i pregiudizi sulla birra**

Proprio alle donne AssoBirra ha dedicato quest’anno la campagna ‘Birra, io t’adoro’ per raccontare che un consumo prudente e consapevole di birra può essere compatibile con uno stile di vita moderno, equilibrato e attivo.Secondo la **ricerca Doxa- AssoBirra “Una generazione che non si era mai vista. Donne che amano la birra”,** le donne fanno coincidere il “cambiamento culturale” dell’approccio alla birra col venir meno di alcuni pregiudizi. Quasi 1 donna su 2 (46%) dichiara di “non aver più paura di dire che apprezza la birra”; il 39% afferma che “il nostro gusto sta cambiando” mentre per il 27% alcuni pregiudizi (gonfia, ingrassa) “sono stati ridimensionati”.

Le donne mantengono, però, **dei tratti femminili nell’approccio a questa bevanda**: la **moderazione** (il 20% la beve una volta a settimana, ma il 32% addirittura meno di una volta la settimana) e **l’abbinamento con il cibo** (il 70% dei consumi sono a pasto, a casa o fuori, il 13% come aperitivo, spesso rinforzato da cibo, e solo il 17% come dopo cena con gli amici).

**Anche le quantità sono decisamente ridotte**: il 43% sceglie la classica 0,20 (o anche meno), il 38% indica la 0,33 l e solo il 19% la media da 0,40. Se apprezzano la schiuma (gradita dal 46% delle ragazze) badano poco al bicchiere: scegliendo il boccale o un calice qualsiasi, senza guardare al galateo che vorrebbe alcuni stili legati a certi specifici bicchieri. E c’è un 13% che fa il “maschiaccio” bevendola direttamente dalla bottiglia…

**Birra: un valore per l’Italia (anche in termini economici), ma rischia la crisi per l’aumento delle accise**

Ma quando parliamo di birra, oltre a parlare di una bevanda che fa parte da sempre della cultura di tutti in popoli, parliamo anche di un comparto produttivo di valore, in Italia e non solo: basti pensare che **in tutta Europa il settore birrario conta complessivamente 6.000 birrifici** per una produzione di 390 milioni di ettolitri di birra, di cui 74 destinati all’export (dati 2012), e 2 milioni di occupati (l’1% del totale dei posti di lavoro europei).

In Italia si contano invece oltre 650 impianti tra grandi aziende e tanti microbirrifici, che danno lavoro (compreso l’indotto) a 136mila persone. “*Quella di oggi –* conclude **Frausin** – *vuole essere però una festa dedicata alla birra in generale, un prodotto naturale che viene realizzato da oltre 2mila anni con la stessa ricetta e gli stessi ingredienti: acqua, luppolo, cereali e lievito. Birra, però, è anche sinonimo di sostenibilità:* *in Italia in venti anni si sono risparmiati 8,8 miliardi di litri di acqua (equivalenti al fabbisogno idrico della Valle d’Aosta in un anno),* ***sono scese di circa il 40% le emissioni di CO2*** *e della stessa percentuale è sceso il quantitativo di alluminio impiegato nella produzione delle lattine. Tuttavia l’aumento delle accise, deciso dal precedente Governo, che ha visto crescere la pressione fiscale sul nostro prodotto del +30% in 15 mesi, rischia di vanificare l’impegno dei produttori. Oggi – secondo i risultati di uno studio commissionato da AssoBirra a Format Research – proprio a causa dell’aumento delle accise,* ***metà dei produttori di birra (50,6%) dichiara un fatturato fermo o in diminuzione****. Ma la ricerca presenta anche dei margini di positività: il 44% delle imprese birrarie infatti, si dice pronta ad assumere nuovo personale se le accise tornassero al livello pre - aumenti del 2013. Insomma, in questi mesi proseguiamo nella nostra battaglia al grido di* ***#rivogliolamiabirra*** *, ma lo facciamo nel nostro stile, che vuole lanciare anche un messaggio positivo, con iniziative come quella di oggi che intende celebrare con un sorriso questo prodotto”.*