



## Comunicato stampa

### Centro Informazione Birra (CIB) di AssoBirra

## Estate italiana: dalla spiaggia alla montagna una birra per ogni destinazione

*Cresce la curiosità degli italiani in viaggio nello sperimentare nuove birre per immergersi appieno nelle culture e abitudini locali.*

*L'abbinamento birra e cibo si rafforza in vacanza, con piatti freschi estivi che si accompagnano alla bionda più amata.*

*La parola sull'evoluzione del ruolo della birra nel turismo e a tavola a Eugenio Signoroni, Beer Writer e curatore Guida Birre d'Italia di Slow Food.*

Milano, 3 agosto 2023 – L'estate è ormai nel vivo e con essa anche la voglia di vacanze degli italiani. Meta prediletta rimane sempre il mare, ma non manca anche il desiderio di visitare montagna, campagna o qualche città d'arte. Che sia in Italia o oltre confine, **i nostri connazionali amano rilassarsi e godersi i momenti di convivialità all'insegna del buon cibo e della buona birra** durante le ferie estive. In queste occasioni, infatti, sono molti gli italiani che approfittano di viaggi e vacanze per **sperimentare nuovi sapori** e immergersi nelle culture locali anche assaporando la bionda più amata.

È questo, in sintesi, quanto emerso 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, per questa occasione **e in vista della Giornata Interazionale della Birra di venerdì 4 agosto**, accende i riflettori sul legame indissolubile tra gli italiani, le vacanze, la birra e l'abbinamento con il cibo, con il coinvolgimento di **Eugenio Signoroni, Beer Writer e curatore Guida Birre d'Italia di Slow Food**.

**ESTATE ITALIANA** - Il nostro Paese si conferma la destinazione prediletta dagli italiani per rilassarsi nel periodo estivo. Negli ultimi due anni l'88% degli intervistati da BVA Doxa ha deciso, infatti, di trascorrere le vacanze proprio in Italia. Dato che trova riscontro anche quest'anno: oltre 2 intervistati su 3 hanno optato per il **Bel Paese** come destinazione per l'estate 2023. Vince su tutti il **mare**, scelto dal 64% dei rispondenti, seguito dalla **montagna** (20%), dalle **città d'arte** (16%) e dalla **campagna** (10%). Non manca però anche la voglia di fuggire all'estero, soprattutto tra la Gen Z che, per il 46%, sceglie di andare alla scoperta di nuovi Paesi, con una preferenza, anche in questo caso, per i litorali (30%).

Estate e relax vanno di pari passo con il piacere di concedersi il gusto di buon cibo e buon bere, andando ad allentare le restrizioni alimentari dell'anno per far posto a un maggiore consumo legato al piacere. È quanto emerge dall'indagine secondo cui il 45% dei vacanzieri predilige, infatti, **una birra durante la cena**, dopo cena (32%) o per accompagnare il pranzo

(31%). **Aumentano anche i momenti di consumo**, soprattutto al mare, dove ben 6 intervistati su 10 dichiarano di concedersi qualche sorso in più rispetto alle proprie abitudini, così come in campagna (52%).

*“L'estate, per eccellenza, è la stagione dedicata alla birra, un periodo in cui non solo aumenta il consumo, ma anche l'interesse delle persone nel conoscerla approfonditamente e sperimentarne nuove varietà. Inoltre, la birra si conferma come bevanda da pasto ideale, che si adatta perfettamente alle tipiche situazioni di svago delle vacanze e al crescente desiderio di esplorare i diversi abbinamenti con il cibo”* dichiara **Andrea Bagnolini, Direttore Generale di AssoBirra**.

**ALLA SCOPERTA DELLE BIRRE LOCALI** - La birra in vacanza non crea soltanto occasioni di maggiore socialità, ma diventa anche un mezzo per conoscere al meglio i luoghi visitati e le culture delle persone che li abitano. Si inserisce in questo contesto la **curiosità** che spinge gli italiani a scoprire nuovi gusti sorseggiando birre locali. Ovunque sia la vacanza, **la sperimentazione è irrinunciabile**: infatti, il 73% dei rispondenti ha dichiarato di aver provato nuove birre durante gli ultimi viaggi. Percentuale che sale addirittura all'82% per le vacanze all'estero, soprattutto in Spagna (23%), Grecia (18%) e Germania (18%). Per la maggior parte dei vacanzieri (88%), infatti, ogni meta, con le sue **birre tradizionali** e i suoi **birrifici artigianali**, è un mondo tutto da scoprire, sia in patria (76%) che all'estero (85%). Tra tutti i beer lover, i più aperti a sperimentare nuovi gusti e sapori sono i rappresentanti della Gen Z, soprattutto quando viaggiano oltre confine (87%).

Ma non solo. La birra si conferma, anche in vacanza, la bevanda ideale per accompagnare diversi piatti. Non a caso, per quasi la totalità degli intervistati (92%), tra i momenti di consumo preferiti spiccano in assoluto i **pasti**. L'intramontabile connubio **pizza e birra** rimane il più amato anche in viaggio (92%), seguito dall'accostamento con piatti estivi come **panini o piadine** (82%), **taglieri di salumi e formaggi** (70%), **piatti freddi a base di carne** (45%), **insalate** (37%), e **primi piatti freddi** (36%), ma si prestano anche antipasti e stuzzichini, scelti da quasi 9 intervistati su 10 e fritti (83%).

**LA TESTIMONIANZA** - A confermare le tendenze evidenziate dal Centro Informazione Birra di AssoBirra realizzato con BVA Doxa è **Eugenio Signoroni, Beer Writer e curatore Guida Birre d'Italia di Slow Food**, realtà tra le prime ad impegnarsi nel raccontare la birra e porre attenzione ai birrifici e alle degustazioni della bionda più amata, oltre a creare nel 2008 una guida interamente dedicata al prodotto. L'obiettivo di Slow Food, infatti, è promuovere il diritto al piacere e a un cibo buono, pulito e giusto per tutti, come parte della ricerca della prosperità e della felicità per l'umanità attuale e futura.

Sul legame tra birra, cibo e turismo, Signoroni dichiara: *"Quando abbiamo pubblicato per la prima volta la Guida alle Birre d'Italia, era impensabile che i turisti si spostassero per visitare birrifici, tap room e pub. Oggi sempre più persone scelgono le destinazioni in base a queste esperienze. All'estero, come in Belgio, Germania o Stati Uniti, è una realtà consolidata, in Italia, invece, è un settore nuovo ma promettente. I birrifici che si stanno attrezzando per accogliere i visitatori sono sempre più numerosi, così come quelli che collaborano con altri artigiani locali, offrendo al turista l'opportunità di conoscere il meglio di un luogo attraverso la*



*birra." E continua. "Anche sull'abbinamento birra-cibo abbiamo compiuto grandi progressi negli ultimi vent'anni, anche se c'è ancora molto da fare. È una questione di cultura. I ristoratori devono credere maggiormente nella birra, studiarne le potenzialità e ripensare le loro carte dei menu. Bisogna fare, infatti, uno sforzo maggiore per valorizzare la birra come bevanda d'accompagnamento al cibo anche al ristorante".*

A conclusione, **Andrea Bagnolini** commenta: *"La birra è sempre più protagonista delle vacanze degli italiani, amata per il suo gusto inconfondibile e il suo sapore rinfrescante. Una bevanda versatile che può diventare in viaggio anche una bussola per conoscere al meglio i luoghi che si stanno visitando, accostandola a un buon piatto locale per vivere appieno momenti di socialità e condivisione, inserendola armoniosamente in uno stile di vita basato sul benessere e l'equilibrio".*

\*\*\*

**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 26/06/2023 al 5/07/2023 su un campione di 602 individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni.*

Per ulteriori informazioni, contattare:

## **CONNEXIA**

Ufficio stampa AssoBirra

[assobirra-pr@connexia.retexspa.com](mailto:assobirra-pr@connexia.retexspa.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 72% di birra immessa al consumo nel nostro Paese, dando lavoro direttamente e con l'indotto a circa 124.000 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](http://www.assobirra.it).