

Comunicato stampa

Centro Informazione Birra (CIB) di AssoBirra

A Natale si festeggia con la birra

La stagione invernale non frena i consumi casalinghi di birra.

Otto italiani su dieci portano la birra in tavola a Natale, in abbinamento ai propri piatti preferiti.

La birra diventa anche un dono da mettere sotto l'albero.

Milano, 14 dicembre 2022 – **La birra si conferma protagonista sulle tavole degli italiani, anche durante le festività natalizie:** un connazionale su due, infatti, ha abbinato la bionda più amata a un pranzo delle feste in passato e, per quest'anno, a ben 8 su 10 piacerebbe festeggiare abbinandola ai propri piatti preferiti. Ma non solo. La birra, oltre ad essere un piacere da gustare durante i pasti, **è anche un regalo gradito:** l'85% dei beer lover, infatti, apprezza l'idea di riceverla come dono e il 76% è interessato a regalarla a parenti e amici.

A darne evidenza, l'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, le festività e l'abbinamento tra cibo e bevande, con il coinvolgimento di **Rocco Cristiano Pozzolo, Presidente di Federazione Italiana Cuochi - FIC**.

BIRRA AMATA ANCHE IN INVERNO – Il consumo di birra in casa non frena nella stagione invernale, rimanendo stabile rispetto all'estate, ed è trainato soprattutto dai Millennials e dalla Gen. Z. **L'ambiente casalingo risulta quindi il preferito per i consumatori**, mentre si registra un fisiologico calo per il fuori casa legato a una diminuzione delle uscite rispetto alla bella stagione, con un'eccezione per i più giovani. **Al primo posto tra i momenti preferiti per bere la birra tra le mura domestiche o fuori casa rimane la cena:** lo conferma il **72% degli intervistati**, a dimostrazione di come il piacere di gustare una birra in abbinamento al cibo sia sempre più consolidato.

FESTE CON LA BIRRA – Durante le festività natalizie si evidenzia un **tendenziale, ma sempre moderato, aumento medio settimanale del consumo di birra**, che passa da circa 2 volte a settimana a 2,3, **preferendola in accompagnamento con il cibo**, durante la cena (67%), l'aperitivo serale (43%) e il pranzo (31%). Con un'evidenza su tutte: persino durante **il tradizionale pranzo di Natale la birra non abbandona la tavola**. Un italiano su due ha, infatti, abbinato la "bionda più amata" ad un pranzo delle feste, ma non solo, **il 78% del campione dichiara di voler festeggiare abbinando la birra ai propri piatti preferiti**. Anche durante il cenone di Capodanno la birra diventa protagonista: il 30% degli italiani ha infatti brindato con la birra, percentuale che cresce al 43% se si guarda alla Gen. Z. Un modo anche per rinnovare la tradizione, secondo il parere del 64% degli intervistati.

LA BIRRA SOTTO L'ALBERO – Natale significa anche regali e gli italiani si confermano *beer lover* anche nello scegliere i doni per famiglia e amici. Abbandonati maglioni e calze, **il 76% degli italiani considera interessante regalare birra**. E sembra aver ragione. **L'85% degli intervistati, infatti, ritiene che la birra sia un'idea regalo gradita**. In cima alla classifica dei doni più apprezzati si posiziona la cena stellata per due, con un menu in abbinamento a differenti tipologie di birra (42%), seguita dalla confezione speciale di birra, produzione esclusiva, con boccale serigrafato (41%) e dalla degustazione guidata di stili birrari differenti, provenienti da tutto il mondo (39%). **A vincere è dunque per il 58% degli italiani il regalo esperienziale, preferito all'oggetto puro (42%).**

“La birra è ormai entrata a far parte delle nostre tradizioni, ritagliandosi una centralità anche durante le festività natalizie e un ruolo da protagonista in tavola durante la cena della Vigilia e il pranzo di Natale, in abbinamento ai piatti tipici. Ma non solo, abbiamo visto quanto la birra possa essere un’idea apprezzata per un regalo originale, che può far scoprire ai consumatori un nuovo lato della bevanda, un interesse che, come AssoBirra, ci auguriamo continui a crescere”. dichiara **Andrea Bagnolini, Direttore Generale di AssoBirra**. E continua: *“La birra genera un significativo valore sociale per il nostro Paese perché è entrata a pieno titolo nelle abitudini di consumo moderato degli italiani e nelle loro occasioni di convivialità, e questi ultimi dati ne sono un’ulteriore conferma. L’Italia, oltre a ricoprire un modello di produzione ed export, rappresenta quindi un esempio virtuoso per il consumo della birra: infatti, grazie alla sua leggerezza, alla varietà e al gusto, si può accompagnare a tutti i pasti, con un consumo che si inserisce in uno stile di vita improntato al benessere e all’equilibrio, nel corso di tutto l’anno”.*

IL CONNUBIO BIRRA E CIBO – I dati del Centro Informazione Birra confermano ancora una volta quanto sia **importante per gli italiani l’abbinamento tra birra e cibo**, nelle occasioni conviviali. **Rocco Cristiano Pozzulo, Presidente di Federazione Italiana Cuochi**, che dal 1968 rappresenta circa 20.000 associati fra Cuochi Professionisti, Chef Patron, Ristoratori, Docenti e Allievi degli Istituti Alberghieri di ogni ordine e grado, racconta:

“Oggi la birra è sempre più presente nei ristoranti con una vasta gamma di produzioni artigianali e non, offrendo al consumatore un’ampia varietà di scelta, così come viene fatto per i vini. Ritengo questo un segnale positivo che offre buoni sviluppi futuri alla produzione della birra, una bevanda che riscontra molto successo e gradimento tra i clienti”. E a commento dei principali stili alimentari emergenti aggiunge: *“In Italia si stanno affermando diversi stili alimentari, che derivano dal fatto che tutto il mondo sta cambiando. Un numero sempre maggiore di persone si dichiara “flexitariano” e sta attento a curare i propri pasti bilanciando proteine e fibre per un’alimentazione più sana. Anche nel mondo delle competizioni qualcosa sta cambiando, ad esempio noi della Federazione Italiana Cuochi abbiamo inserito la categoria vegana nelle competizioni di cucina calda, con un sempre crescente interesse e numero di partecipanti”.*

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 11/11/2022 al 18/11/2022 su un campione di 717 individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni.

Per ulteriori informazioni, contattare:

CONNEXIA

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 92% 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 118.000 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.