



Comunicato stampa

Centro Informazione Birra (CIB) di AssoBirra

Birra, inverno e soft pleasure: il gusto di un piacere che non conosce stagioni

La nuova edizione del Centro Informazione Birra (CIB) di AssoBirra accende i riflettori sul ruolo della birra nel trend del “soft pleasure”, indagando come la bionda più amata sia in grado di accompagnare anche i momenti di relax domestico e i piaceri quotidiani del periodo invernale.

La ricerca evidenzia una destagionalizzazione del consumo di birra: quasi il 30% degli italiani trova la birra particolarmente appagante nei momenti di relax casalingo, accanto a bevande calde come tè e cioccolata. Un risultato che dimostra come la birra stia ridefinendo il concetto di bevanda per tutte le stagioni.

Una compagna perfetta della cucina italiana: dalle ricette natalizie agli abbinamenti gourmet, la parola a Rocco Pozzulo, Presidente della Federazione Italiana Cuochi.

Milano, 2 dicembre 2024 - L'inverno è la stagione che celebra i piaceri semplici e autentici, le atmosfere intime e i momenti da vivere con lentezza. È un periodo che invita a riscoprire la bellezza dei piccoli gesti quotidiani, a creare rituali di comfort e convivialità, a vivere momenti dedicati al relax e alla riscoperta delle tradizioni. **In questo contesto la birra si afferma come una bevanda capace di accompagnare questi momenti, diventando un lusso accessibile e un complemento per arricchire i piccoli piaceri quotidiani e le tavole delle festività.** Grazie alla sua versatilità si adatta a ogni occasione, dal calore domestico ai brindisi natalizi, esaltando non solo i momenti di condivisione, ma anche la cucina italiana, confermandosi un elemento polivalente e trasversale anche per la stagione invernale.

Sono queste alcune delle evidenze emerse dall'ultima **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, che per questa edizione **accende i riflettori sul ruolo della birra nel trend del “soft pleasure” durante la stagione invernale.** Spazio anche a un approfondimento sulla birra come protagonista della tavola invernale e di abbinamenti gourmet con il contributo di **Rocco Pozzulo, Presidente della Federazione Italiana Cuochi.**

I SOFT PLEASURE: LA RISCOPERTA DEI PICCOLI PIACERI INVERNALI

L'inverno trasforma i gesti quotidiani degli italiani in veri e propri rituali di comfort e relax. La **casa** è il luogo preferito e il fulcro di queste esperienze per l'**86%** degli intervistati: attività come guardare la TV (70%), rilassarsi sul divano (65%) o concedersi una doccia calda (62%) sono tra le preferite per ritrovare sensazioni di rilassamento e serenità. La Gen Z si distingue per la capacità di ritagliarsi più frequentemente momenti dedicati ai soft pleasure, fino a 4 volte a settimana. Il contatto con la natura è un altro elemento apprezzato, con circa il 40% degli intervistati che dichiara di trovare piacere nelle passeggiate all'aperto o nei momenti contemplativi accanto al camino. Le generazioni si mostrano in sintonia anche sul **valore della condivisione**, con il 63% che vive questi momenti in compagnia del partner o di amici, in particolare i Millennials (68%), mentre quasi la metà degli intervistati preferisce dedicarsi a questi rituali in solitudine.



COME LA BIRRA ARRICCHISCE L'INVERNO DEGLI ITALIANI

La scelta di una bevanda per accompagnare i momenti di relax invernale è una costante per quasi tutti gli italiani, con il **90%** degli intervistati che dichiara di consumare regolarmente bevande calde o fredde durante i propri soft pleasure. Tra le preferenze spiccano **tisane (64%)**, **cioccolata calda (63%)** e **tè (62%)**, ma tra le bevande moderatamente alcoliche **la birra si distingue come protagonista**, scelta da circa la metà degli intervistati (**48%**), superando anche il vino (46%). Anche nel contesto invernale la birra si conferma dunque un alleato apprezzato per la sua capacità di **esaltare ogni esperienza e in grado di ridefinire il concetto di bevanda per tutte le stagioni**. Quasi **1 italiano su 3 (29%)** trova la birra particolarmente appagante nei momenti di relax casalingo, anche grazie al suo basso tenore alcolico. Tra le generazioni, Millennials e Gen X (**48% complessivamente**) associano la birra a momenti di relax e convivialità. La Gen Z, invece, la interpreta in chiave più dinamica e ne apprezza la versatilità (**39%**), percependola come una bevanda ideale per arricchire attività creative come cucinare, decorare per le feste o organizzare serate di intrattenimento.

“La birra è un pilastro della tradizione alimentare italiana, in grado di adattarsi a ogni stagione e occasione,” dichiara **Andrea Bagnolini, Direttore Generale di AssoBirra**. *“Se da un lato evoca momenti estivi di condivisione e leggerezza, i dati di quest’ultimo CIB dimostrano come sia altrettanto protagonista dell’inverno: dal relax in casa ai brindisi natalizi, fino agli abbinamenti raffinati delle tavole festive. Si conferma così un alleato versatile, capace di esaltare l’autenticità della convivialità italiana. Questa edizione mette in luce un tema chiave: la destagionalizzazione del consumo. La birra non è legata a un solo periodo dell’anno, ma si integra nei piaceri di ogni stagione, riflettendo la ricca cultura gastronomica del nostro Paese. Inoltre, il crescente interesse per il food pairing evidenzia consumatori sempre più consapevoli, che la vedono non solo come una bevanda, ma come un mezzo per esplorare sapori e creare connessioni autentiche. Questo ruolo unico la rende protagonista sia dei momenti più intimi che delle celebrazioni festive, valorizzando il piacere dello stare insieme tutto l’anno”*.

BIRRA, INVERNO E FOOD PAIRING: TRA CUCINA, TRADIZIONE E CREATIVITÀ. LA PAROLA ALL'ESPERTO

Accompagnare i piccoli piaceri invernali con il consumo di alimenti è una **pratica diffusa e condivisa** tra le generazioni. Millennials e Gen Z dimostrano una maggiore propensione a ritagliarsi momenti di piacere durante la settimana, rispettivamente con l'**83%** e l'**80%**. In questo contesto, circa un terzo degli intervistati considera la birra un elemento fondamentale per arricchire l'esperienza dei soft pleasure, grazie alla sua capacità di esaltare i sapori e adattarsi a diversi abbinamenti. Tra i **cibi più scelti dai consumatori per accompagnare la birra** emergono i salumi (51%) insieme con le focacce (51%), seguite da tartine o bruschette (47%) e formaggi stagionati o freschi (41%). Questi alimenti, associati ai momenti di relax e condivisione, trovano nella birra un complemento capace di **arricchire ogni occasione culinaria**, grazie alla sua versatilità e al suo carattere conviviale.

“La cucina italiana, con la sua autenticità e raffinatezza, trova nella birra un elemento chiave, capace di arricchire ogni portata e dialogare con i sapori senza mai sovrastarli,” spiega **Rocco Pozzulo, Presidente della Federazione Italiana Cuochi**. *“Durante le festività natalizie, la birra esalta dessert come il panettone e il cioccolato fondente, ma può anche diventare protagonista in cucina, ad esempio nelle ganache o in preparazioni salate. Penso agli abbinamenti con frutta secca tostata, cioccolato fondente o dolci tipici natalizi, che si sposano perfettamente con birre chiare o ambrate, ideali per bilanciare la ricchezza dei dessert. Un dessert che amo preparare combina birra bock, nocciole del Piemonte e tartufo bianchetto per un’esplosione di gusto. La birra incarna perfettamente il concetto di piacere lento e genuino, valorizzando la nostra tradizione gastronomica e creando rituali autentici e ricchi di sapore”*, conclude Pozzulo.



La versione integrale del CIB è disponibile al seguente link: https://www.assobirra.it/wp-content/uploads/2024/11/III_CIB_Assobirra_2024.pdf.

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 online CAWI nel mese di novembre 2024 su un campione di 601 individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni.

Per ulteriori informazioni, contattare:

CONNEXIA

Ufficio stampa AssoBirra

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 103.000 persone. Rappresenta la casa della birra italiana all'interno di Confindustria, riunendo oltre 40 associati tra grandi, medi e piccoli birrifici, insieme con le 2 malterie e ad una rete di produttori di luppolo. 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.