

8 milioni di ettolitri di birra sorseggiati tra maggio e settembre, il 45% del totale annuo Consumi 2012 sempre più "casalinghi": 6 bottiglie su 10 (57%) finiscono nel nostro frigo

ESTATE: BIRRA, FRUTTA E VERDURA, LE REGINE DEL FRIGO DEGLI ITALIANI

Domani è il solstizio d'estate: arriva il caldo e la bella stagione. Ma come cambiano le abitudini alimentari degli italiani? L'annuale ricerca AssoBirra-ISPO rivela che, d'estate, la birra è la prima bevanda a non poter mancare nel nostro frigo. Tra gli alimenti, mai senza frutta e verdura per il 70% dei nostri connazionali. Mentre i latticini "battono" carne e affettati e il pesce è, a sorpresa, quasi del tutto assente.

AssoBirra ha chiesto a una fotografa emergente di curiosare nei frigoriferi dei 6 principali nuclei familiari "attuali" (dalla coppia multietnica alla famiglia tradizionale, passando per single e coinquilini) e raccontare, per immagini, la dimensione estiva e trasversale della birra. E, lancia su Facebook una campagna che, con l'aiuto di 2 food celebrities, consiglia ricette e abbinamenti della birra con i prodotti dell'estate, nel segno del gusto e della leggerezza.

Il solstizio del 20 giugno segna l'inizio "ufficiale" dell'estate. Ma cosa mangiano e bevono gli italiani durante la bella stagione? Per scoprirlo, AssoBirra ha affidato a ISPO una ricerca che ha fotografato le nostre abitudini alimentari estive "curiosando" in 1200 frigoriferi di altrettanti italiani maggiorenni. E ora lancia la campagna "**Cosa c'è nel tuo frigo? Una birra e...**", per raccontare la voglia di leggerezza a tavola che, d'estate, accomuna i nostri connazionali. Le sorprese non sono mancate...

Prima scoperta: fronte bevande, acqua esclusa, **la birra è, in assoluto, la bevanda più presente**: con il **37,6%** delle preferenze, precede in questa speciale classifica tanto gli analcolici, come **succhi di frutta (31,4%)**, **soft drinks (30,7%)** e **tè (24%)**, quanto gli alcolici, come **vino rosso (20,8%)** e **vino bianco (20,3%)**.

Una seconda sorpresa arriva dall'analisi dei comparti e dei cassetti riservati al cibo: d'estate ci dichiariamo attenti ad un'alimentazione leggera ed equilibrata. **Nel nostro frigo non ci facciamo mancare soprattutto frutta (39,7%) e verdura (33,2%)**, che insieme raccolgono oltre il 70% delle risposte. A seguire, **latticini (12,7%) battono carni (7,8%)**: nel dettaglio, latte e yogurt occupano il 7,6% dei ripiani, quasi il doppio della carne (4,3%). Mentre i formaggi segnano un 5,1%, contro il 3,5% degli affettati. **Ancora minori le segnalazioni per pesce (1,1%) e uova (0,9%)**, preceduti anche dai **piatti pronti (1,5%)** come zuppe, insalate e precotti, forti del fattore praticità, e dai **dolci, semifreddi e gelati in primis, 2,8%** delle preferenze e unica concessione voluttuaria dichiarata...

Una lista della spesa "promossa" da **Andrea Ghiselli, medico e ricercatore INRAN**. "*È un frigorifero molto verde, quindi molto mediterraneo, in linea con le raccomandazioni Inran di '3+2' porzioni giornaliere di frutta e verdura. Certo, ci vorrebbe più pesce... Bene anche che la birra sia la bevanda più presente, perché è una scelta gustosa, leggera e mediterranea, con meno calorie rispetto alla più diffusa bevanda da pasto, il vino, e anche rispetto alle bibite analcoliche. Con una raccomandazione: non bisogna esagerare con la quantità perché è pur sempre una bevanda alcolica e quindi da consumare con moderazione.*"

FRAUSIN: "CROLLANO I PREGIUDIZI, LA BIRRA SINONIMO DI PRANZI E CENE ESTIVE A CASA..."

Leggendo questa composizione si capisce il perché del successo estivo della birra. "Anche se ormai il suo consumo tende a ripartirsi in maniera un po' più equilibrata nell'arco dell'anno, con l'arrivo del caldo ne apprezziamo ancora di più la leggerezza e la naturalità, dichiara **Alberto Frausin, presidente di AssoBirra**. *Due caratteristiche intrinseche del prodotto che ben si adattano ai riti gastronomici e salutistici dell'estate, quando il gusto si coniuga con l'attenzione al consumo di calorie e grassi. La ricerca ISPO rivela, a proposito, che negli ultimi anni stanno*

sensibilmente calando alcune barriere storiche al consumo della birra nella stagione calda: la percentuale di quanti non ne consumano di più perché ritengono che la birra gonfi oggi è scesa al 6,4% rispetto al 10,2% di due anni fa. Mentre quanti dichiarano di non berla più spesso perché molto alcolica 'crollano' dal 12,5% del 2009 al riscato 2,7% di quest'anno. Non a caso, per 4 italiani su 10 è compagna ideale delle cene estive a casa in terrazzo o in giardino. Una tendenza da non sottovalutare, se pensiamo che quest'anno il consumo casalingo della birra durante il pasto è aumentato di quasi il 50%, passando dal 5,3% all'8,3%."

Secondo le stime di AssoBirra, **nei 120 giorni della stagione calda (da metà maggio a metà settembre), consumeremo in media 8 milioni di ettolitri di birra.** Pari al 45% delle vendite totali annue. Ogni italiano, riferisce ancora l'Associazione, durante l'estate consumerà 13,5 litri di birra. In prima fila quella fascia di consumatori (il 12% circa) che preferisce comunque berla esclusivamente d'estate. Parliamo comunque di un consumo moderato, ovvero una bottiglia da 0,33 l. ogni 3 giorni. In armonia, quindi, con i limiti indicati dagli esperti e dal buon senso.

D'ESTATE 6 BOTTIGLIE SU 10 STAPPATE IN CASA. SOPRATTUTTO A PASTO CON GLI AMICI

Altro elemento che sa di rivoluzione culturale in atto: se da qualche anno la birra si è consacrata bevanda simbolo dei pasti fuori casa, **nell'estate 2012, complice una crisi economica che ha diradato le uscite al ristorante o in pizzeria, la berremo soprattutto in casa.**

Il **57%** delle birre stappate da maggio a settembre (circa 4,6 milioni di ettolitri) proviene infatti dagli scaffali dei supermercati e degli ipermercati, o direttamente dai beershop specializzati che in questi anni si stanno diffondendo a macchia d'olio. Finendo direttamente nel nostro frigo...

Non stupisce, allora, che nell'architettura di questo elettrodomestico per la birra si trovi sempre un po' di spazio: Secondo la ricerca ISPO, 6 italiani su 10 (57,4%) la mettono diligentemente nel comparto riservato alle bevande, 3 su 10 (28,2%) la infilano "dove capita", il 7,2% la posiziona solo nelle griglie più alte, mentre il 4,6% in quelle più basse. E per 2 italiani su 100 il suo posto è nei cassetti della frutta e della verdura. E se non ci dovesse essere spazio nel frigo, 4 italiani su 10 (39,3%) le fanno posto togliendo una bevanda analcolica, 1 su 5 (22,7%) leva un altro alcolico. E c'è perfino un 16% disposto a "sacrificare" frutta o verdura...

Le occasioni di consumo migliori per tirare fuori dal frigo una birra fresca sono proprio durante o a ridosso del pasto. **Per 4 italiani su 10 (41,6%) la birra è infatti l'opzione ideale per un pranzo o una cena leggera,** magari in terrazzo o in giardino (**v. Focus 4**). A seguire, e a confermare la dimensione conviviale di questa bevanda, il **dopocena (20,3%) o l'aperitivo (15%),** purché in relax con gli amici. Mentre per un italiano su 10 (11,5%) la birra è il must per un pasto con gli amici davanti alla televisione, magari per assistere ad un evento importante come le Olimpiadi o agli Europei di calcio.

Numeri da non sottovalutare se si considera che, in generale, gli italiani mangiano sempre più spesso in casa. La ricerca ISPO "Gli italiani e la birra 2012" (**v. Focus 1**) rileva che in un anno sono aumentati del +4,3% (80,5%) quanti pranzano in casa nei giorni feriali mentre è ancora più alta (95,5%, +0,1%) la percentuale di quanti cenano in casa.

SU FACEBOOK UNA CAMPAGNA PER ABBINARE LA BIRRA CON GLI INGREDIENTI DEL FRIGORIFERO

Preso atto di questa nuova dimensione domestica della bevanda, **AssoBirra** lancia su internet e social network la **campagna "Cosa c'è nel tuo frigo? Una birra e..."** per regalare un vero e proprio vademecum di ricette e abbinamenti per valorizzarla con quello che portiamo in tavola d'estate.

Il sito AssoBirra www.birragustonaturale.it ospiterà la **selezione di foto "Italiani vistafrigo"**, realizzate dalla fotografa **Ambra Zeni**, che ha bussato alla porta di **200 famiglie** per raccontare, attraverso le immagini del frigorifero di casa, **uno spaccato sociologico delle nostre abitudini alimentari estive**, identificando i 6 principali (e più "attuali") nuclei familiari: dalla famiglia tradizionale a quella allargata, dalla coppia senza figli al giovane single, dai coinquilini fino alla coppia multietnica, 6 stili di vita uniti nella loro eterogeneità dal minimo comun denominatore della birra (**v. Focus 2**).

Partendo da queste foto, due food celebrities del calibro di **Bruno Barbieri** (cuoco stellato e giudice di Masterchef) e **Sandra Salerno** (foodblogger con "[Un tocco di zenzero](#)" e chef a

domicilio) hanno interpretato gli ingredienti presenti nei 6 frigoriferi ideando **12 ricette (una a testa per ogni nucleo familiare) da abbinare con la birra giusta (v. Focus3).**

Un vero e proprio censimento che, grazie alla **pagina Facebook** "[Cosa c'è nel tuo frigo? Una birra e...](#)" si arricchirà del contributo di chiunque vorrà **condividere una fotografia del frigo** di casa. Dal 19 giugno per due mesi sarà possibile caricare su Facebook la foto del proprio frigo, specificare la lista delle vivande e taggare i propri amici. **A fine campagna, Bruno Barbieri e Sandra Salerno sceglieranno le 2 foto più belle.** Sandra Salerno la pubblicherà sul suo blog dedicandole una ricetta in abbinamento con la birra a partire dagli ingredienti del frigo. Mentre la star di Masterchef Bruno Barbieri contatterà direttamente il proprietario del frigorifero per una consulenza telefonica con tanti consigli e trucchi del mestiere per una cena sfiziosa estiva con la birra.

Un gioco virtuale nel segno della birra d'estate a cui hanno già aderito ben **30 foodbloggers italiani**, che apriranno in esclusiva per Birragustonaturale.it la porta del loro frigo e lo racconteranno in un post dedicato, assieme a una ricetta estiva con la birra.

Per info ufficio stampa AssoBirra

Roma

Matteo de Angelis – 06.44160834 – 3346788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

Simone Silvi – 06.44160881 – 3351097279 – s.silvi@inc-comunicazione.it

Milano

Eugenia Montanaro – 02.8900870 – [emontanaro @eidos.net](mailto:emontanaro@eidos.net)