



Comunicato stampa

Centro Informazione Birra (CIB) di AssoBirra

Birra e cibo: tanta voglia di sperimentare

La birra è sempre più protagonista sulle tavole degli italiani, attenti a un'alimentazione equilibrata all'insegna del gusto e inclini ad abbinamenti inediti.

La parola sui trend food in atto a Filippo Saporito, Presidente di JRE - Italy, l'associazione internazionale di giovani ristoratori e chef under 42 che promuove l'alta cucina.

Milano, 27 giugno 2022 - Il **connubio tra birra e cibo** è sempre più apprezzato dagli italiani, pronti a **sperimentare abbinamenti anche inediti tra la "bionda più amata" e nuovi piatti, gourmet in primis**. Una tendenza in linea con le abitudini alimentari dei nostri connazionali per cui cibo e bevande sono un piacere fondamentale e l'attenzione alla propria alimentazione, senza rinunciare al gusto, è centrale. È così anche per la **Generazione Z** che, oltre ad essere incline a provare cibi nuovi abbinandoli alla birra, è quella che predilige maggiormente **alimenti e bevande più leggeri** e la cui produzione è **sostenibile e tracciabile**.

Sono queste, in sintesi, le principali evidenze che emergono dall'**indagine condotta da BVA Doxa** per il **Centro Informazione Birra (CIB) di AssoBirra**, la fotografia periodica sul mondo birrario italiano attraverso lo sguardo dei consumatori, dei principali player della filiera birraria e della stessa AssoBirra. Un appuntamento fisso che, in questa edizione, accende i riflettori sul legame indissolubile tra gli italiani, il cibo e le bevande.

SPERIMENTARE, CHE PASSIONE – Per la maggior parte degli intervistati da BVA Doxa per il CIB di AssoBirra, **il cibo e le bevande sono un piacere da condividere**: l'88% dei *beer lover* parla delle proprie preferenze con coetanei e amici, scambiandosi anche suggerimenti e consigli su nuovi possibili assaggi (84%). All'81% degli intervistati, infatti, piace provare nuovi cibi insieme a bevande come la birra. In altre parole, è tanta la voglia di cimentarsi in una nuova concezione del cosiddetto **food pairing** che tiene conto anche della birra.

Nel concreto, le preferenze a tavola degli intervistati convergono ad oggi sull'**intramontabile accoppiata pizza e birra** (90%), seguita dall'accostamento con hamburger (59%), taglieri per la degustazione di salumi e formaggio (47%), carne o pesce (37%), primi piatti (27%) e cibi healthy come insalatone, bowl e verdure (20%). Ma se si rivolge lo sguardo al futuro, **la fotografia cambia radicalmente**. Infatti, a domanda specifica sui cibi che vorrebbero gustare insieme alla birra in futuro, **gli italiani si dicono interessati a sperimentare** in primis accostamenti tra la "bionda" e **piatti gourmet** (24%) e, per quanto riguarda i giovani, **cibo etnico** (24%) e **sushi** o, la moda del momento, i **poké** (24%).

"Il cibo è sempre più centrale per gli italiani; diventa espressione di valori e passioni, e assume diversi significati e nuove dimensioni, da semplice necessità a piacere, gusto, convivialità, condivisione e cura di sé. In questo contesto, la birra si posiziona perfettamente poiché - grazie alla sua leggerezza, alla varietà e al gusto - si può accompagnare a tutti i pasti e inserire in



uno stile di vita improntato al benessere e all'equilibrio" commenta Andrea Bagnolini, Direttore Generale di AssoBirra.

BIRRA, PROTAGONISTA AI PASTI – In questo contesto, la birra rafforza anche il proprio ruolo sulle tavole degli italiani. Secondo i dati di BVA Doxa per AssoBirra, infatti, **i momenti di consumo della birra durante i pasti sono in aumento** a giugno 2022 rispetto a luglio 2021, soprattutto durante la **cena** (74%), l'**aperitivo** (31%) e il **pranzo** (25%), sempre all'insegna della moderazione.

La conferma arriva anche da **Filippo Saporito, Presidente di JRE – Jeunes Restaurateurs Italy**, l'associazione internazionale di giovani ristoratori e chef under 42, che quest'anno spegne 39 candeline e che promuove l'alta cucina italiana attraverso formazione, charity e valorizzazione dei nuovi e giovani talenti.

"L'abbinamento del menu degustazione con le bevande è sempre più importante e curato. Non solo vino, ma anche caffè, tisane, tè e naturalmente birre. Mi piace l'idea della scoperta. Vengo da una generazione in cui si cercava di sdoganare il concetto dell'abbinamento birra e piatti della cucina italiana, in questi anni l'approccio è completamente cambiato perché abbiamo avuto la possibilità di conoscere il mondo della birra nelle sue peculiarità. Ormai trovare una carta della birra o una scelta di birra nella carta dei vini è consuetudine" racconta **Saporito**. E prosegue: *"Quanto agli stili alimentari, stiamo assistendo a una grande riscoperta e valorizzazione dei cibi che arrivano dal mondo vegetale, con una maggiore sensibilità anche verso l'aspetto etico. In tal senso, lo "spreco" rappresenta un danno dal punto di vista etico e un problema da quello economico. Per questo, in cucina, si deve riuscire a utilizzare tutta la materia prima acquistata"*.

FOCUS GEN Z – L'indagine BVA Doxa per AssoBirra ha voluto, infine, tracciare il profilo di immagine della birra e scoperto che la bevanda da pasto per eccellenza **piace davvero a tutti**. Quanto ai giovani, il primo driver di scelta della birra è legato al **mondo ricco di grande varietà**, con tante **tipologie** e birre speciali da scoprire che rappresenta (32%), seguito dal **sapore inconfondibile** (31%), dal **buon rapporto qualità-prezzo** (32%), dalla **bassa gradazione alcolica** (21%) e dai **formati che ne consentono un consumo moderato** (20%). Motivazioni che non sorprendono perché la "Z", si sa, è la generazione più attenta a un'alimentazione equilibrata e anche sensibile ai profili di sostenibilità dei cibi e delle bevande che consuma. Infatti, **la maggior parte dei rappresentanti della Gen Z** intervistati da BVA Doxa è **completamente d'accordo o d'accordo** con le seguenti affermazioni: **"scelgo prodotti di aziende attente alla salvaguardia del pianeta"** (80%), e **"bevande e cibi la cui tracciabilità è nota"** (75%), **"la cui produzione è sostenibile (80%)"**, così come lo è il **packaging** (77%).

A conclusione, **Andrea Bagnolini** commenta: *"Come dimostrano le evidenze del CIB, negli anni, la birra ha fatto breccia nel cuore delle generazioni più giovani, confermandosi una bevanda che non ha età o distinzioni di genere. La grande attenzione della Gen Z verso la sostenibilità a 360 gradi rappresenta un forte stimolo a proseguire nel necessario percorso verso la transizione ecologica, pilastro della strategia associativa di AssoBirra"*.



Il Centro Informazione Birra (CIB) di AssoBirra è l'istantanea che con cadenza periodica accende i riflettori sui cambiamenti in atto nel mondo birrario italiano attraverso lo sguardo dei consumatori intervistati da BVA Doxa, dei principali player della filiera birraria e della stessa AssoBirra.

Nota metodologica: l'indagine è stata condotta da BVA Doxa per AssoBirra tramite interviste CAWI dal 27/05/2022 al 07/06/2022 su un campione di 750 individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni.

Per ulteriori informazioni, contattare:

CONNEXIA

Ufficio stampa AssoBirra

assobirra-pr@connexia.com

Tel. +39 02 8135541

AssoBirra dal 1907 riunisce le maggiori aziende che producono e commercializzano birra e malto in Italia che complessivamente coprono più del 90% della produzione di birra nazionale, rappresentano il 71% di birra immessa al consumo nel nostro Paese, dando lavoro direttamente e con l'indotto a circa 144.000 persone. Rappresenta la casa della birra italiana all'interno di Confindustria e riunisce oltre 40 associati tra grandi, medi e piccoli birrifici, insieme con le 2 malterie. AssoBirra svolge per il settore birrario compiti di rappresentanza istituzionale, promozionale e di sviluppo. AssoBirra è anche l'organismo incaricato di valorizzare l'immagine della birra e a questo scopo, oltre a promuovere studi e ricerche su tutti gli aspetti legati al mondo birrario, promuove anche campagne di relazioni pubbliche finalizzate alla crescita della cultura della birra e alla sensibilizzazione ad un consumo responsabile. Per ulteriori informazioni: www.assobirra.it.