Non solo pizza, d'estate boom dei consumi di birra al ristorante

birra-6d7e8148

La **birra** è la regina delle tavole estive, anche al ristorante. La conferma arriva da una ricerca realizzata da **Fondazione Birra Moretti** in collaborazione con **Noi di Sala**, entrata nei ristoranti per spiegare il rapporto degli italiani con la birra dal punto di vista del personale di sala, che ha rivelato come la ordinano, con cosa l'abbinano, quanto nel sanno i nostri connazionali di una bevanda che sempre più viene abbinata con i piatti più tradizionali e con quelli gourmet. Scopriamo così che, anche se viene proposta esattamente come nel resto dell'anno, 2 camerieri e sommelier su 3 (65%) riscontrano che durante la bella stagione il consumo di birra nel loro locale è superiore rispetto al resto dell'anno. E tutti o quasi (92%) sono concordi sul fatto che oggi al ristorante d'estate si beve molta più birra rispetto a 10 anni fa.

La ricerca "**L'estate della birra al ristorante**" 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.

La tipologia di birra più amata dell'estate nei ristoranti è quella **chiara**. Lager e Pils, le più leggere e beverine, sono le più servite (e consigliate dal personale di sala) da luglio a settembre nel 70% dei casi. Anche se il 30% dei clienti non rinuncia, neanche nei mesi più caldi, alle birre speciali, e cioè a tutto quell'universo di sapori, profumi, colori e ingredienti (dalle Ale alla Blanche, dalle Bock alle Ipa, e così via) che sta sempre più caratterizzando le preferenze dei nostri connazionali.

Scopriamo che **d'estate la birra in genere viene ordinata soprattutto come aperitivo**, magari al posto delle bollicine, o assieme all'antipasto (56%). Mentre il 26% la sceglie in abbinamento ad alcune

portate, alternandola ad altre bevande come ad esempio il vino o, addirittura, a tutto pasto (17%). E c'è anche un 3% che la gradisce a fine pasto, senza accompagnarla al cibo.

Sono gli **antipasti di terra (17%) e quelli di mare (11%)** i piatti più gettonati nel percorso del gusto con la birra. E rappresentano il nuovo che avanza dietro all'abbinamento estivo per eccellenza, quello con la pizza, un must per le serate in vacanza di 1 avventore su 2 (52%).

Un'altra sorpresa arriva dall'identikit di chi, d'estate, ordina birra al ristorante. Ci si aspetterebbe che a farlo siano soprattutto i **Millennials**, invece il beer lover da ristorante, quello che la ordina e richiede più informazioni sul prodotto, ha tra i 35 e i 45 anni... o più. Proprio la fascia d'età dal maggior potere d'acquisto e punta la birra invece di alternative più costose, a testimoniare quanto la birra in Italia sia ormai una scelta di gusto. Il cliente tipo che chiede la birra continua ad essere soprattutto uomo (70%), ma secondo il personale di sala uomini e donne la ordinano allo stesso modo (30%), segno che stanno venendo meno quei pregiudizi (la birra gonfia o ingrassa) che a lungo ne hanno frenato il gradimento presso il pubblico femminile.

In generale, **8 clienti su 10 chiedono se c'è una carta delle birre**. Quasi 8 su 10 (76%) pretendono che la loro birra sia servita a regola d'arte, alla giusta temperatura e con la giusta quantità di schiuma. Per 1 intervistato su 3 i clienti chiedono informazioni su ingredienti e stili della loro birra.

BIRRA E TURISMO, D'ESTATE ARRIVANO DALL'EUROPA I CLIENTI STRANIERI CHE LA ORDINANO DI PIU' - Ma d'estate i tavoli dei ristoranti si riempiono anche di avventori stranieri, un asset sempre strategico per il bilancio di ristoranti, trattorie e pizzerie italiani. E i turisti in visita in Italia che si regalano una o più pasti fuori non hanno remore a provare abbinamenti tra la cucina mediterranea e la cosmopolita birra. Tra i clienti stranieri, quelli che consumano più birra d'estate al ristorante provengono soprattutto dall'Europa occidentale (52%) o da paesi extraeuropei (13%). Il 69% ordina soprattutto birre lager, ma 1 su 4 è incuriosito dalle speciali. Solo il 4% chiede birre del suo paese d'origine.

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.

SETTE 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 adottare 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.