

La rivoluzione gentile delle birraie che punta a conquistare pari dignità con vino e cocktail

16 Dicembre 2024



GENOVA - Quello della birra è un settore relegato al mondo maschile in maniera quasi assolutistica. Esiste però una realtà tutta italiana che si prefigge lo scopo di tutelare anche l'universo femminile. L'Associazione Le Donne della Birra nasce dieci anni fa, un'epoca in cui ancora poche donne avevano rivolto l'attenzione verso questo settore. Negli anni le cose sono cambiate e sono aumentate le socie iscritte e i risultati ottenuti.

“Per molti anni la produzione di birra è stata presidio del mondo maschile: è un lavoro faticoso, che richiede forza fisica, ma anche il potere economico, detenuto dall'uomo, ha fatto sì che le donne non avessero un ruolo importante nel settore. Inoltre, il condizionamento

socioculturale e religioso ha impedito per anni alle donne di esprimere i propri talenti in diversi ambiti". Inizia così la conversazione con **Federica Felice**, presidente dell'associazione. Friulana con una formazione in ambito turistico e bancario, vanta anche un passato nel mondo del vino, grazie all'azienda di famiglia, e della comunicazione.

"La nostra associazione ha lo scopo di offrire, laddove ce ne fosse bisogno, un supporto a coloro che vogliono trovare la propria strada nel mondo della birra. Alcune delle socie, prendendo coraggio grazie all'associazione, si sono costruite una professione, alcune hanno avviato la loro attività professionale o commerciale e tutto grazie all'appoggio, al supporto, alla solidarietà che un gruppo coeso può offrire".

Un ruolo che non si pone come obiettivo quello di combattere il mondo maschile, piuttosto di supportare chi in questo settore ci vuole seriamente lavorare. Per tale ragione, l'associazione rimane tuttora aperta anche agli uomini.

Per rimarcare la presenza su tutto il territorio nazionale e per sentirsi più vicine alle associate, si sono negli anni organizzati eventi e corsi di formazione: "La presenza di diversi corsi professionalizzanti e amatoriali ci ha spinto verso direzioni diverse, cioè iniziative di avvicinamento alla birra, attività di informazione sugli abbinamenti col cibo fino ad arrivare a degustazione sinestesiche all'avanguardia, che accostano la birra alla letteratura, alla poesia e al mondo dei tessuti. Inoltre, programiamo visite didattiche presso i birrifici di proprietà dei nostri associati".

I cambi ai vertici sono spesso lo spartiacque tra un prima e un dopo. "Sia prima del mio arrivo che ora, l'associazione attraverso il consiglio direttivo ha sempre lavorato a un costante incremento delle attività e degli ambiti di interesse. Non dimentichiamo che tutto è partito da tre sole persone con una visione e aver raggiunto la visibilità che abbiamo ora è solo merito di chi mi ha preceduto".

"Il mio obiettivo è ampliare la gamma dei progetti affinché le donne che vogliono iniziare a muovere i primi passi nel settore birrario guardino all'associazione con sempre maggior interesse e la vivano come una reale opportunità di crescita, apportando con la loro iscrizione anche un importante contributo attivo".

Buoni propositi per una nuova gestione volta all'azione sul campo.

Tante sono le remore che frenano le donne dall'avvicinarsi al mondo della birra. Si sente la mancanza della loro presenza, nonostante il loro contributo si sia sinora rivelato ampiamente utile ed efficace. "Ci vengono riconosciute indiscusse capacità nell'analisi organolettica e nel

marketing, nell'essere empatiche e quindi anche nella vendita, ma è ancora complesso arrivare a posizioni di controllo, soprattutto fuori dagli ambiti delle microimprese".

"Credo che la nostra associazione, fornendo supporto e aiutando le donne ad avere maggiore autostima e capacità, possa fare la differenza, ma anche le donne che sono già parte del settore devono credere nell'associazionismo e non averne timore, pensando a un'eventuale ghettizzazione, uno dei cliché che ci penalizza".

Per concludere non si poteva non toccare un tasto dolente per molte produttrici e produttori di birra. Si sente sempre più spesso parlare di abbinamento cocktail-cibo, e un caposaldo del settore è l'accoppiata tra vino e piatti, ma qual è il ruolo della birra in tutto questo?

Risponde al quesito la presidente Felice: "La birra è legata al divertimento, allo svago, alla convivialità e questi tre elementi a volte si combinano a tavola, a volte no. Ma è una questione culturale e geografica. Nei paesi del Nord Europa, la birra si beve anche in casa, a tavola o nei diversi momenti della giornata e lentamente anche da noi la birra sta diventando una bevanda da pasto, da consumare non solo con la pizza, ma anche con piatti di alta cucina e diverse tipicità regionali".

"Sono convinta però che certi gap si possano colmare, addirittura con delle nostre tipicità. In Italia stiamo sviluppando degli stili originali, le Iga e le Italian Pilsner, frutto della nostra cultura. Quindi, il futuro è dalla nostra parte in tutti i sensi, anche perché la birra conta su una gradazione contenuta che viene privilegiata in tempi di educazione al bere consapevole che porta verso bevande meno alcoliche".

LE FOTO



