I "beer lover" al ristorante? Hanno fra i 30 e i 45 anni

birra-1ccc592e

Non sono i millennials come qualcuno può pensare, ma i consumatori tra i 30 e i 45 anni i **beer lover da ristoranti**, ovvero coloro che ordinano birra e richiedono più informazioni e approfondimenti sul prodotto. A tracciare l'identikit dell'appassionato della birra è una ricerca della **Fondazione Birra Moretti** realizzata in collaborazione con **Noi di Sala**, (associazione che raggruppa i professionisti italiani di sala e di cantina) e **Aspi (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana)**.

Dall'indagine, condotta andando dietro le quinte di 200 ristoranti italiani (circa il 60% di livello alto) per raccogliere il parere di sommelier, maître e camerieri al fine di saggiare lo stato di salute della birra nel fuori casa, emerge che il cliente tipo che chiede la birra continua a essere soprattutto **uomo** (75%). Tuttavia dalla stessa analisi risulta anche che ormai **una donna su 4 include l'ordine di un calice di birra** insieme ai propri piatti preferiti, a dimostrazione - spiegano i ricercatori - che stanno lentamente venendo meno quei pregiudizi (la birra gonfia e ingrassa) che ne hanno a lungo frenato il gradimento presso il pubblico femminile.

E' ormai chiaro inoltre che la birra al ristorante non è più considerata un ripiego, ma una precisa **scelta di gusto**, in particolare il personale di sala interrogato sul tipo di birra che hanno servito di più negli ultimi 6 mesi risponde che nel 55% dei casi sono state **birre speciali** e cioè tutte quelle che racchiudono un universo di sapori, profumi, colori e ingredienti (dalle Ale alle Blanche, dalle Bock alle Ipa e altre) e che vanno oltre la classica birra chiara che continua a essere richiesta dal 45% dei clienti.

La birra al ristorante viene **servita a tutto pasto**: nel 38% dei casi viene servita all'inizio, come aperitivo, nel 60% in abbinamento a tutte le portate, anche alternandola ad altre bevande come il vino e nel 2% dei casi la birra è la conclusione del pasto, servita dopo il dessert o come bevanda "da meditazione". Sette clienti su 10 chiedono (spesso, o qualche volta) se c'è anche una **carta delle birre**. In ultimo si sottolinea che l'estate è ancora la stagione in cui la voglia di birra, anche al

ristorante, è più forte (65%).