

## **GENERAZIONE BIRRA: IDENTIKIT DEI 30-45 ENNI CHE AL RISTORANTE LA ORDINANO SPESSO, MESCOLANDO COMPETENZA E CURIOSITÀ 7 RISTORANTI SU 10 IMPEGNATI A PROMUOVERE LA BIRRA**

*Una ricerca realizzata dalla Fondazione Birra Moretti in collaborazione con Noi di Sala traccia l'identikit di chi oggi preferisce la birra in abbinamento a piatti tradizionali e gourmet: cresce il gradimento per le birre speciali, 3 clienti su 4 chiedono che siano servite correttamente, ma fanno anche ascoltare i consigli del sommelier. Per 6 Restaurant Manager su 10 la birra rappresenterà una parte sempre più importante dei propri ricavi da qui ai prossimi 5 anni.*

“Una birra, per favore!” Una ricerca di **Fondazione Birra Moretti**, realizzata in collaborazione con **Noi di Sala**, entra nei ristoranti per raccontare il rapporto degli italiani con la birra da un punto di vista inedito: quello del personale di sala, che ha rivelato come la ordinano, con cosa la abbinano, quanto ne fanno i nostri connazionali di una bevanda che sempre più viene abbinata con i piatti più tradizionali e con quelli gourmet. Scopriamo così che oggi **a guidare la tendenza birra è una generazione, quella dei 30-45enni (rappresentano il 66% dei consumatori al ristorante)**, che beve birra in modo “diverso”, impensabile per i loro coetanei di 10 o 15 anni fa. Che magari la assaggiavano, seguendo una tendenza allora agli albori, ma difficilmente la sceglievano per abbinarla, ad esempio, come succede oggi, anche con un piatto a base di pesce...

La ricerca è stata realizzata grazie alla collaborazione tra **Fondazione Birra Moretti**, Fondazione di partecipazione costituita nel 2015 da HEINEKEN Italia e Partesa al fine di contribuire alla crescita della cultura della birra in Italia, e **Noi di Sala**, l'associazione che raggruppa i professionisti italiani di sala e cantina. Il progetto è entrato dietro le quinte di 100 ristoranti italiani (il 42% gourmet e stellati) per raccogliere il parere di sommelier, maître e camerieri, in pratica quanti hanno il contatto diretto con il cliente del ristorante, lo consigliano, ne accolgono le richieste, la figura ideale insomma per saggiare lo stato di salute della birra nel fuori casa.

*“Abbiamo voluto approfondire il trend della birra fuori casa con l'aiuto di chi accoglie e serve i clienti nei migliori ristoranti in Italia”, rivela **Alfredo Pratolongo, Presidente di Fondazione Birra Moretti**. Scoprendo tra l'altro che 8 Restaurant manager su 10 vogliono migliorare la conoscenza professionale della birra e ben l'85% afferma che, quando deve assumere nuovo personale, ha difficoltà a trovare persone formate e con le giuste competenze in tema di birra.”*

La prima sorpresa arriva dall'identikit di chi, al ristorante, ordina la birra. Ci si aspetterebbe che a farlo siano soprattutto i Millennials, invece **il beer lover da ristorante**, quello che la ordina e richiede più informazioni e approfondimenti sul prodotto, **ha tra i 30 e i 45 anni**. Il **cliente tipo** che chiede la birra **continua a essere soprattutto uomo (70%), ma ormai anche 1 donna su 4** include l'ordine di un calice di birra insieme ai propri piatti preferiti, a dimostrazione che stanno lentamente venendo meno quei pregiudizi (la birra gonfia e ingrassa) che ne hanno a lungo frenato il gradimento presso il pubblico femminile.

La birra al ristorante **non è un ripiego, ma una precisa scelta di gusto**: interrogati sul tipo di birra che hanno servito di più negli ultimi 6 mesi, il personale di sala ha risposto che **nel 31% dei casi sono state birre speciali**, e cioè tutto l'universo di sapori, profumi, colori e ingredienti (dalle Ale alle Blanche, dalle Bock alle IPA e così via) che va oltre la classica birra chiara (che continua a essere richiesta dal 2 clienti su 3, specie nei mesi estivi, da giugno a settembre).

L'estate è ancora la stagione in cui la voglia di birra, anche al ristorante, è più forte (65%), ma nel **30%** circa dei casi il personale di sala certifica che questa bevanda **viene servita ormai tutto l'anno e a tutto pasto**, anche alternandola ad altre bevande come il vino. Anche per **questo quasi 7 clienti su 10 chiedono (spesso, o qualche volta) se c'è anche una carta delle birre**.

A proposito di cultura di prodotto, chi negli ultimi 6 mesi ha scelto la birra al ristorante è un consumatore informato o quantomeno curioso. **3 clienti su 4 (76%) chiedono che la birra sia servita con la giusta quantità di schiuma o alla giusta temperatura.** Ci sono gli **intenditori (37%)** che sanno già cosa vogliono e ordinano in modo molto mirato, facendo riferimento agli stili birrari e/o direttamente a un marchio. Analoga la percentuale dei **curiosi (58,5%)** che pur non conoscendo stili e caratteristiche sono interessati ad approfondire e si lasciano consigliare dal personale.

### **BIRRA, ASSET STRATEGICO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA**

Tanti indizi delineano un trend. Già oggi il 46% degli intervistati afferma che una parte importante dei propri ricavi deriva dalla birra. E il **59% stima che da qui ai prossimi 5 anni la birra potrebbe avere un peso ancora superiore sui loro introiti futuri.**

Conferma questa valutazione la ricerca “Birra, valore condiviso”, realizzata da Althesys Ricerche per la Fondazione Birra Moretti. **In 2 anni, dal 2015 al 2017, il mondo che ruota attorno ai consumi fuori casa di birra è arrivato a rappresentare il 64%** (2 anni prima era il 58,5%) del totale del valore condiviso della birra - ovvero il contributo della birra alla crescita della ricchezza e al benessere del nostro Paese – pari a **5.661 milioni di euro.**

### **7 RISTORANTI ITALIANI SU 10 IMPEGNATI A PROMUOVERE LA BIRRA**

Il ruolo del personale di sala è fondamentale per sostenere questo trend e consolidare la cultura della birra dei nostri connazionali. 6 maître e sommelier su 10 credono che, anche se è cresciuto il livello medio di conoscenza di questo prodotto, i clienti debbano ancora essere guidati nella scelta delle birre. E 7 su 10 ritengono di essersi impegnati (molto o abbastanza) per far conoscere e apprezzare maggiormente la birra nel proprio ristorante.

Tra le iniziative adottate dai ristoranti italiani per promuovere la cultura della birra, il 39% dei sommelier afferma che quando si serve una birra ne vengono sempre descritte le caratteristiche, il 22% ha ampliato la sua offerta di birre e il 15% cerca di proporla il più possibile ai clienti, senza pregiudizi o tabù. E infatti il 36% la propone, sempre o spesso, assieme al vino nello stesso pasto.

Fondamentale il servizio perfetto: il 47% presta particolarmente attenzione a servire la birra con la giusta quantità di schiuma, il 40% la propone nel bicchiere corretto e il 36% verifica sempre che sia portata al tavolo alla temperatura corretta per ogni stile birrario.

### **... MA 8 MANAGER SU 10 VOGLIONO MIGLIORARE LA CONOSCENZA PROFESSIONALE DI QUESTA BEVANDA**

Un maître su 2 (51%) giudica buona o ottima la preparazione del suo personale di sala sul servizio della birra è buona o ottima, mentre il 31% sostiene che sia sufficiente. E il 17% ammette che è migliorabile. Il 77% dei ristoratori ritiene che il proprio personale di sala desideri ampliare la conoscenza della birra e del suo servizio. E l'85% afferma che quando deve assumere nuovo personale, è difficile trovare persone sufficientemente formate e con le giuste competenze in tema di birra e non solo.

[www.fondazionebirramoretti.it](http://www.fondazionebirramoretti.it)

La **Fondazione Birra Moretti**, costituita nel 2015 da HEINEKEN Italia e Partesa, opera senza fine di lucro e ha lo scopo di migliorare la conoscenza della birra in Italia, diffondendone la cultura e abbinamenti gastronomici, coerenti con lo stile alimentare italiano e con un consumo di birra intelligente e moderato. La Fondazione Birra Moretti è una Fondazione di Partecipazione. Porta avanti il suo lavoro con il contributo di operatori del settore, sommelier, ristoratori, chef e di quanti condividono la passione per la birra o nutrono interesse per le opportunità che essa può offrire per sostenere la crescita e il benessere del Paese, e decideranno di diventarne sostenitori.

#### **Per informazioni:**

**Ufficio Stampa Fondazione Birra Moretti**  
**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione  
Matteo de Angelis - Tel. 334 6788708  
[m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

**Fondazione Birra Moretti**  
Presidente: Alfredo Pratolongo - @AAPratolongo  
Direttore: Paolo Merlin