

## **Italia: Locali con orto amici della birra assobirra presenta una guida ai 20 sorprendenti locali dove si incontrano le due tendenze gastronomiche del momento**

L'incontro tra ristorazione e agricoltura di prossimità è la nuova tendenza del panorama enogastronomico italiano: in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente, AssoBirra presenta l'inedita mappatura dei 20 migliori locali italiani (ristoranti, osterie e trattorie) che cucinano verdure, autoprodotte, "a metro zero", dove in più si può trovare una buona offerta di birre. Realizzata in collaborazione con l'esperto di enogastronomia Marco Bolasco, la guida è scaricabile gratuitamente sul sito [www.birragustonaturale.it](http://www.birragustonaturale.it) ed ha il "bonus" di un vademecum degli abbinamenti più sorprendenti e "giusti" tra birra e prodotti dell'orto.

Un giro d'Italia attraverso 20 tra ristoranti, osterie e trattorie che cucinano verdure, autoprodotte, "a metro zero", dove si può trovare una buona offerta di birre. Un vademecum degli abbinamenti più sorprendenti e "giusti" tra birra e prodotti dell'orto. L'inedita mappatura di un fenomeno – l'incontro tra ristorazione e agricoltura di prossimità – che arriva dall'estero e sta diventando sempre più di tendenza anche nel panorama enogastronomico italiano. Tutto questo è la Guida "Locali con orto amici della birra", realizzata da AssoBirra – l'Associazione che rappresenta il settore della birra e del malto e riunisce grandi industrie, aziende storiche e microbirrifici artigianali – in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente per quanti amano il mondo delle verdure naturali e apprezzano la birra e la buona cucina.

Realizzato grazie alla collaborazione con l'esperto di enogastronomia e di birra Marco Bolasco, l'opuscolo è disponibile gratuitamente sul portale AssoBirra [www.birragustonaturale.it](http://www.birragustonaturale.it) ed è pensato per quanti hanno scelto, per convinzione personale, di mangiare "verde", nel solco di un'antica tradizione mediterranea.

Cucinare con le verdure coltivate nel proprio giardino è una tendenza che conta diverse eccellenze della ristorazione mondiale: Il Rosemary's a New York, con il suo orto sui tetti di Manhattan, il ristorante-serra De Kas di Amsterdam, o il tristellato Arpège di Parigi. La Guida di AssoBirra dà per la prima volta una lettura italiana di questo fenomeno che si esprime a tutte le latitudini dello Stivale, in provincia ma anche nelle grandi città. Sono 20 i locali selezionati, in rappresentanza di 15 Regioni italiane. Nel quadro di una sostanziale uniformità territoriale, record di segnalazioni per Abruzzo e Lazio (3 a testa), mentre Milano, con 2 locali in guida, è la città più sensibile al green lifestyle.

DOXA-AssoBirra: 1 italiano su 3 coltiva l'orto, birra bevanda preferita dai 42 milioni di appassionati di gardening

In Italia (dati Rapporto Eurispes 2014) esistono infatti tra i 4 e i 6 milioni di vegetariani e di vegani, il 7,1% della popolazione. Ma sono solo l'avanguardia di un nuovo - e molto più vasto - modo di approcciarsi al cibo, fatto di semplicità, prodotti naturali (anche fatti in casa) e cucina a basso impatto. La ricerca DOXA-AssoBirra "Italiani e naturalità, tra stili di vita e alimentazione" (v. focus 1 ), realizzata nel 2013 su un campione di 1000 persone rappresentative della popolazione maggiorenne, rivela che su 8 italiani su 10 (42 milioni di persone) che praticano il gardening, circa la metà (23 milioni) coltiva piantine aromatiche sui balconi e nei giardini. E

ancora, il 24% degli italiani coltiva piante da frutto mentre 1 italiano su 3 (il 33%), ha addirittura un piccolo orto. Le ragioni: la soddisfazione di mangiare qualcosa "fatto" con le proprie mani (46%) e, complice la crisi, il desiderio di risparmiare sull'acquisto di frutta e verdura (22%).

Se la passione per il cibo e la cucina si sposta sempre più verso l'autoproduzione domestica, sul fronte delle bevande la filosofia green premia la birra. Per i 42 milioni di italiani con il pollice verde la bevanda must è proprio quella con il luppolo: 3 appassionati di gardening su 4 (74%, contro il 68% di chi dichiara di non avere neanche una piantina in casa) consumano birra, la percepiscono come naturale, compatibile con uno stile di vita green e sanno anche come servirla a regola d'arte. E anche tra i bevitori di birra, 35 milioni di italiani, di cui ben 16 sono donne, la percentuale di appassionati di giardinaggio è più alta rispetto alla media nazionale (84% contro l'82%).

Alberto Frausin: un "regalo" per raccontare a chi è green anche a tavola tutta la naturalità della birra

"Con questo opuscolo, abbiamo voluto esplorare le mille aree di contatto e complicità tra il mondo della birra e quello dell'orto - dichiara Alberto Frausin, Presidente di AssoBirra.

Un'operazione di servizio pensata tanto per l'appassionato di buona cucina quanto per chi vuole essere "green" anche a tavola. Grazie ai suggerimenti di Marco Bolasco potrà scoprire che esistono tanti locali in tutta Italia che condividono la sua filosofia e sperimentare gli abbinamenti più sfiziosi tra verdure e birra: una bevanda antica e naturale, a bassa gradazione alcolica, senza coloranti e OGM-free" (v. Focus 3).

Marco Bolasco: Orto e birra, le due tendenze più evidenti nel panorama enogastronomico nostrano

"Orto e birra. A qualcuno potrà sembrare un accostamento nuovo, ma in realtà sono tanti gli elementi che tengono insieme e incrociano due delle tendenze più evidenti nel panorama enogastronomico nostrano. Così Marco Bolasco, giornalista specializzato in enogastronomia e esperto di birre. Da un lato la birra, bevanda semplice e immediata, e al tempo stesso un prodotto affascinante che nasce dalla terra Dall'altra parte un nuovo rapporto con l'agricoltura di prossimità, che va ben oltre l'acquisto di ortaggi da filiera certa, produttori locali o mercati e ha portato molti ristoratori a lavorare direttamente il proprio piccolo pezzo di terra. E siccome tutto questo nasce anche intorno ad una nuova cultura del gusto, c'è da dire che birra e ortaggi sono uno splendido abbinamento. Dalle crudité alle zuppe, dagli asparagi alle zucchine, spesso i piatti a base di verdure trovano nel panorama birrario le sfumature e le compatibilità più originali e convincenti".

20 locali per 15 regioni, per ognuno recensiti ambiente, cucina e orto di prossimità

Ad ognuno dei 20 locali segnalati nell'opuscolo di AssoBirra (v. lista in calce) è dedicata una scheda di una pagina con foto, completa di riferimenti e informazioni sul ristorante e di una "doppia recensione" che analizza sia ambiente e proposte della cucina (con i suggerimenti sugli abbinamenti con le birre) che le caratteristiche dell'orto di prossimità. Alcuni esempi? La Credenza, in provincia di Torino, cela un piccolo orto di erbe aromatiche e uno un po' più grande di ortaggi e verdure. Nel cuore di Milano, l'orto di Erba Brusca è rinomato per le piante aromatiche: cinque tipi di timo, maggiorana, salvia, rosmarino, dragoncello, ma anche levistico, achillea, melissa e origano di montagna. Tutti coltivati secondo stagione e senza l'ausilio di prodotti di sintesi. Per l'osteria trentina Nerina l'orto è una filosofia di vita: biodinamica, seguendo le fasi lunari e con il solo uso di compostaggio o legname come concimi. Da Ai Cacciatori, in provincia di Pordenone, gli orti sono ben nove e rappresentano a buon diritto la "miniera" della trattoria. La regina dei tre orti di Giorgione alla Via di Mezzo, in provincia di

Perugia, è la cipolla rossa di Cannara, perfetta per gli abbinamenti con le birre amare e luppolate. Mentre Il Giardino, a Ventotene (LT), utilizza in cucina il 90% di prodotti isolani, prima fra tutti la lenticchia. Quello di Villa Maiella, in provincia di Chieti, è un orto “estremo”, ricavato centimetro per centimetro strappando alla natura un terreno impervio dove ora le coltivazioni di ortaggi, verdure e erbe aromatiche si alternano al ritmo delle stagioni: erbe aromatiche, cipolle, bietole, rape e grandi zucche. Presso La Locanda di Alia, a Castrovillari (CS), dove la liquirizia è protagonista immancabile dei dessert (ed è perfettamente sostenuta da una birra d’Abbazia), l’orto biologico occupa cento metri ed è molto utilizzato per erbe, aromi e pomodori della varietà locale Bel Monte.

Un vademecum degli abbinamenti della birra con i prodotti dell’orto

L’opuscolo è arricchito un prontuario degli abbinamenti tra orto e birra proposti dall’esperto Marco Bolasco (v. focus 2 ), in un gioco tra gusto e della leggerezza che può essere sperimentato al ristorante e replicato anche a casa. E conferma come la birra sia una bevanda versatile in gradi di sostenere, senza sovrastarli, i sapori vegetali delle quattro stagioni. Alcuni esempi? Il pinzimonio con olio e sale è perfetto con le Blanche. Per le verdure fritte, in pastella o al naturale, il matrimonio d’amore è con le Pils più luppolate. Le Weizen vanno provate con le verdure cotte in tegame o al forno, come spinaci, broccoli o cavolfiori. Mentre con la ratatouille bisognerebbe andare su una Lager dalle marcate tonalità di malto. La pasta al pesto “chiama” una Pils che ne contrasti il condimento. Mentre per i risotti con verdure o cipolla la scelta dovrà cadere sul carattere più netto di una Bock. La frutta può invece suggerire abbinamenti con l’universo delle Ale, “pescando” tra quelle dolci e scarsamente luppolate ottime con le crostate con marmellata o crema e frutta fresca. Il territorio delle birre di Abbazia, infine, spazia dai dolci leggeri, come i sorbetti di frutta fresca, fino a quelli a base di cioccolato e frutta secca.

## REGIONE PER REGIONE, ECCO I 20 LOCALI RECENSITI

### **Piemonte**

La Credenza – San Maurizio Canavese (TO)

### **Lombardia**

Erba Brusca - Milano

Orto Green Food & Mood - Milano

### **Trentino Alto Adige**

Jaegerhof – Colfosco (BZ)

Nerina – Malgolo (TN)

### **Veneto**

Villa di Bodo – Sarcedo (VI)

### **Friuli Venezia-Giulia**

Ai Cacciatori – Cavasso Nuovo (PN)

### **Liguria**

La Brinca – Ne (GE)

## **Emilia Romagna**

Osteria del Vicolo Nuovo – Imola (BO)

## **Toscana**

Mocajo – Volterra (PI)

## **Umbria**

Giorgione alla Via di Mezzo – Montefalco (PG)

## **Lazio**

Agriturismo Polledrara – Paliano (FR),

Il Giardino- Ventotene (LT)

Iotto – Campagnano (RM)

## **Abruzzo**

Elodia – L'Aquila

Taverna 58 – Pescara

Villa Maiella – Guardiagrele (CH)

## **Campania**

La Pergola – Amalfi (SA)

## **Calabria**

La Locanda di Alia – Castrovillari (CS)

## **Sicilia**

La Perla – Naso (ME)

**AI SEGUENTI LINK E' SCARICABILE UNA CARTELLA STAMPA GENERALE  
COMPRENDENTE:**

- **cs sulla guida ai locali con orto amici della birra:**

<https://dl.dropboxusercontent.com/u/108859712/CS%20Locali%20con%20orto%20amici%20del%20birra.docx>

- **Una ricerca doxa su italiani, naturalità e alimentazione racconta la nuova sensibilità green degli italiani**

<https://dl.dropboxusercontent.com/u/108859712/Focus%201.%20ricerca%20birra%20e%20orto%202014.docx>

- **I 7 motivi per cui la birra è una bevanda naturale e amica dell'ambiente**

<https://dl.dropboxusercontent.com/u/108859712/Focus%203.%20birra%20naturale%20in%20%20perch%C3%A9.docx>

Scritto da Elisabetta Castiglioni

Giovedì 05 Giugno 2014 16:23 - Ultimo aggiornamento Domenica 08 Giugno 2014 16:25

---

- Foto jpeg della cover della guida:

<https://dl.dropboxusercontent.com/u/108859712/Guida%20AB%20Orto%20e%20birra%20cover.jpg>

Per eventuali approfondimenti e richieste di interviste, vademecum abbinamenti, fotografie, contattare l'ufficio stampa

Ufficio stampa: Elisabetta Castiglioni per INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Tel +39 06 3225044 - +39 328 4112014

Per informazioni approfondite sul progetto specifico contattare anche:

Matteo de Angelis

Senior Consultant Media Relations

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Via Giovanni Battista De Rossi, 10 - 00161 Roma

tel +39 06 44160834

fax +39 06 44254393

mobile +39 334 6788708

Giovedì 5 giugno 2014

GIORNATA MONDIALE DELL'AMBIENTE