

IL SORPASSO: PIÙ BIRRA CHE VINO AL RISTORANTE NEL WEEK END PER 6 ITALIANI SU 10 E' IDEALE PER LE CENE A CASA CON GLI AMICI

La birra sempre più regina dei momenti gourmet degli italiani. Al ristorante nel fine settimana, dove il 42% degli italiani la preferisce al vino, ma anche a casa, dove trionfa nelle cene da buongustai con gli amici, sempre più frequenti in tempo di crisi. Piace sempre più per il suo gusto inconfondibile e per il suo essere piacevolmente informale.

E' quanto emerge dall'indagine Makno/AssoBirra "Gli italiani e la birra 2009". Che rivela in che modo sta cambiando, nel segno della qualità e del consumo responsabile, il nostro approccio con questa bevanda dalle tradizioni millenarie.

Cominciamo con le conferme. La birra è la nuova regina dei pasti fuori casa nel fine settimana e nei giorni festivi, dove ormai è bevuta – dopo un testa a testa durato 2 o 3 anni - più del vino. Ma ora, dopo aver conquistato i palati degli italiani nei ristoranti e nelle trattorie, la birra si appresta ad accompagnare i pasti gourmet casalinghi, visto che sempre più buongustai la mettono al centro di pranzi e cene a tema a casa propria...

Queste sono le istantanee della tendenza gastronomica degli ultimi anni, scattate dalla 13ma indagine "**Gli italiani e la birra**" realizzata dalla **Makno** per **AssoBirra – Associazione degli industriali della birra e del malto** su un campione di 1.500 italiani maggiorenni, con l'aggiunta di una web survey (450 casi) sui 18-44enni, dove si concentra la fascia più ampia di estimatori di questa bevanda.

Balza agli occhi dall'indagine del 2009 lo "**storico**" **sorpasso nei confronti del vino** come bevanda più apprezzata **nei pasti fuori casa del week end e dei giorni di festa**: ormai il **42% degli italiani al ristorante sceglie la birra, a fronte di un 39% che preferisce la bevanda di bacco**. Questo traguardo giunge a simbolico coronamento di una rincorsa – e di un nuovo percorso del gusto e dell'abbinamento - iniziata ormai da qualche anno, che ha visto affermarsi la birra come bevanda a tutto pasto, compatibile con il concetto di sana e corretta alimentazione.

Una tendenza ormai appurata e conclamata: **1 italiano su 2 (51,5%) tra i 18 e i 44 anni** – che rappresentano i maggiori consumatori di birra, ma anche la fascia di età che va più spesso al ristorante - **ritiene che l'immagine della birra in Italia sia positivamente cambiata rispetto a 5 anni fa**.

Del resto, i segni di questo rinascimento gourmand sono tangibili: basta pensare al moltiplicarsi di ristoranti, trattorie moderne e wine bar dove la Carta delle birre è protagonista e che per questo vengono recensiti dalle più autorevoli guide gastronomiche. Ormai **2 giovani su 3 (65,6%)** si dicono **interessati a trovare una carta delle birre nei ristoranti**. E in **2 milioni rivelano che "dove vado c'è già"...**

Per non parlare del boom di corsi di degustazione, libri, riviste e siti internet che ruotano attorno a questa bevanda, non ultimo il portale www.birragustonaturale.it, che raccoglie in una guida - la prima online - i **300 ristoranti italiani amici della birra** segnalati dall'Espresso e dal Gambero Rosso.

PER 2 ITALIANI SU 3 SEMPRE PIÙ SERATE GOURMET CON LA BIRRA A CASA, ASSIEME AGLI AMICI

E il futuro è adesso: dopo aver conquistato le tavole – stellate e non – dei ristoranti, la birra gourmet guarda oggi alle occasioni speciali in casa degli italiani che sembrano annunciarsi come la vera **tendenza dell'estate 2009**. In un clima generalizzato di flessione dei consumi fuori casa, **una consistente quota (circa il 27%) della popolazione nell'ultimo anno ha organizzato, più**

frequentemente che in passato, cene o pranzi gourmet a casa propria invitando amici o parenti. Mentre il 18,2% dichiara che già da tempo lo fa abbastanza frequentemente.

La **convivialità tra le mura domestiche** nel segno del cibo e del giusto abbinamento coinvolge ormai il **73,3% degli italiani**: di questi, la grande maggioranza (**61,6%**) considera la birra perfettamente adeguata a una cena gourmet.

Se poniamo la stessa domanda al target 18-44 anni, i consensi per la birra in chiave cena gourmet a casa propria sale addirittura (tra quanti già la propongono e quanti hanno intenzione di farlo questa estate) al 75,6%... Ed è curioso notare che il tipo di cucina al quale pensano di abbinare la birra è una **cucina tradizionale (43,7%), semplice e veloce (39,1%) o informale (35,1%)**.

Del resto, se oggi chiediamo agli italiani qual è il luogo in cui preferiscono bere la birra, la risposta **“a casa mia”** compare al primo posto con il **25,6%** dei consensi, seguito da un terzetto di situazioni “fuori casa”: al pub/birreria (15,8%), in pizzeria (15,1%) e al ristorante 11,2%).

E SUL SITO www.gamberorosso.it ARRIVANO GLI ABBINAMENTI AD HOC PER LA BIRRA A CASA TUA

Giunge a proposito, allora, il progetto **“Birra Gourmet a casa tua”**, nuova iniziativa firmata **AssoBirra e Gambero Rosso** dedicata a quanti desiderano organizzare anche a casa propria una cena speciale con la birra. Per sei mesi, da giugno a dicembre, in una sezione del sito www.gamberorosso.it, saranno infatti consultabili circa **100 ricette sfiziose** articolate in **30 menù a tema**, con tanti richiami al territorio e alle stagioni di consumo per poter organizzare e offrire – magari in terrazza o in giardino - una serata originale e di sicuro effetto. E, in più, la consulenza di **un esperto online** (un vero e proprio personal gourmet della birra) per costruire insieme menù e abbinamenti su misura.

CRESCE L'IMPORTANZA DEL “FATTORE GUSTO”, DETERMINANTE PER **2** CONSUMATORI SU **3**

Tornando ai risultati della ricerca Makno-Assobirra, scopriamo che bevono birra circa (56%) 6 italiani su 10 – percentuale che sale all'**80%** nel caso dei giovani adulti del target 18-44 anni. In particolare, il 4,4% degli italiani dichiara di consumare birra “tutti i giorni”, il 24,5% lo fa “abituamente” (almeno una volta al mese) e il 27,1% lo fa in maniera “sporadica” (meno di una volta al mese).

Ma anche altri indicatori evidenziano il nuovo approccio alla birra nel segno della qualità: il suo **“gusto gradevole” è la prima motivazione al consumo**, sia a pasto che fuori pasto, per il **64%** dei consumatori. Un trend in evidente ascesa **soprattutto per il consumo a pasto, dove questo fattore tocca il 72%**. E pensare che nel 2000 solo il 35,4% degli italiani sceglieva la birra per il suo gusto particolare.

Mentre il 19% dei giovani adulti (10% un anno fa) la apprezza per il suo sapersi adattare a tutti i piatti.

D'altra parte, il suo essere dissetante è invece sempre più un indicatore marginale – a differenza di quanto accadeva molti anni fa - nella propensione al consumo di birra, sia a pasto (4%), che fuori pasto (16%, ma era il 34% nel 2008).

Dagli aspetti sensoriali a quelli emotivi, il clima **piacevolmente informale** che crea e **l'essere in compagnia di amici** sono altri fattori fondamentali per il consumo di birra, specialmente nelle occasioni fuori pasto (23%). Sia in casa, dove 6 italiani su 10 bevono la birra quando vengono a trovarli gli amici (7 su 10 nel caso dei 18-44enni), che fuori casa, dove la bevono, sempre in compagnia, al bar (65%) o al pub/wine bar (51,3%).

PILS E LAGER LE PIÙ AMATE DAGLI ITALIANI

Per tutti, l'immagine della birra rimanda a una bevanda “naturale, prodotta con ingredienti naturali” (con un punteggio di 7,3 in una scala di valutazione da 1 a 10), “adatta anche ad un pubblico femminile” (7,1) e “simpatica e allegra” (7,2).

Lo stile preferito è sempre la classica Pils, che raccoglie i favori di 7 italiani su 10 e precede, nell'ordine, **Lager** (con il 30% la preferita dai 18-44enni), **Ale** (4,8%), **Weizen** (2%, ma 8% tra i 18-44enni) e **Analcolica** (1,9%), novità che da qualche anno permette di gustare una birra anche a chi non può (o non vuole) bere alcol.

1 ITALIANO SU 2 LA PREFERISCE CON LA SCHIUMA E A TEMPERATURA DI FRIGORIFERO

Conseguenza di un approccio al consumo più colto e responsabile e della conoscenza di sempre

più stili birrari, gli italiani oggi servono la birra secondo le regole: **il 56,5% la preferisce con la schiuma** – nel rispetto di un elemento importantissimo nel servizio della birra - **mentre il 54,3% sa versarla in modo corretto**: prima lentamente, piegando il bicchiere, e poi più velocemente, per creare la giusta (due dita) quantità di schiuma. **Due italiani su tre la servono a temperatura di frigorifero**, a fronte di un 23% che la preferisce “molto fredda, quasi ghiacciata”.

Ormai solo il 4% continua a berla dalla bottiglia; per 6 italiani su 10 la birra va bevuta, sempre e comunque, nel bicchiere. E oltre 2 milioni tra i 18-44enni scelgono il bicchiere “giusto” a seconda dello stile.

Una curiosità: il **formato gourmet** – sinonimo di migliore qualità per gli italiani - per eccellenza è la **bottiglia piccola da 33cc (34,2%)**, seguito dal servizio alla spina (28,4%) e dalla bottiglia da 66cc (18,8%).

LE CAMPAGNE PER IL BERE RESPONSABILE DI ASSOBIIRRA PROMOSSE DA 8 ITALIANI SU 10

Le campagne portate avanti da AssoBirra in questi ultimi mesi a favore di un consumo responsabile del prodotto risultano molto apprezzate dai consumatori: il 70% ritiene credibile un produttore di birra che fa comunicazione invitando i giovani alla moderazione nel bere, mentre **oltre l'80% giudica molto o abbastanza positivamente il fatto che AssoBirra assume concrete iniziative per promuovere il consumo responsabile.**

In particolare, tra le campagne avviate dall'associazione negli ultimi mesi gli italiani, considerano molto positivamente al fine della promozione del consumo responsabile di alcol sia la campagna “O bevi o guidi” recentemente promossa da AssoBirra in collaborazione con le autoscuole dell'UNASCA (che consegue un punteggio di 8,8 su una scala di valutazione da 1 a 10), che la creazione del sito internet www.beviresponsabile.it , valutata con un punteggio di 8,5.

Ufficio stampa AssoBirra:

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione
Matteo de Angelis 06.4416081 - 334.6788708
m.deangelis@inc-comunicazione.it