**Focus 2**

**NATURALE, LEGGERA, POCO ALCOLICA; ECCO PERCHE’ 0,20 L**

**È LA “TAGLIA GIUSTA” DELLA VOGLIA DI BIRRA AL FEMMINILE**

Sarà per via di quelle bollicine, che tanto piacciono, si sa, soprattutto al gentil sesso. Sarà per quella piacevole punta di amaro, che ne caratterizza il gusto. O per quel mix di leggerezza e basso contenuto di alcol. Ma in un bicchiere di birra da 0,20 l (la classica “spina piccola”, il formato più consumato dalle 18-35enni, v. comunicato stampa) ci sono tante altre proprietà e componenti che la rendono il formato ideale per piacere alle donne. Scopriamo quali... ricordando che tutti gli aspetti positivi della birra non possono prescindere da un suo consumo moderato, consapevole e responsabile.

**1. solo 68 kcal, meno di un succo di frutta**

Sfatiamo un mito: la birra non ingrassa: **0,20 l** **di birra corrispondono ad un valore calorico modesto:** **circa 68 kcal**, meno di quelle contenute in un’analoga quantità di succo di frutta o in un calice di vino, bianco o rosso, da 0,125 l. Un bicchiere di birra per accompagnare i pasti quindi è perfetto. La ricetta giusta per non ingrassare resta comunque quella di seguire una dieta equilibrata, che può prevedere, se gradito, un consumo moderato di alcol, accompagnandola con un costante esercizio fisico quotidiano.

**2. la birra che non gonfia? quella con la schiuma**

A proposito di pregiudizi, **non è vero che la birra gonfia, basta saperla versare correttamente per far sviluppare la schiuma**. La schiuma è fatta di bollicine di anidride carbonica che si sviluppano naturalmente nella birra durante la fermentazione dei cereali. Quando versiamo la nostra birra nel bicchiere, una parte dell’anidride carbonica si sprigiona dalla birra, inglobando le particelle aromatiche che danno profumo e gusto alla bevanda. Per questo è così importante servire la birra correttamente, con le sue “due dita” di schiuma: avremo una birra più buona e meno gasata, con la giusta quantità di bollicine e meno anidride carbonica. **La schiuma è anche il filtro naturale della birra**, attraverso cui vengono dosati, con eleganza e gradualità, gli aromi del luppolo e del malto, per esaltarne il caratteristico gusto amaro. Inoltre **protegge la birra dall’ossidazione**, mantenendone integri aromi e fragranze, amplificandone la piacevolezza e rendendola così più buona e digeribile. Anche in questo caso, ovviamente, il segreto resta la moderazione. Mai esagerare con le quantità. E la pancia resterà piatta…

**3. semplice e naturale, come il pane**

La birra è una **bevanda naturale, senza conservanti o coloranti**, preparata secondo una ricetta antica e semplice fondata su 4 ingredienti base, gli stessi del pane: acqua, cereali e lievito. E, in più, il luppolo, che le dà il caratteristico tono amarognolo.

**4. contiene oltre il 90% di acqua**

Il suo componente principale è l’acqua. In 0,20 l di birra ci sono 187 ml di acqua, il 93% del totale in volume. Questa sua **forte componente acquosa** e la presenza di **sali minerali** la rendono così piacevole da bere quando si ha sete.

**5. meno ritenzione idrica, grazie al potassio**

**L’acqua** usataper produrre la birra **è buona fonte di sali minerali**, soprattutto **potassio** (70 mg in 0,20 l), che aiuta a riequilibrare la quantità di sodio presente nella dieta e contribuisce ad ostacolare cosi la ritenzione idrica, tanto frequente nelle donne.

**6. ossa più forti grazie al silicio**

**0,20 l di birra contengono quasi 70 mg di silicio**, circa il 20% della dose raccomandata giornaliera. Questo minerale è in grado di rendere le ossa più forti, riducendo il rischio di osteoporosi. E nella birra si trova in una forma facilmente assimilabile dalle ossa e ne aumenta così forma e resistenza.

**7. contiene antiossidanti antinvecchiamento**

**Contiene polifenoli** **dal prezioso potere antiossidante**, come quelli presenti nella verdura, nella frutta o nel tè verde. Una alimentazione ricca di polifenoli contribuisce, nell’ambito di una dieta equilibrata e sana, a rallentare I processi di invecchiamento di tutto l’organismo, favorendo il benessere. In particolare lo xantumolo, polifenolo contenuto nel luppolo usato per amaricare la birra, ha mostrato una particolare efficacia nel contrastare l’infiammazione che è alla base di molte patologie degenerative, tra cui le malattie cardiovascolari e il cancro.

**8. le vitamine del gruppo b, aiutano pelle unghie e capelli**

Disciolti o sospesi nel bicchiere di birra, inoltre, vi sono piccole quantità di **nutrienti ed altre sostanze a cui la scienza riconosce oggi un effetto protettivo per la salute**.

Malto, luppolo e lieviti sono fonte di aminoacidi liberi, sali minerali e vitamine (B1, B2, B6, B9, B12 e niacina) utili anche per la salute della pelle, delle unghie e dei capelli.

**9. 0,20 l è meno di una unità alcolica (e poi c’è l’analcolica)**

**La birra è, tra gli alcolici, quello che contiene meno alcol. 0,20 l di birra chiara** di media gradazione (4,5% vol.) corrispondono a circa la metà di una Unità Alcolica e contengono il 40% in meno di alcol di un bicchiere di vino da 0,125 l. Senza contare che da diversi anni sono disponibili anche versioni meno alcoliche e perfino birre analcoliche.

**COSA CONTIENE UNA CHIARA PICCOLA da 0,20 l**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Energia** | kcal | 68 |
| **Acqua** | G | 187 |
| **Proteine** | G | 0,4 |
| **Lipidi** | G | 0 |
| **Glucidi** | G | 7 |
| **Alcol** | G | 5,6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Minerali** | | |
| Ferro | tracce |  |
| Calcio | 2 | mg |
| Sodio | 20 | mg |
| Potassio | 70 | mg |
| Fosforo | 56 | mg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vitamine** | | |
| Vit. B1 | Tracce |  |
| Vit. B2 | 60 | mcg |
| Vit. B6 | 20 | mcg |
| Niacina | 1,8 | mg |
| Folati | 8 | mcg |
| Vit. C | 2 | mg |

*Fonte: Tabelle di composizione degli alimenti INRAN*

**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)