Birra Moretti si ispira alla tendenza del Casual Food

casual-food-birra-moretti-19416b22

Dall’etnico all’asporto, dalla spesa online al comfort food fino allo street food, rigorosamente in versione gourmet e metropolitano. Oggi, in Italia, si sta confermando una vera e propria tendenza. Parliamo del cosiddetto “casual food”: una nuova proposta di cucina e convivialità, rigorosamente da condividere con le persone che ci fanno stare bene, accessibile e democratica, che mette insieme la convenienza e l’informalità del “fast food” alla qualità delle cucine più raffinate. E che coinvolge anche la sfera della cucina di casa, quella essenziale e semplice, che parla di comfort food e dei piatti di famiglia che ricordano l’infanzia: dalla pasta al forno alle polpette alla carbonara. Ed è proprio a questa nuova tendenza casual food che si ispira Birra Moretti, la birra della buona compagnia. Con l’arrivo dell’estate, il brand si è avvalso del contribuito di Marco Reitano - chef sommelier del ristorante La Pergola del Rome Cavalieri (3 stelle Michelin) e Presidente dell’associazione “Noi di Sala” - per dare vita a 10 abbinamenti con cui trascorrere i momenti migliori in compagnia delle persone con cui stiamo bene, tra ricette “casual” dallo stile contemporaneo e le proprie birre. Proposte adatte ad ogni occasione di consumo: dall’aperitivo alla cena, dal brunch alla pausa lavoro fino al pranzo (vedi scheda allegata)

DOXA: IL “COMFORT FOOD” AL PRIMO POSTO TRA I CIBI DA CONDIVIDERE IN BUONA COMPAGNIA

Il ritorno all’essenzialità, ai sapori autentici e alla condivisione: una tendenza molto forte anche tra gli italiani. Oggi, secondo una ricerca Bva Doxa – Birra Moretti, mangiare e bere in buona compagnia è tra le cose che fanno sentire gli italiani meglio con sé stessi. Tra i cibi del “casual food” che regalano questa sensazione di benessere troviamo al primo posto la ricetta di famiglia che ricorda l’infanzia (57%), seguita da un must come la pizza (56%) e dal dolce (28%). Successivamente trovano spazio un piatto di street food (19%) - come l’arancino, la tiella, la piadina e il supplì - e il cibo da asporto (16%) la cui richiesta, soprattutto in versione un po’ più raffinata, è esplosa negli ultimi mesi. Proposte che trovano un perfetto completamento nella birra, bevanda simbolo del casual food. In

concomitanza con le riaperture dei locali, tra le più apprezzate per l'aperitivo dai nostri connazionali troviamo le birre chiare italiane (41%), le birre artigianali (37%), le birre chiare internazionali (21%).

ESTATE AL VIA: 10 ABBINAMENTI "CASUAL FOOD" CON PROTAGONISTA LA BIRRA

Tra le 10 proposte contemporanee, elaborate dal sommelier Marco Reitano, troviamo piatti che spaziano dal comfort food allo street food, dall'etnico, all'asporto, passando per lo street food. A partire dagli "Arrosticini", immancabili nelle grigliate a casa tra amici, proposti in abbinamento a Birra Moretti Ricetta Originale: le note amarognole della birra contrastano la ricca succulenza della carne arrostita ed equilibrano il palato con piacevoli note floreali.

Oppure dal "Poke", rivisitato all'italiana, che si sposa perfettamente alla nuova Birra Moretti Filtrata a Freddo, dove le note fruttate e floreali di questa lager esaltano l'aroma del tonno e gamberi, valorizzando la fragranza delle verdure per una vera e propria ondata di freschezza. Estate è sinonimo di street food. Ecco allora che tra i suggerimenti del sommelier Marco Reitano c'è l'abbinamento tra "Arancino al ragù" e la IPA, tra i più riusciti per questa popolare ricetta della tradizione siciliana. Per un "Burrito" realizzato con ingredienti italiani? La birra da abbinare è certamente Birra Moretti La Rossa che grazie alle tipiche note fruttate e speziate, ma anche all'importante morbidezza, si sposa con la rivisitazione italiana di questo piatto della tradizione Tex/Mex che si distingue per la spiccata aromaticità e piccantezza.

BIRRA MORETTI: LA BIRRA DELLA CONVIVIALITA'

Attraverso questa iniziativa, Birra Moretti riporta l'attenzione sul valore dello stare insieme e sull'importanza di coniugare il buon bere con il cibo, tipico dello stile di vita mediterraneo e italiano. Buona compagnia e convivialità sono da sempre i valori nei quali si riconosce Birra Moretti che ha saputo evolversi e innovarsi rinnovando, nel 2021, il suo posizionamento: "Birra Moretti, in buona compagnia così come siamo". Del resto, non c'è nulla che renda speciale lo stare insieme come essere esattamente come si è. Sono proprio le nostre imperfezioni, il nostro essere veri che ci permettono di vivere in maniera sincera la "buona compagnia". Un messaggio chiaro e cristallino, proprio come la nuova nata in casa Birra Moretti, Birra Moretti Filtrata a Freddo, che rappresenta al meglio i valori di familiarità, brio, naturalezza propri del brand.

IL "CASUAL EATING" È LA TENDENZA DEL MOMENTO

Elegante ma non troppo, veloce, accessibile a tutti. Il "casual eating", che ha come connotato anche la rapidità di consumo, offre un format originale e riconoscibile: mangiare bene, rilassarsi nel poco tempo che si ha a disposizione, sentirsi bene, trovare la giusta atmosfera, spendere il giusto prezzo se si mangia fuoricasa o si acquista da asporto. Un trend che riguarda principalmente un pubblico metropolitano e che unisce anche target diversi come millennials e generazione Z, che pur avendo

poco tempo a disposizione non vogliono scendere a compromessi sulla qualità dei piatti.
Una tendenza, quella del “casual eating” che mette insieme diverse anime culinarie che sono protagoniste nel nostro Paese: dallo street food al comfort food fino al delivery e all’etnico che si stanno affermando in questi anni. Basti pensare che oggi in Italia si contano quasi 3.000 imprese di street food, in aumento del 49% negli ultimi 5 anni . Allo stesso tempo la consegna a domicilio, agevolata dalla diffusione delle app e dalla digitalizzazione è in costante crescita: è il primo comparto delle vendite alimentari on line una crescita del 56% rispetto al 2018 . Infine, durante la Pandemia il comfort food è aumentato addirittura del 60%

LA FAMIGLIA DI BIRRE MORETTI RISPONDE ALLA TENDENZA DEL CAUSAL EATING

La versatilità e la completezza della gamma Birra Moretti, si presta ad essere il naturale complemento per una cucina semplice e da condividere come quella del casual eating. Esportata in oltre 60 Paesi nel mondo, la famiglia di birre è apprezzata e riconosciuta in Italia e all’estero da esperti del settore provenienti da tutto il mondo come dimostrano i 148 premi internazionali ricevuti negli ultimi 14 anni. Dalla Birra Moretti Ricetta Originale, anche nella versione analcolica con Birra Moretti Zero alle birre speciali: Moretti Baffo d’Oro, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti La Bianca, Birra Moretti IPA. Dalle regionali composte da Birra Moretti alla Siciliana e Birra Moretti alla Toscana alla selezione riserva che conta Birra Moretti Grand Cru, Birra Moretti Lunga Maturazione e Birra Moretti Grani Antichi. E poi le Radler con la ricetta che valorizza il gusto vintage italiano anni ’50 rappresentata da Birra Moretti Limone e Birra Moretti Zero Limone. Nel 2021, infine, è nata Birra Moretta Filtrata a Freddo, una lager leggera e cristallina dal moderato tasso alcolico e dalla bottiglia rivoluzionaria.