

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

LINK: <https://www.liberoquotidiano.it/news/adnkronos/36548121/estate-italiana-dalla-spiaggia-alla-montagna-una-birra-per-ogni-destinazione.html>

Estate italiana: dalla spiaggia alla montagna una birra per ogni destinazione 03 agosto 2023 (Adnkronos) - 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 <https://www.vittoriscale.it/> 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.rinascimento.com](http://www.rinascimento.com).