L'aperitivo con il cocktail alla conquista dei millennials VIDEO

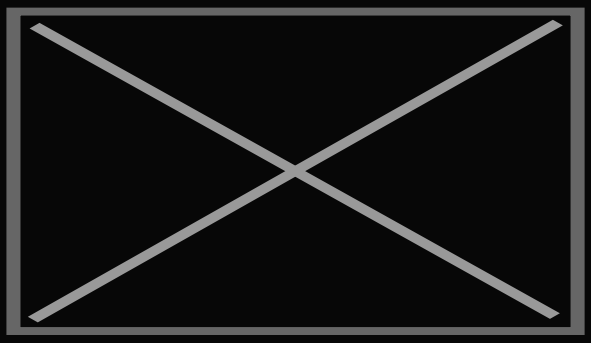
ape-217acd42

Non c'è dubbio: è un trend in crescita quello dell'aperitivo a base di cocktail. Soprattutto tra i millennials (18-24) che lo vivono come un momento per socializzare e incontrare gli amici. Ecco il risultato della ricerca commissionata da **Martini a TradeLab**. Qui sotto riportiamo i risultati dell'analisi, di cui vi forniamo però anche **una sintesi** **nel nostro video esclusivo**.

LA RICERCA

Il 2017 ha registrato un incremento di amanti dell'aperitivo, sempre più attenti alla qualità dei cocktail e all'abbinamento con il cibo tipico e gourmet. Se il 34% del campione degli intervistati tra i 18 e i 44 anni ha dichiarato che è uscito più frequentemente negli ultimi 12 mesi, la percentuale sale a 42% tra i più giovani e il motivo principale è il desiderio di stare con gli amici (45%). Socialità (24%), svago (20%) e conversazione (16%) sono le keywords che meglio descrivono il momento dell'aperitivo. Le nuove generazioni passano dai social network all'off-line.

Questo è quanto emerge da una ricerca commissionata da MARTINI a TradeLab sulle nuove tendenze in fatto di aperitivo italiano, un rito che nasce a Torino a metà del 1700 in coincidenza con la creazione del vermouth e che oggi è ancora amatissimo. Sono infatti oltre 1,3 milioni i residenti a Milano, Roma e Bari che hanno consumato un aperitivo alcolico fuori casa negli ultimi 6 mesi (52% uomini e 48% donne). La percentuale dei frequentatori è pari all’89% ma sale al 91% tra i più giovani (18-24).



La scelta del locale

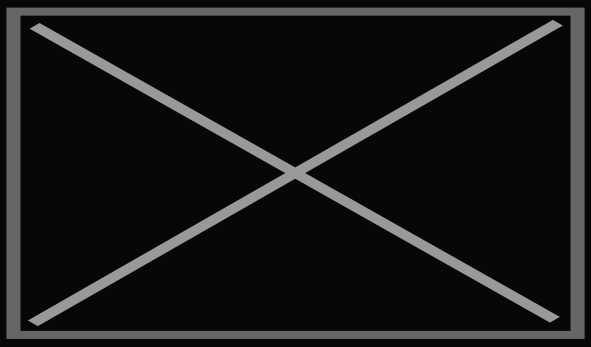
La tecnologia aiuta ad orientarsi tra le scelte, tanto che 9 consumatori su 10 tra i millennials amano informarsi su dove e come fare l'aperitivo consultando principalmente (ma non solo) Google (60%), Tripadvisor (45%) e Facebook (40%), soprattutto al Nord. Una tendenza partita da New York, dove fioccano app nate proprio per orientare il consumatore nella scelta di locali e aperitivi che puntino in primis sulla qualità. Ecco allora che i locali della Grande Mela vengono mappati, ad esempio, da “Happy”, l’applicazione che permette non solo di scegliere dove sorseggiare i migliori drink, ma anche di invitare gli amici last minute.

Ma quali sono i luoghi più amati per consumare l’aperitivo? A Milano c’è una spiccata preferenza per i cocktail/lounge bar e i locali di tendenza (62%), tanto che addirittura il quotidiano britannico The Independent consiglia il **Mag Café**, emblema di qualità e creatività, in un tour ideale del capoluogo lombardo. Tutt’altra musica al Sud, dove si continuano a frequentare i locali tradizionali (30,7%), a Bari in particolare; per circa il 28% dei frequentatori non perdono d'appeal i bar storici, le enoteche e i locali sulla spiaggia, soprattutto a Roma.

E se la frequentazione dei locali dove si va regolarmente rimane stabile, negli ultimi tre anni è aumentata invece la preferenza per i locali più particolari come ostricherie, scamperie, pescherie, chioschi/chiringuiti, winebar e anche locali all'interno di ristoranti, o hotel, dov'è più ricercato il "pairing" con il cibo.

Lo dimostrano locali come **Ricci** e **Carlo e Camilla in Segheria di Milano**, che propongono abbinamenti tra cibo e cocktail studiati da nomi celebri nell’ambito culinario.

Nella scelta del luogo i criteri ritenuti importanti sono ovviamente la qualità dei piatti offerti (5,7 su scala 1-7), la cortesia del personale (5,6) e l'ambiente (5,5).



Il cocktail, "re" degli aperitivi, conquista anche la cena

Cosa ordinano gli Italiani all’ora dell’aperitivo? Il 64% della fascia tra i 18 e i 44 anni preferisce bere un cocktail, seguono il prosecco (35%), la birra (32%) e il vino bianco (24%).

I consumatori, sempre più attenti, prediligono un drink fresco e dissetante (75%) e ben abbinabile al cibo (38%), possibilmente dolce (41%) o agrodolce (31%). I millennials fanno caso alla bravura del barman (5,7 su scala da 1 a 7) e alla freschezza degli ingredienti, soprattutto frutta (5,6), mentre il target più maturo, 35-44, è attento alla cura della presentazione (5,4). Le giornate preferite per l'aperitivo restano il venerdì e il sabato al Nord, mentre al Sud viene scelta anche la domenica (33% rispetto al 27% di Milano).

Ultima frontiera nelle nuove tendenze, è il cocktail a cena. Al 42% degli intervistati è infatti capitato di ritrovarlo accanto ad un primo o ad un secondo piatto e chi lo ha provato lo rifarebbe, l'importante è che si abbini perfettamente al cibo. E chi non l'ha mai provato? E' incuriosito, ma ancora un po' restio ad accettare l’idea. Un trend che sta prendendo piede a Milano, più all'avanguardia, meno nel resto d'Italia.

L'identikit dell'aperitivo italiano

6 consumatori su 10 dichiarano che l'aperitivo sostituisce la cena, il 28% degli intervistati va a casa subito dopo, il 21% afferma che è l'inizio della serata che prosegue in altri locali, solo il 9% dichiara che diventa il centro di tutta la serata. Le abitudini cambiano tra Nord e Sud. Il 40% dei frequentatori afferma che l'aperitivo è solo un pre-cena (percentuale che sale al 46% nel Sud Italia).

Ancora oggi il classico apericena con buffet è frequentato dal 66% dei consumatori, seguito da quello tradizionale (50%); questi due generi però non sono tra i "preferiti" dagli italiani che privilegiano proposte culinarie più ricercate.

Al Sud, il 25% degli intervistati dichiara di prediligere l'aperitivo tradizionale con arachidi, patatine ecc. a differenza del Nord dove si preferisce l’apericena a buffet (40%) ma anche l'abbinamento con un cibo di qualità più elevata, ovvero come aperitivo con degustazione (17%) o gourmet (14%).

Ma quanto sono disposti a spendere gli italiani per un aperitivo? La spesa media è pari a 7,8 euro, ma varia molto tra Nord e Sud; si passa dagli 8,4 euro di Milano ai 6,3 di Bari; per 9 intervistati su 10 il

costo comprende anche il buffet e per il solo drink (in genere il secondo drink) si spendono circa 6 euro.